RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



Yopal Casanare 25 de agosto de 2025

Señores

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, por medio de la presente y de la manera más respetuosa me permito radica cuenta de cobro y de ejecución del mes de MARZO del contrato No 85001342025 cuyo objeto es “PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION

PLENA AUTONOMA

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare , certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 se lleva a cabo con plena autonomía técnica, financiera y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 " Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos , obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones de Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT)

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo del marzo de 2025, los veinticinco (25) días, del mes de Julio de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

LUCY CENDALES BERNAL
NIT 52.111.147-1
CRA 13 n 11 70
Tel: (601) 3102106530
Villanueva - Colombia
ricurasdelllano1@gmail.com

Factura electrónica de venta
No. FELC 462

Señores	ICBF - Instituto Colombiano de Bienestar Familiar		
NIT	899.999.001-7	**Teléfono**	(000) 4377630 - Ext. 000
Dirección	DIAGONAL 9 8 85	**Ciudad**	Yopal - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	22/08/2025, 11:07
Expedición	22/08/2025, 11:07
Vencimiento	21/09/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	SERVICIO DE RESTAURANTE MARZO 2025.	220.00	20,000.00	4,752,000.00

Total items: 1

Total Bruto	4,400,000.00
Impoconsumo 8%	352,000.00
Total a Pagar	4,752,000.00

Valor en Letras:
Cuatro millones setecientos cincuenta y dos mil pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-09-21 por $ 4,752,000.00

Observaciones:
#$46-02-00-085;85001342025;Yulieth.Calderon@icbf.gov.co#$

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764092134625 aprobado en 20250421 prefijo FELC desde el número 392 al 1000 Vigencia: 6 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
CUFE: 683efb20a2cef50671aef37ee2ae0671bfa0732b264b6f984f9b8da7d5a4e2060e4b1ba07f2cfb548fae0c726143c8c3

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

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



LUCY CENDALES BERNAL
52.11.147

CERTIFICO QUE

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, CON EL FIN DE DAR Cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la ly 789 de 27 de diciembre de 2002 bajo la gravedad de juramento, manifiesto que he cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y de mas obligaciones legales que me corresponden respecto a la seguridad social y pensiones para el contratado durante el mes de marzo

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de marzo de 2025, a los veinticinco (25) días, del mes de agosto de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1118199944		GOMEZ VARGAS JUAN FELIPE	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CALLE 26 13-63	VILLANUEVA-CASANARE	6241592	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-03	2025-03	1000001076	9482269038	I	2025/04/10	2025/04/01	BANCO DE BOGOTA	0	$413,300

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	1118199944	GOMEZ JUAN	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS005	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0	14-23	30	$1,423,500	$7,500	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,423,500**	**$227,800**			**$1,423,500**	**$178,000**			**$0**	**$0**			**$1,423,500**	**$7,500**		**$0**	**$0**

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$0	$0	$227,800
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$227,800	$0	$0	$227,800
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$7,500	$0	$0	$7,500
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$7,500	$0	$0	$7,500
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$0	$0	$178,000
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	1	$178,000	$0	$0	$178,000
TOTAL				1	$413,300	$0	$0	$413,300

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 52111147		CENDALES BERNAL LUCY	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	CAR 12 N 11 72	VILLANUEVA-CASANARE	6237078	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2025-03	2025-03	1000000959	9483904178	I	2025/04/10	2025/04/22	BANCO DE BOGOTA	12	$409,000

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	52111147	CENDALES LUCY	230301	30	$1,423,500	$227,800	EPS037	30	$1,423,500	$178,000		0	$0	$0		0	$0	$0	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,423,500**	**$227,800**			**$1,423,500**	**$178,000**			**$0**	**$0**			**$0**	**$0**		**$0**	**$0**

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$227,800	$1,800	$0	$229,600
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$227,800	$1,800	$0	$229,600
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$178,000	$1,400	$0	$179,400
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1	$178,000	$1,400	$0	$179,400
TOTAL				**1**	**$405,800**	**$3,200**	**$0**	**$409,000**

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS EN LA GESTION CONTRACTUAL

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 el compromiso de cumplimiento durante el contrato que se cumplirán las disposiciones legales y reglamentarias referente a Higiene y Salubridad en la preparación y distribución de la alimentación.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo del marzo de 2025, los veinticinco (25) días, del mes de Agosto de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-MPM

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 certifico que, se cumple con las buenas prácticas de manufactura, en relación con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título 11 del decreto 3075/1997 y en el título 11 de la Resolución 267 4 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de marzo de 2025, a los veinticinco (25) días, del mes de Agosto de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CERTIFICACION CERTIFICACIÓN CAMBIO DE PERSONAL

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 de acuerdo a la actividad especifica No 4 , específicos que se realizó camino del personal, del señor **DAYMER GONZALEZ LEGUIZAMON** por el señor **JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS** el cual cumple con las condiciones técnicas solicitadas en el presente contrato:

NOMBRE	CEDULA	CARGO	FECAH DE VINCULACION
JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS	**1.118.199.944**	**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**1/03/2025**

ANEXO: RESPECTIVA HOJA DE VIDA

De la misma manera que con el cumplimento de la actividad especifica No 6 se certifica que no ha tenido ausencias de manipulador de alimentos para la prestación del servicio durante el mes de marzo de 2025.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de marzo de 2025, a los veinticinco (25) días, del mes de Agosto de 2025.

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

1. INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el Manipulador de Alimentos directo e indirecto que labora en las diferentes RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

El Decreto 3075 de diciembre /97 en el Capítulo III expresa: "Los empresarios deberán 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 y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias “.

Los diferentes temas a capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades de cada área y los niveles de escolaridad del personal, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

2. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

2.1 Objetivo General

Educar y capacitar al personal manipulador de alimentos de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar su mejor desarrollo laboral y la continua mejora de la calidad e inocuidad de los productos.

2.2 Objetivos específicos

- Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.

- Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

Propiedad intelectual del Sistema de Calidad de Lácteos Rionegro S.A.S
Prohibida su reproducción parcial o total.
DOCUMENTO CONTROLADO

- Generar un excelente manejo de la limpieza y desinfección de la planta y todos los materiales y objetos que en algún momento de la producción entran en contacto con los alimentos.

- Enseñar acerca del control de plagas y el manejo de los residuos sólidos, y cuál debe ser su disposición final.

3. ALCANCE.

El programa de capacitación continuo y permanente RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA, está dirigido a todo el personal de la planta (tanto operarios como personal administrativo); con el fin de educar en temas inherentes a la producción, manipulación, almacenamiento y distribución de productos para garantizar el cumplimiento de los programas elaborados en función de las BPM.

4. DEFINICIONES

4.1. 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.

4.2. Ambiente
Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

4.3. Buenas prácticas de manufactura (BPM)
Son los principios básicos y practicas 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.

4.4. Fábrica de alimentos
Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

4.5. Desinfección – Descontaminación
Es el tratamiento fisicoquímico o microbiológico aplicado a las superficies limpias en contacto con los alimentos con el fin de destruir las células vegetales de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

4.6. Higiene de los alimentos
Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

4.7. Manipulador de alimentos
Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional está relacionada en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

4.8. Capacitación
Es un proceso continuo de enseñanza-aprendizaje, mediante el cual se desarrolla las habilidades y destrezas de los servidores, que les permitan un mejor desempeño en sus laborales habituales. Puede ser interna o externa, de acuerdo a un programa permanente, aprobado y que pueda brindar aportes a la institución.

4.9. Inocuidad
Es la ausencia -a niveles seguros y aceptables- de peligro en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los peligros transmitidos por los alimentos pueden ser de naturaleza biológica, química o física y con frecuencia son invisibles a nuestros ojos. Se tratan de bacterias, virus o residuos de pesticidas, entre otros ejemplos. No existe seguridad alimentaria sin inocuidad de los alimentos.

5. RESPONSABILIDADES

CARGO	FUNCIONES
Gerente General	Proporcionar el espacio, el recurso económico y los elementos necesarios para la realización de estas.
Gerente General	Dar a conocer el programa y velar por el cumplimiento de este, hacer seguimiento al Programa de capacitaciones continuas y permanentes. Brindar el espacio y el tiempo que se requiera para llevar a cabo las capacitaciones de la mejor manera posible.
Gerente General	Personal idóneo o capacitado para realizar las capacitaciones continuas y permanentes, reportar cualquier anomalía o recomendación de mejora para la empresa tanto dentro como fuera de ella.
Empleados	Asistir e interactuar en cada una de las capacitaciones.

6. CONDICIONES GENERALES.

6.1. PROCEDIMIENTO

6.1.1. El Gerente General identifica la necesidad de realizar capacitaciones continuas y permanentes a los manipuladores de alimentos según el cronograma anual de capacitación (Anexo 1) y procede a generar la solicitud de capacitaciones periódicas especificando la necesidad

6.1.2. El Gerente General , teniendo en cuenta el Cronograma Anual establece la programación mensual; y a su vez procede a entregar dicha programación mensual a Jefe de producción, operarios y directivos de la empresa con antelación.

6.1.3. En la fecha programada se realiza la actividad de capacitación continua y permanente, y se diligencia el formato de asistencia por medio del personal de planta y producción, generando así el registro de asistencia (GH08).

6.1.4. Dicho día se realiza la evaluación a los operarios en el formato (GH05) Evaluación de Capacitaciones, para corroborar, que las capacitaciones si hubiesen logrado el efecto deseado en los operarios de producción y estos si hayan aprendido sobre la misma.

6.1.5. Al finalizar se debe archivar las capacitaciones dadas a los empleados de la empresa junto con los registros generados.

6.2. DOCUMENTACIÓN SOPORTE DEL PLAN DE CAPACITACIÓN (REGISTROS).

6.3. CRONOGRAMA ANUAL DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE PLANTA AÑO 2021 (ANEXO 1).

Describe los temas a tratar durante las capacitaciones junto con sus objetivos a lograr, este también contará con el personal que será capacitado de acuerdo a los objetivos y el tiempo de duración de dicha capacitación, además del ponente responsable de la misma. Cada año se genera el cronograma de capacitación continua y permanente, y cada que ingresa personal nuevo a la empresa se programa para esta(s) persona(s) la capacitación de manipulador de alimentos con su respectivo certificado, si no lo tiene, posteriormente

se evalúa a los manipuladores sobre conceptos básicos y generales dictados en las capacitaciones.

7. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO					
No.	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**	**PROCEDIMIENTO**	**REGISTRO**
1	Revisar el cronograma anual y establecer la programación semanal.	Gerente General	Según cronograma anual	Se debe realizar revisión del cronograma anual de capacitación (Anexo 1) con el fin de dar cumplimiento a las actividades programadas mensualmente	GH02
2	Generar la solicitud de la capacitación especificando la necesidad	Gerente General	Según cronograma anual	Se debe realizar la solicitud de la capacitación en caso de ser periódica o de actualización	
3	Realizar actividad de capacitación continua y evaluarla acorde al programa.	Gerente General	Según cronograma anual	Se debe realizar capacitación de acuerdo a la necesidad descrita	GH08

4	Verificar la correcta realización de las capacitaciones	Gerente General	Según cronograma anual	Se debe verificar que se hayan realizado las capacitaciones adecuadamente por parte de los operarios y personal involucrado en la manipulación de los alimentos	GH05
5	Diligenciar registro de actividad	Gerente General	Según actividad de capacitación realizada	Se debe dejar evidencia en el registro de las actividades de capacitación	GH05 GH08
6	Archivar los registros necesarios de cada operario	Gerente General	Según cronograma anual y capacitación realizada	Se debe archivar los formatos y registros que certifiquen el personal manipulador es apto para tal fin	GH05 GH08

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, y resolución 2674 de 2013 los cuales establecen los requerimientos para las Buenas Prácticas de Manufactura.

9. ANEXOS

- **ANEXO 1. Formato GH02:** Cronograma anual del programa de capacitación continua y permanente
- **ANEXO 2. Formato GH05:** Evaluación de la capacitación
- **ANEXO 3. Formato GH08:** Asistencia a la capacitación

- **ANEXO 1.** Cronograma anual del programa de capacitación continua y permanente

Tema	**Objetivo**	**Tiempo estimado**	**Personal objetivo**	**Fecha**
Limpieza y desinfección	Brindar al personal conocimientos sobre la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, la importancia de usos y concentraciones adecuados de detergentes y desinfectantes.	1 HORA	Operativo Calidad	ENERO
Control de plagas	Dar a conocer las medidas necesarias y los criterios que debe cumplir la empresa para evitar o impedir la entrada de animales nocivos o plagas.	1 HORA	Operativo Mantenimiento Calidad	FEBRERO

Reinducción	Reforzar conocimientos relativos a la normatividad interna de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA , procedimientos operativos, procesos de ventas, entre otros aspectos de interés general.	3 HORAS	Operativo Mantenimiento Ventas Administrativo	MARZO
ETA (enfermedades transmitidas por alimentos)	Definición e importancia del control de las enfermedades transmitidas por alimentos en la industria láctea.	1 HORA	Operativo	ABRIL
Decreto 616 de 2006	Conocer los principios normativos que rigen nuestra producción	1 HORA	Operativo	MAYO
Curso de manipulación de alimentos	Proporcionar información clara y de fácil compresión que permita a nuestro personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas	4 HORAS	Operativo Transporte Mantenimiento Administrativo	JUNIO
Conciencia financiera	Darle a los colaboradores de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA diferentes directrices y consejos con el manejo de las finanzas personales.	1 HORA	Operativo Transporte Mantenimiento Administrativo	JULIO

Propiedad intelectual del Sistema de Calidad de Lácteos Rionegro S.A.S
Prohibida su reproducción parcial o total.
DOCUMENTO CONTROLADO

Sistema HACCP principios fundamentales del sistema	¿Qué es el sistema HACCP? Sus principios e importancia.	1 HORA	Operativo	AGOSTO
BPM	¿Qué son las BPM? ¿Cuál es su importancia en la industria alimentaria?	2 HORA	Operativo Transporte Mantenimiento Administrativo	SEPTIEMBRE
Rotación de productos en cava	Como influye en la calidad de los productos y como se debe hacer correctamente	1 HORA	Operativo	OCTUBRE
Orden y aseo (personal como operacional)	Desarrollar habilidades de orden y aseo, tanto personalmente como operacionalmente en las actividades que se desarrollan a diario	1 HORA	Operativo	NOVIEMBRE
Simulacro	Evaluar la capacidad de acción del personal de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA cuando haya presencia de un riesgo	1 HORA	TODO EL PERSONAL	DICIEMBRE



LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

Formato GH08- MARZO

ASISTENCIA PLAN DE CAPACITACION

ASISTENTE	CAPACITACION	FIRMA
Juan Felipe Gómez Vargas	Reforzar conocimientos relativos a la normatividad interna RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA, procedimientos operativos, procesos de ventas, entre otros aspectos de interés general	

RA MARIA CONSUELO TEJADA G.
Medico Cirujano general
Escuela de Medicina Juan N. Corpas
CRA 13 N° 14-40 VILLANUEVA-CASANARE
Celular: 311 2022 190
Email: cli_10ariari@hotmail.com

FECHA : **FEBRERO 28/2025**
NOMBRE : **JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS**

EDAD 30 AÑOS
CC 1118199944

CERTIFICO QUE EL MENCIONADO PACIENTE PRESENTA BUEN ESTADO DE SALUD FISICO Y PSIQUICO, SIN PRESENTAR ALTERACIONES DE SALUD QUE LE IMPIDAN VIVIR EN COMUNIDAD O REALIZAR UN TRABAJO

APTO PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

Dra. María Consuelo Tejada
Médico General
R.M. 04278/90

DRA MARIA CONSUELO TEJADA G RM 04278/90

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL

CENTRO ZONAL VILLANUEVA - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO - 2025				
		LUNES 03/03/2025	MARTES 04/03/2025	MIERCOLES 05/03/2025	JUEVES 06/03/2025	VIERNES 07/03/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ					
2	ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS					
3	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA					
4	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO					
5	PAULA ANDREA BARRETO PEREZ					
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA					
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA					
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ	Wilmer lopez	Wilmer lopez	Wilmer lopez	Wilmer lopez	Wilmer lopez
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO					
10	YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR					
11	YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES					
	SUBTOTAL 9					

+ Carmenza Polanio

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL
CENTRO ZONAL VILLANUEVA - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 10/03/2025	MARTES 11/03/2025	MIERCOLES 12/03/2025	JUEVES 13/03/2025	VIERNES 14/03/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ					
2	ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS					
3	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA					
4	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO					
5	PAULA ANDREA BARRETO PEREZ					
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA					
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA					
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ					
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO					
10	YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR					
11	YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES					
12	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS					
	TOTAL 12					

BIENESTAR FAMILIAR

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL

CENTRO ZONAL VILLANUEVA - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 17/03/2025	MARTES 18/03/2025	MIERCOLES 19/03/2025	JUEVES 20/03/2025	VIERNES 21/03/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ					
2	ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS					
3	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA					
4	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO					
5	PAULA ANDREA BARRETO PEREZ					
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA					
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA					
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ					
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO					
10	YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR					
11	YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES					
12	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS					
	TOTAL 12					

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No. 85001342025 R/L LUCY CENDALES BERNAL
VILLANUEVA - MARZO 2025

No	NOMBRE	ALMUERZOS RECIBIDOS - MARZO 2025				
		LUNES 24/03/2025	MARTES 25/03/2025	MIERCOLES 26/03/2025	JUEVES 27/03/2025	VIERNES 28/03/2025
1	BEATRIZ FOCACIO ORTIZ	FESTIVO				
2	ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS	FESTIVO				
3	JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA	FESTIVO				
4	NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO	FESTIVO				
5	PAULA ANDREA BARRETO PEREZ	FESTIVO				
6	SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA	FESTIVO				
7	WILMAN GERARDO CACERES NOVA	FESTIVO				
8	WILMER DARIO LOPEZ RUIZ	FESTIVO	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez	Wilmer Lopez
9	YADIRA INES PANDALES MURILLO	FESTIVO				
10	YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR	FESTIVO				
11	YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES	FESTIVO				
12	CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS	FESTIVO				
	TOTAL 12					

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



CONDICIONES TECNICAS

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, que para la ejecución del contrato N°85001342025, certifico que no se han presentado cambios de lugar para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiarios, entre el horario de 12:00 M a 2:00 PM, en la dirección Carrera 13 No 11- 78 Barrio Centro.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo del marzo de 2025, los veinticinco (25) días, del mes de Agosto de 2025

Cordialmente

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530



JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS

BACHILLER

Cedula de ciudadanía número 1.118.199.944 de Villanueva-Casanare

Dirección: Circunvalar 25 No. 147-295. Teléfono Celular: 312 413 0885

Teléfono Casa: (036) 6394793 e-mail: juafelipeker@gmail.com

PERFIL

Soy una persona , comprometido y dedicado en las labores que me encomiendan en especial con lo relacionado al servicio al cliente y auxiliar de cocina , me gusta trabajar en equipo y aportar mis conocimientos como herramienta para el desarrollo de la empresa. Gran sentido de responsabilidad así como alta vocación de servicio, capaz de generar valor agregado a la organización mediante creación de ideas e iniciativa propia para la resolución de problemas. Habilidad para enfrentar situaciones de desafío y superación, emprendedor, con capacidad de organización y gestión.

EDUCACION

COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE MANARE
Bachiller Técnico – 2011
Villanueva- Casanare

OTROS

SENA
Técnico en Sistemas
Villanueva – Casanare, 2011

ESCUELA SUPERIOR DE ADMINISTRACION PÚBLICA
Administración Pública Territorial
48 HORAS
Villanueva- Casanare, 2011

REFERENCIAS

LILIA NELLY VARGAS ORJUELA
Contadora Pública
Celular: 312 305 1368
Villanueva

LUIS GERMAN VARGAS
Técnico Mecánico
Celular: 3112274235
Bucaramanga.

JAIRO QUINTERO MARTINEZ
Licenciado en Pedagogía.
Celular: 313 251 9274
Bucaramanga

_____

JUAN FELIPE GÓMEZ
C.C 1.118.199.944 de Bucaramanga

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



RICURAS DEL LLANO
LUCY CENDALES BERNAL
C.C. 52.111.147

Certifica:

Que el señor **JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS,** identificada con cédula de ciudadanía **No 1.118.199.944** de Villanueva Casanare, estuvo vinculada Al local comercial **RICURAS DEL LLANO** desde el **07/03/2022**, bajo un contrato de trabajo de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS**, desempeñando el siguiente cargo:

- **AUXILIAR DE COCINA**

En donde dentro de sus actividades principales realizo la preparación de menú (Desayuno Almuerzo y cena, dirección de actividades de limpieza entre otras.

Desde el **13/02/2017** Hasta el **31/12/2019**
*Devengando Un salario de **$ 1.550.0000** M/cte.*

Se expide en Villanueva CASANARE, 06 de febrero de 2024.

LUCY CENDALES BERNAL
GERENTE GENERAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Cra 13·11-78
CEL:3102106530
Ciudad. Villanueva Casanare

JOSE F. MONTAÑEZ CRISTANCHO.

NIT: 1.118.534.255.

Profesional Autorizado por la secretaria de Salud de Casanare, mediante certificación No 0124 del 31 de enero de 2022, para Capacitar Manipuladores de Alimentos en Cumplimiento a la ***Circular Externa DAB 4150-1064-1, Numeral 1, Emitida por el MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL.***

Otorgado:

LA PRESENTE CONSTANCIA DE ASISTENCIA A.

JUAN FELIPE GOMEZ VARGAS.

Numero de cedula de ciudadanía: 1.118.199.944

EDUCACION SANITARIA DE ALIMENTOS, PRINCIPIOS BASICOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
Ley 09 de 1979, y su Reglamentación en la Resolución 2674 de 2013, Art. 12 y Resolución 604 de 1993 Art. 09.

Intensidad de 12 horas; Capacitación Virtual.

En testimonio de lo anterior se firma en Villanueva, Casanare a los 01 días del mes de marzo de 2025.

JOSE MONTAÑEZ CRISTANCHO.
ING. DE ALIMENTOS.
Tarjeta Profesional N° 15254-273700 BYC.
Celular: 3124305635

José Montañez C
Ing. de Alimentos
TP 15254-273700BYC

Casanare

RESOLUCIÓN No 0124 **DE 2021** 31 ENE 2022

"Por medio de la cual se emite una Autorización para dictar capacitaciones y formación sanitaria en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)"

900 43

LA SECRETARIA DE SALUD DE CASANARE

En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas en la Ley 715 de 2001, el Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social, la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la circular externa 4150-10264-19 de Invima, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia determina que la ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización.

Que, de acuerdo a lo establecido en la Constitución Política, Ley 10 de 1990 y Ley 100 de 1993, en función a cargo del Estado y promoción de la salud y prevención de la enfermedad, siendo entendida la educación sanitaria, dentro de la promoción, una herramienta fundamental.

Que el artículo 43.3 numeral 43.3.8 de la Ley 715 de 2001 establece que una de las funciones en salud pública es ejecutar acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del ambiente que afectan la salud humana, y de control de vectores y zoonosis de competencia del sector salud, en coordinación con las autoridades ambientales, en los corregimientos departamentales y en los municipios de categorías 4ª, 5ª y 6ª de su jurisdicción.

Que la resolución 604 de 1993 del Ministerio de Salud en su artículo 9 establece: Los manipuladores-vendedores de alimentos callejeros deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos con una duración mínima de 12 horas, los cuales pueden ser dictados por funcionarios de la autoridad local de salud o por particulares debidamente autorizados por aquella, cumpliendo en cualquier caso con lo establecido respecto a duración de los programas, personal docente y materiales educativos, por la autoridad sanitaria competente de la localidad.

Que el decreto 1500 de 2007 del Ministerio de la Protección Social en el artículo 26. Sistema de aseguramiento de la inocuidad: 1. Prerrequisitos HACCP, numeral 1.1.13. Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, deprese y derivados

Casanare

RESOLUCIÓN No 0124 **DE 2021** 31 ENE 2022

para evaluar la documentación presentada y autorizar o negar la autorización al capacitador, la cual, una vez obtenida la autorización, esta será válida para todo el territorio nacional y esta se emitirá mediante acto administrativo.

Que JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO, identificado con cedula de ciudadanía No. 1118534255 de Yopal, de profesión Ingeniero de Alimentos con Matricula Profesional No. 15254-273700 BYC, solicitó ante esta entidad la autorización para dictar capacitación con una intensidad no menor a diez horas dirigido a manipuladores de alimentos de bebidas y materias primas para alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución.

Que la solicitud presentada por JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO identificada con cedula de ciudadanía No. 1118534255 de Yopal, cumple con los requisitos exigidos por la entidad y la normatividad vigente.

Que forma parte del presente acto administrativo la hoja de vida con diploma y acta de grado expedidos por la Universidad UNITROPICO, tarjeta profesional y experiencia laboral de JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO; los cuales reposan en el archivo de la Dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: OBJETO. Conceder autorización a JOSE FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO, identificado con cedula de ciudadanía No. 1118534255 de Yopal, de profesión Ingeniero de Alimentos con Matricula Profesional No. 15254-273700 BYC, quien adjuntó a esta entidad los documentos solicitados, y dando cumplimiento a la ley 1755 de 2015 artículo 14, se cumplió con la revisión y verificación de los documentos, y se pudo constatar la idoneidad del profesional solicitante.

ARTÍCULO SEGUNDO: ALCANCE. La presente autorización faculta al profesional para dictar capacitación dirigido a manipuladores de alimentos de bebidas y materias primas para alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización con el siguiente alcance:
1. Carne y productos cárnicos comestibles,
2. Leche cruda para consumo humano
3. Venta de alimentos en vía pública autorizados por la autoridad municipal competente
4. Bebidas Alcohólicas
5. Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos

Casanare

RESOLUCIÓN No 0124 **DE 2021** 31 ENE 2022

cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

Que el decreto 1880 de 2011 del Ministerio de Salud en su capítulo IV, artículo 8o. "Requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en expendio", en el numeral 3, hace referencia al personal manipulador y específicamente en el literal d) Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud.

Que el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud establece que 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, así como también que dicha 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.

De igual forma determina que 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.

Que el artículo 132 de la Resolución 240 de 2013 del Ministerio de Salud establece que el personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos.

Que la circular externa 4150-10264-19 del Invima, establece que los capacitadores para manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para alimentos durante las etapas de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización diferentes a carne y productos cárnicos disponibles, bebidas alcohólicas, leche cruda, venta de alimentos en vía pública autorizados y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos, no requieren autorización por parte de las entidades territoriales de salud. Bajo este contexto se enumeran los requisitos que deben cumplir los profesionales idóneos para capacitar manipuladores de alimentos en las áreas anteriormente descritas que requieren autorización de la Entidad Territorial de Salud y por lo tanto deben cumplir con ello para proceder al registro e inscripción en la base de datos del Invima.

Que la Circular externa 4150-10264-19 del Invima, establece que la entidad ante quien se presente la solicitud, conforme a la Ley 1755 de 2015, artículo 14, tendrá 15 días hábiles

Casanare

RESOLUCIÓN No 0124 **DE 2021** 31 ENE 2022

ARTÍCULO TERCERO: TERMINO. La presente autorización solicitada ante la Secretaría de Salud de Casanare se concede por una única vez y se notificará al Invima para ser incluido en el listado de capacitadores autorizados.

ARTÍCULO CUARTO: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. El incumplimiento del presente acto administrativo por parte de los capacitadores autorizados dará lugar a la suspensión de la autorización al capacitador, de forma parcial o total y notificación inmediata al Invima para que sea retirado del listado de los capacitadores autorizados. El Invima retirará a dichas personas de los listados de los capacitadores autorizados y por lo tanto sus capacitaciones no serán tenidas en cuenta durante las actividades de IVC, a partir del retiro del listado y hasta por (2) dos años, pasado dicho tiempo para ser nuevamente incluido debe hacer una nueva solicitud.

ARTÍCULO QUINTO: La presente Resolución rige a partir de la fecha de su expedición y no proceden recursos por la vía gubernativa.

COMUNÍQUESE Y CUMPLASE

Dada en Yopal a los 31 ENE 2022

MARÍA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Revisó: Dolores Encinos Tamayo R, Asesor Oficina Jurídica
Proyectó: Ingrid Johana Melendez Arenas, Contratista de Salud Pública
Elaboró: Aida Yadira Parra R, Profesional Universitario SAN

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO MEJORA E INNOVACIÓN FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA	F8.P1.MI	12/06/2024
		Versión 9	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

ACTIVIDAD:

SOCIALIZACION MISIÓN, VISIÓN, NORMATIVIDAD INTERNA VIGENTE, OBJETIVOS ESTRATÉGICOS, POLÍTICAS Y SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SIGE - LINEAMIENTOS TÉCNICOS, MANUALES OPERATIVOS, PROCEDIMIENTOS, GUÍAS, FORMATOS, ENTRE OTROS

FECHA **1 DE MARZO DE 2025**

} **HORA FINAL:11 :00 AM**

LUGAR **RESTAURRANTE PARRILLA VITORIA**

DEPENDENCIA LIDER: ____ LUCY CENDALEZ- CONTRATISTA Contrato N°85001342025

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	**Juan Felipe Gomez**	1118199944	Auxilair de concina	Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS	N/A	N/A		X	3212129052	juafeliepker@gmail.com		
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

(EL SUSCRITO SUPERVISOR DEL CONTRATO No. 85001342025

CERTIFICA

EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION, EN EL MARCO DE ACEPTACIÓN DE LA OFERTA No. ICBFCAS-MC-002-2025 , CELEBRADO ENTRE LUCY CENDALES BERNAL Y EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR ICBF, relacionadas a continuación:

Durante la ejecución del contrato se utilizó la información dada por el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR** la cual se trató de acuerdo con la Política de Seguridad y Privacidad de la Información, Seguridad Digital y Continuidad de la Operación:

✓ ¿La Política de seguridad de la información del ICBF, fue socializada al personal que hace parte del objeto contractual?

SÍ __x___ Evidencia: **f5.g7.abs_formato_compromiso_de_confidencialidad_v7**
No ____ Justificación: _____
No aplica _____

✓ ¿La Política de Tratamiento de Datos Personales del ICBF, fue socializada al personal que hace parte del objeto contractual?

SÍ _____ Evidencia: _____
No ____ Justificación: _____
No aplica __X____

✓ ¿Se generan periódicamente copias de seguridad de la información digital en la EAS?

SÍ _____ Evidencia: _____
No ____ Justificación: _____
No aplica ____X__

✓ ¿Se tiene una cuenta de usuario por cada empleado que requiere acceso a los aplicativos institucionales dispuestos por el ICBF?

SÍ _____ Evidencia: _____
No ____ Justificación: _____
No aplica __X___

✓ ¿Se utilizan controles para el acceso a la información (por ejemplo, contraseñas) contenida o almacenada en medios extraíbles (USB, discos duros externos, entre otros)?

SÍ _____ Evidencia: _____
No ____ Justificación: _____
No aplica ___X__

PÚBLICA

- ✓ Se lleva control de acceso de las carpetas de los beneficiarios o información administrativa. ¿Se usa bitácora de control de préstamos?

  SÍ _____ Evidencia: _____
  No ____ Justificación: _____
  No aplica ___X__

- ✓ ¿La información física se encuentra custodiada en archivadores con llave o en oficinas de acceso controlado/restringido?

  SÍ _____ Evidencia: _____
  No ____ Justificación: _____
  No aplica __X___

- ✓ ¿Las zonas de almacenamiento de información física se encuentran libres de humedad, presencia de roedores o plagas?

  SÍ _____ Evidencia: _____
  No ____ Justificación: _____
  No aplica ___X__

- ✓ ¿Se utilizó alguna metodología de desarrollo seguro de software (aplica solo para los contratos de prestación de servicios tecnológicos)?

  SÍ _____ Evidencia: _____
  No ____ Justificación: _____
  No aplica ___X__

- ✓ ¿Se realiza la verificación del papel reutilizado, que no contenga información reservada, clasificada del ICBF o con datos personales?

  SÍ _____ Evidencia: _____
  No ____ Justificación: _____
  No aplica ___X__

Dado en la ciudad de (ciudad), en el mes de Yopal el 22 de Agosto de 2025.

Atentamente,

_____

Nombre y apellidos: YULIETH PAOLA CALDERON MEDINA
Supervisor del contrato No **85001342025**
Cédula 1.118.533.013
Correo Electrónico: yulieth.calderon@icbf.gov.co

PÚBLICA

Que el ICBF es un establecimiento público descentralizado del orden nacional con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio propio adscrito al Departamento Administrativo para la Prosperidad Social - Prosperidad Social, que tiene como fin esencial trabajar por la prevención y protección integral de la primera infancia, la niñez, la adolescencia, la juventud y el bienestar de las familias en Colombia.

Que el Artículo 33 de la Ley 1098 de 2006 recoge derechos sustanciales de la mayor relevancia para el asunto del presente compromiso así: *Artículo 33: Derecho a la intimidad. Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la intimidad personal, mediante la protección contra toda injerencia arbitraria o ilegal en su vida privada, la de su familia, domicilio y correspondencia. Así mismo, serán protegidos contra toda conducta, acción o circunstancia que afecte su dignidad."*

De igual manera, el Artículo 3 de la Convención Internacional sobre los derechos del Niño – Ley 12 de 1991, señala lo siguiente: "*1. En todas las medidas concernientes a los niños que tomen las instituciones públicas o privadas de bienestar social, los tribunales, las autoridades administrativas o los órganos legislativos, una consideración primordial a que se atenderá será el interés superior del niño"*.

Que la Ley Estatutaria 1581 de 2012 de la República de Colombia establece las disposiciones generales para la protección de datos personales recolectados en bases de datos o archivos, señalando en su artículo 7° que los derechos de los niños, niñas y adolescentes para el tratamiento de datos "*asegurará el respeto a los derechos prevalentes de los niños, niñas y adolescentes. Queda proscrito el tratamiento de datos personales de niños, niñas y adolescentes, salvo aquellos datos que sean de naturaleza pública*".

Que el Decreto 1074 de 2015 de la República de Colombia en su capítulo 25 del título 2 del libro 2 de la parte 2 que reglamenta la Ley Estatutaria 1581 de 2012, dispone en su artículo 2.2.2.25.2.9 que la prohibición para el tratamiento de datos personales de niños, niñas y adolescentes se exceptúa cuando se trate de datos de naturaleza pública y cuando dicho tratamiento responda y respete el interés superior de los niños, niñas y adolescentes y asegure el respeto de sus derechos fundamentales.

Que el numeral 5 del artículo 2.2.2.25.1.3 del Decreto 1074 de 2015 define la transmisión como "*Tratamiento de datos personales que implica la comunicación de los mismos dentro o fuera del territorio de la República de Colombia cuando tenga por objeto la realización de un Tratamiento por el Encargado por cuenta del Responsable*".

Que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF-, como responsable del tratamiento de datos personales obtenidos en desarrollo de su objeto y funciones legales, y en ejercicio de los deberes contenidos en la Ley 1581 de 2012 y el capítulo 25 del Título 2 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015, establece la Política de Tratamiento de Datos Personales, para garantizar la protección de los derechos fundamentales en su tratamiento.
Dada la relevancia de alguna información para establecer focalizaciones, como puede ser la relacionada con nivel educativo, nivel socioeconómico, pertenencia a grupos étnicos o indígenas, estado nutricional, entre otros que pueden ser considerados datos sensibles, el ICBF garantizará que el tratamiento de esta información se realice buscando establecer mecanismos que mejoren sus procesos de atención y en cumplimiento de las disposiciones contenidas en la Ley 1581 de 2012 y el capítulo 25 del Título 2 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1074 de 2015.

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

En ese sentido, la Política de Tratamiento de Datos Personales, dispuso lineamientos y directrices para que, a través de los procedimientos para el suministro e intercambio de información entre otros, se administren, gestionen y suministren los datos personales en garantía de los principios contemplados en el artículo 4 de la Ley 1581 de 2012.

Igualmente, de conformidad a Resolución Interna, el ICBF adoptó la Política de Seguridad y Privacidad de la Información, Seguridad Digital y Continuidad de la Operación, además estableció las políticas generales de manejo y los lineamientos frente al uso y manejo de la información y dispuso que es deber de la entidad reducir el riego de robo, fraude, mal uso de las instalaciones y medios, asegurando las confidencialidad, disponibilidad e integridad de la información.

Que dicha Resolución dispone la necesidad de suscribir el presente compromiso de confidencialidad y no divulgación, en lo que respecta al tratamiento de la información de la entidad y la autorización de tratamiento de datos personales. Que se considera información confidencial: a) Aquella que, como conjunto, por la configuración o estructuración exacta de sus componentes, no sea generalmente conocida. b) La que esté protegida de acuerdo con su clasificación. c) Aquella información que no esté sujeta a medidas de protección razonables, de acuerdo con las circunstancias del caso, a fin de mantener su carácter confidencial, y d) Información que de acuerdo con la naturaleza del Instituto se debe mantener en absoluta reserva y aquella que la normativa colombiana catalogue como información reservada y/o confidencial o que no sea considerada información pública del Estado.

Que dado el acuerdo de voluntades que suscribirá el ICBF para el desarrollo de los obligaciones o compromisos, es necesario suministrar información que se encuentra protegida por las normas de protección de datos personales, incluyendo información de niños, niñas y adolescentes para su atención y focalización, así como este levantará información relacionada que permita al ICBF tener un control y hacer seguimiento de estos procesos, por lo que se evidencia la necesidad de suscribir el presente compromiso de confidencialidad y no divulgación de datos con el fin de garantizar la confidencialidad de la información que el ICBF suministre dentro del marco del acuerdo de voluntades, definiendo las actividades que el encargado realizará por cuenta del responsable para el tratamiento de los datos personales y las obligaciones del Encargado para con el titular y el Responsable.

Que debido a la naturaleza de las actividades que desarrollará la parte receptora con respecto a la parte reveladora que es el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, se hace necesario que se administre, proteja y preserve la integridad, confidencialidad y disponibilidad de la información antes, durante y en la etapa posterior a la ejecución del acuerdo de voluntades a suscribir:

EN CONSECUENCIA:

Yo, LUCY CENDALES BERNAL identificada con cédula de ciudadanía No.52.111.147 expedida en Villanueva Casanare , en adelante denominada **PARTE RECEPTORA**, suscribo el presente **COMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN DE LA INFORMACIÓN,** en relación con la información clasificada o reservada que sea puesta a su disposición por el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR**, quien será en adelante denominada la **PARTE REVELADORA**, para el desarrollo y ejecución del acuerdo de voluntades que se

celebrará entre las partes, entiendo y acepto las siguientes condiciones, compromisos, derechos y deberes, relacionados con:

PRIMERO. PROTECCIÓN DE INFORMACIÓN PERSONAL Y CONFIDENCIAL: La parte receptora como encargada del tratamiento de la información dará aplicación a la Ley 1581 de 2012, la Ley 1712 de 2014, el capítulo 25 del título 2 de la parte 2 del libro 2 del Decreto 1074 de 2015, así como de la Política de Tratamiento de Datos Personales y la Política de Seguridad y Privacidad de la Información, Seguridad Digital y Continuidad de la Operación del ICBF, las cuales se encuentran publicadas en la página web.

SEGUNDO. PROTECCION DE DATOS PERSONALES: EL ENCARGADO dará aplicación a la Política de Tratamiento de Datos Personales, así como a los procedimientos y formatos del **ICBF**, los cuales se encuentran publicados en la página web.

TERCERO. OBJETO DE LA CONFIDENCIALIDAD: El presente compromiso de confidencialidad y no divulgación de la información, tiene por objeto señalar y especificar las políticas de confidencialidad que debe cumplir **LA PARTE RECEPTORA**, respecto del acceso, consulta, transferencia y uso de la información confidencial que produce y administra **LA PARTE REVELADORA.**

Por lo tanto, quien suscribe el presente documento se obliga a no revelar, divulgar, exhibir, mostrar, hacer, circular,compilar,sustraer,ofrecer,vender,intercambiar,captar,interceptar,modificar,recolectar,almacenar,replicar,comunicar, utilizar y/o emplear la información conocida o entregada por la parte reveladora, inclusive después de finalizada su vinculación contractual o culminado el tratamiento de información realizado en ejercicio de las labores encomendadas, de conformidad con el ***Principio de Confidencialidad*** contenido en el Literal H artículo 4 de la Ley 1581 de 2012

CUARTO. DESTINACIÓN: La información que se obtenga de **LA PARTE REVELADORA** sólo podrá ser utilizada por la **PARTE RECEPTORA** para el desarrollo y ejecución del objeto del contrato a celebrarse entre el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF** y la persona natural o jurídica que suscribe el presente documento

QUINTO. OBLIGACIONES: 1.) La Información Confidencial no puede ser utilizada por la parte receptora para fines diferentes al cumplimiento del objeto del acuerdo de voluntades a suscribirse. **2.) LA PARTE RECEPTORA** se obliga a no revelar, divulgar, exhibir, mostrar, hacer circular, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, captar, interceptar, modificar, recolectar, almacenar, o replicar la información dada a conocer por **LA PARTE REVELADORA. 3.)** Hacer cumplir en nombre propio sobre sus trabajadores, contratistas, subcontratistas y demás colaboradores, la obligación de no revelar, divulgar, exhibir, mostrar, hacer, circular, compilar, sustraer,ofrecer,vender,intercambiar,captar,interceptar,modificar,recolectar,almacenar,replicar,comunicar, utilizar y/o emplear la información conocida o entregada por la PARTE REVELADORA en ejecución del acuerdo de voluntades a celebrarse **4.)** Instruir al personal que estará encargado de recibir la información confidencial, debiendo suscribir un compromiso de confidencialidad elaborado por LA PARTE RECEPTORA, necesario, de su obligación de recibir, tratar y usar la información confidencial destinada únicamente al cumplimiento de sus funciones, bajo los mismos términos

establecidos en el presente compromiso. **5.)** Igualmente, **LA PARTE RECEPTORA** como las personas a su cargo**,** se comprometen a no utilizar de ninguna forma que pudiere causar perjuicio directo o indirecto a los titulares o terceros de **LA INFORMACIÓN** suministrada por el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR** conforme a las disposiciones de Protección de Datos Personales establecidas en la ley y el Principio de Confidencialidad contenido en el Literal H artículo 4 de la Ley 1581 de 2012**..**

PARÁGRAFO PRIMERO: LA PARTE RECEPTORA designará por escrito, los empleados y/o contratistas autorizados para el tratamiento de la información confidencial. La actualización de los usuarios será responsabilidad exclusiva de **LA PARTE RECEPTORA,** quien establecerá los protocolos de seguridad que se consideren necesarios para garantizar la confidencialidad de la información. La actualización, novedades o desvinculación de usuarios deberá comunicarla al **ICBF** cuantas veces corresponda.

PARÁGRAFO SEGUNDO: LA PARTE RECEPTORA responderá por todos los daños o perjuicios morales, de imagen o económicos que llegue a causar a **LA PARTE REVELADORA** por la indebida utilización de la **INFORMACIÓN** recibida, o por el incumplimiento parcial o total de las obligaciones enlistadas con antelación

SEXTO. SEGURIDAD DE LA INFORMACION: La información suministrada por la **PARTE REVELADORA** y en general cualquier tipo de información clasificada o reservada conocida en desarrollo del objeto del contrato acuerdo de voluntades, deberá ser mantenidas de manera confidencial y privada, protegiendo dicha información para evitar su divulgación y/o circulación no autorizada, ejerciendo sobre ésta el mismo grado de diligencia que utiliza para proteger información de este tipo que tenga bajo su custodia, tomando para ello todas las medidas técnicas y de cuidado y propendiendo para que el personal a su cargo de igual manera custodie y proteja dicha información

SEPTIMO. DURACIÓN. LA PARTE RECEPTORA acepta que la confidencialidad de cualquier información de carácter personal y confidencial, será continua y no vencerá, especialmente los datos sensibles que trata la Ley 1581 de 2012 y su reglamentación contenida en el capítulo 25 del título 2 de la parte 2 del libro 2 del Decreto 1074 de 2015, garantizando que en el caso de información de niños, niñas o adolescentes, su tratamiento responderá a su interés superior y se asegurará sin excepción alguna el respeto de sus derechos prevalentes, de conformidad con Ley y la jurisprudencia de la honorable Corte Constitucional.

OCTAVO - PROPIEDAD DE LA INFORMACIÓN: La información suministrada pertenece al **ICBF** y a sus respectivos titulares, no pudiendo ser utilizada para fines distintos al cumplimiento de las funciones legales.

NOVENO- VERIFICACIÓN DE LA CONFIDENCIALIDAD Y USO DE LA INFORMACIÓN: LA PARTE REVELADORA se reserva el derecho de verificar en cualquier momento y sin previo aviso, el cumplimiento del presente compromiso, con respecto al tratamiento de la información que se encuentra en las bases de datos que produce y administra el **INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR.**

DECIMO– SANCIONES: La violación o inobservancia a cualquiera de las cláusulas de confidencialidad de este compromiso, o el uso indebido de la información, facultará a los supervisores para compulsar y dar traslado a las

autoridades competentes con el fin de que sean adelantadas las actuaciones administrativas, civiles, disciplinarias y penales a las que haya lugar.

DECIMO PRIMERO – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: A. En caso de incumplimiento total o parcial de las obligaciones de **LA PARTE RECEPTORA, LA PARTE REVELADORA** podrá hacer efectiva la presente cláusula penal pecuniaria, en un monto equivalente al diez por ciento (10 %) del valor del acuerdo de voluntades, a título de pena, la cual se tendrá como estimación y pago anticipado y parcial de los perjuicios causados a la **PARTE REVELADORA** sin perjuicio de las acciones legales a las que haya lugar en caso que dicho monto no sea suficiente para resarcir el daño.

DÉCIMO SGUNDO – SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias que puedan surgir del presente compromiso de confidencialidad, acudirán en principio al mutuo acuerdo y en caso de no llegarse a un acuerdo, acudirán a las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

.

En consecuencia, de lo anterior el presente compromiso se firma a los veinticinco (25) días del mes de Agosto del 2025.

LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

PÚBLICA

En cumplimiento de las disposiciones constitucionales y legales relacionadas con la protección del derecho fundamental de habeas data, en particular lo dispuesto en el artículo 15 de la Constitución Política y la Ley 1581 de 2012[1] y demás normas que la reglamenten, modifiquen o deroguen, la Política de Tratamiento de Datos Personales, la Política de Seguridad y Privacidad de la Información, Seguridad Digital y Continuidad de la Operación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se informa lo siguiente:

1. El ICBF actuará como responsable del Tratamiento de datos personales de los cuales soy titular y que, conjunta o separadamente podrá recolectar, usar y tratar mis datos personales conforme lo establecido en la constitución, la Ley, la Política de Tratamiento de Datos Personales, la Política de Seguridad y Privacidad de la Información, Seguridad Digital y Continuidad de la Operación del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, disponible en página web de la entidad.
2. Que me ha sido informada la (s) finalidad (es) de la recolección de los datos personales, la cual consiste en: validar la información suministrada, tratamiento y protección de mis datos."
3. Es de carácter facultativo o voluntario responder preguntas que versen sobre Datos Sensibles.
4. Mis derechos como titular de los datos son los previstos en la Constitución y la ley, especialmente el derecho a conocer, actualizar, rectificar y suprimir mi información personal, así como el derecho a revocar el consentimiento otorgado para el tratamiento de datos personales.
5. Los derechos pueden ser ejercidos a través de los canales dispuestos por el ICBF y observando la Política de Tratamiento de Datos Personales del ESAP.
6. Mediante la página web de la entidad (www.icbf.gov.co), podré radicar cualquier tipo de requerimiento relacionado con el tratamiento de mis datos personales.
7. El ICBF garantizará la confidencialidad, libertad, seguridad, veracidad, transparencia, acceso y circulación restringida de mis datos y se reservará el derecho de modificar su Política de Tratamiento de Datos Personales en cualquier momento. Cualquier cambio será informado y publicado oportunamente en la página web.

Teniendo en cuenta lo anterior, a continuación, se suscribe el FORMATO AUTORIZACIÓN DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES:

Yo, LUCY CENDALES BERNAL identificado(a) con cédula de ciudadanía No. 52.111.147 expedida en Bogotá D.C, en calidad de representante legal de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA con NIT 52.111.147, autorizo expresamente , autorizo expresamente, de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- ICBF, para tratar mis datos personales y tomar mi huella y fotografía en cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 y del Decreto 1074 de 2015 y de acuerdo con lo dispuesto en su Política de Tratamiento de Datos Personales[2] para los fines relacionados con

[1] "Por el cual se dictan disposiciones generales para la protección de datos personales"

[2] https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/politica_de_tratamiento_de_datos_personales_0.pdf

su objeto y en especial para fines legales, contractuales, y en especial, los fines relacionados con su misión y funciones.

La información obtenida para el Tratamiento de mis datos personales la he suministrado de forma voluntaria y es verídica.

Así mismo, autorizo libre y voluntariamente, de manera expresa e inequívoca al ICBF para que realice la recolección, almacenamiento, procesamiento, administración, transferencia y tratamiento de los datos personales que suministro de manera veraz y completa, con la finalidad de ser utilizados para los aspectos relacionados con la elaboración, suscripción y seguimiento a la ejecución de los contratos; la generación de registros, reportes y publicación de la gestión contractual establecidos normativamente, y tramitado en el marco de las políticas y procedimientos establecidos en el ICBF, así como el cumplimiento a los requerimientos de autoridades judiciales y entes de control interno y externo de la Entidad frente a los contratos.

Por lo anterior, el ICBF queda facultado para realizar cuando las necesidades lo ameriten, consultas en los sistemas, bases de datos y/o fuentes de información pública, que dispongan las entidades del Estado o privados que en ejercicio de sus funciones dan fe pública conforme a su misionalidad.

Así mismo, declaro que conozco la finalidad de la recolección y tratamiento de mis datos personales y que se realizará por el ICBF, en ejercicio propio de sus funciones legales y su misionalidad de conformidad con la Política de Tratamiento de Datos Personales publicada en el portal www.icbf.gov.co.

Manifiesto que fui informado(a) que en caso de que la Entidad solicite recolectar información, tengo derecho a contestar o no las preguntas que se me formulen y a entregar o no los datos solicitados. Entiendo que son datos sensibles aquellos que afectan la intimidad del Titular o cuyo uso indebido puede generar su discriminación, tales como aquellos que revelen el origen racial o étnico, la orientación política, las convicciones religiosas o filosóficas, la pertenencia a sindicatos, organizaciones sociales, de derechos humanos o que promueva intereses de cualquier partido político o que garanticen los derechos y garantías de partidos políticos de oposición así como los datos relativos a la salud y a la vida sexual, que como titular de la información, fui informado de los derechos y deberes con que cuento, especialmente a conocer, actualizar y rectificar mi información personal, revocar la autorización y solicitar la supresión del dato, las cuales podré ejercer a través de los canales presenciales o los medios virtuales dispuestos por la entidad[3].

Adicionalmente conforme al artículo 56 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo - Ley 1437 de 2011 modificado por el artículo 10 de la Ley 2080 de 2021, autorizo expresamente al Instituto a remitir notificaciones electrónicas al correo

[3] Correo electrónico: atencionalciudadano@icbf.gov.co, línea gratuita Nacional: (57) 01 8000 91 80 80 y en Bogotá (571) 437 76 30, atención en el Chat virtual disponible de lunes a domingo, 24 horas en www.icbf.gov.co y servicio de Video llamada de lunes a viernes de 7:00 AM a 7:00 PM en jornada continua en www.icbf.gov.co.

electrónico institucional que me llegare asignar el ICBF, una vez inicie la ejecución contractual o al registrado por el suscrito en la herramienta SECOP II y/o en el SIGEP.

Conforme lo manifestado en el estudio previo respecto de la procedencia de la consulta en el registro de inhabilidades por delitos contra la libertad, integridad y formación sexuales contra niños, niñas y adolescentes, autorizo de manera previa, expresa y escrita a que se realice la consulta correspondiente, cuando se configuren las circunstancias descritas en la Ley 1918 de 2018 y el decreto 753 de 2019 o norma que la modifique o sustituya.

Finalmente, Las partes en aras de solucionar en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias que puedan surgir de la presente autorización de tratamiento de datos personales, acudirán en principio al mutuo acuerdo y en caso de no llegarse a un acuerdo, acudirán a las instancias y procedimientos contemplados en los artículos 68 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas concordantes.

Cordialmente



LUCY CENDALES

Nombre del proveedor o futuro contratista:	LUCY CENDALES BERNAL
Tipo y número de documento futuro contratista:	CC. No 52.11.147

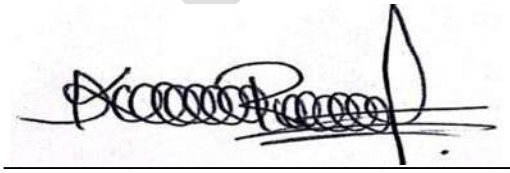
PÚBLICA

LA EMPRESA LUCY CENDALES BERNAL

CERTIFICA

Que la colaboradora **Katherine Roldan Alfonso** identificado con cedula de ciudadanía N° **1118201347**, fue designado como representante de Seguridad y Salud en el Trabajo, cumpliendo con el perfil establecido en la Resolución 312 de 2019 del Ministerio de Trabajo, así mismo es quien garantizara el cumplimiento de la normatividad vigente y obligaciones contractuales establecidas en el contrato N°**85001342025** celebrado a los 3 días del mes de Marzo del año 2025.

La presente se expide en Villanueva Casanare, a los 3 días del mes de Marzo de 2025.



KATHERINE ROLDAN ALFONSO
ASESORA SST

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PÚBLICA

RESOLUCIÓN NÚMERO 7540
(septiembre 06 de 2021)

Por la cual se concede una licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a una persona natural.

EL SECRETARIO DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la Ley 1562 de 2012 y 1° de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

CONSIDERANDO:

Que DELIA KATHERINE ROLDAN ALFONSO con cédula de ciudadanía número 1.118.201.347 expedida en Villanueva, Administradora en Salud Ocupacional, de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, presentó solicitud de licencia para la prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual allegó la documentación exigida por la norma.

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

Que en mérito de lo expuesto, este Despacho.

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Salud y Seguridad en el Trabajo DELIA KATHERINE ROLDAN ALFONSO con cédula de ciudadanía número 1.118.201.347 expedida en Villanueva, como Administradora en Salud Ocupacional.

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

1. Administración en Seguridad y Salud en el Trabajo.
2. Higiene Industrial
3. Seguridad Industrial
4. Investigación del Accidente de Trabajo.
5. Educación
6. Capacitación
7. Diseño, Administración y Ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

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

Powered by CamScanner

ARTÍCULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a esta Secretaría de Salud, a fin de proceder a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

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

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Villavicencio, septiembre 06 de 2021

MIGUEL GIOVANNI BELTRAN KNORR
Secretario de Salud

Revisó: Zandra Yarley Rojas Bonilla
Gerente de Calidad Inspección y Vigilancia de los Servicios

Elaboró: Gloria Castañeda – Auxiliar Administrativo

Powered by CamScanner

ARL

La República de Colombia, el Ministerio de Trabajo y ARL SURA

CERTIFICA QUE

DELIA KATHERINE ROLDAN ALFONSO

C1118201347

HA FINALIZADO CORRECTAMENTE LA FORMACIÓN

ACTUALIZACIÓN VIRTUAL SGSST (20 HORAS)

HORAS CERTIFICADAS

20

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el
3 de octubre de 2022
Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. RCO-0003.

Ovy4iVoFB2

POSITIVA
Compañía de Seguros

POSITIVA EDUCA
MÁS FORMACIÓN, MÁS BIENESTAR

LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

Mediante registro RCO-0002 del Ministerio de Trabajo, que avala el proceso de formación acorde con la Resolución No. 4927 de 2016

y en su nombre

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A

Certifican que:

Delia Katherine Roldan Alfonso

Identificado (a) con No. 1118201347

Cursó y aprobó satisfactoriamente el curso de:

Certificación de capacitación, Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

Con una intensidad de estudio de 50 horas

Se expide en Bogotá D.C. a los 10 días del mes de julio de 2019

El proceso académico es garantizado por la Universidad de La Sabana bajo convenio suscrito con POSITIVA Compañía de Seguros S.A

POSITIVA Compañía de Seguros | LO BUENO DEBE SER PARA TODOS | El futuro es de todos Gobierno de Colombia | Universidad de La Sabana

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

VIGILADA MINEDUCACIÓN

BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO ADQUISICIÓN BIENES Y SERVICIOS** MATRIZ DE EPP	F28.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

EMPRESA	LUCY CENDALES BERNAL

ESPECIFICACIONES ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Item N°	Imagen EPP	Nombre del Elemento de Protección	Descripción (Material y usos)	Detalle	Norma Aplicable para EPP	Observaciones
1		Gorro de cocina / cofia	Tela transpirable, uso para higiene y control de cabello	Evita la caída de cabello en alimentos, mejora higiene	Nombre: NTC 6457:2020 - Título: Gorro-cofia desechable y Decreto 3075 de 1997- Artículo 15 – Capitulo 3.	Permanente durante jornada
2		Gafas de seguridad (cuando se usan químicos o picadoras)	Policarbonato, protege de impactos, salpicaduras químicas	Previene lesiones por partículas, químicos y vapor caliente	NTC 1825: Protecciones visuales (gafas, caretas, etc.). Decreto 3075 de 1997- Artículo 15 – Capitulo 3	Según la actividad
3		Mascarilla o tapabocas (si se usan químicos fuertes o hay olores intensos)	Tela no tejida o con filtro, uso ante vapores o químicos	Evita inhalación de agentes químicos volátiles	COMUNICADO-400-4441-18-Uso-de-tapabocas, Decreto 3075 de 1997- Artículo 15 – Capitulo 3, NTC 1584 y 1589: Equipos de protección respiratoria.	Según manipulación de químicos
4		Guantes anticorte / térmicos / impermeables	Caucho, silicona o tela resistente al calor/corte/agua	Protección ante cortes, calor o humedad según tarea	EN 388:2016+A1:2018, EN ISO 21420:2020 y Decreto 3075 de 1997- Artículo 15 – Capitulo 3	Permanente o según tarea específica
5		Delantal grueso / resistente al calor	Material térmico o impermeable, protege de líquidos calientes/químicos	Protección del tronco frente a líquidos calientes/químicos	Decreto 3075 de 1997- Artículo 15 – Capitulo 3, EN ISO 1161 y EN 14058.	Permanente o según tarea específica
6		Calzado antideslizante y cerrado	Cuero o caucho con suela antideslizante, uso diario	Previene caídas y lesiones en zonas húmedas	UNE-EN ISO 20345, EN 20347 y EN 13832.	Permanente durante jornada

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS** MATRIZ DE PELIGROS EVALUACION Y VALORIZACION DE RIESGOS	F27.G7.ABS	25/092019
		Versión 1	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

CENTRO DE TRABAJO:	**VILLANUEVA CASANARE - CARRERA 13 No. 11-78 BARRIO CENTRO**	**FECHA DE ACTUALIZACIÓN:**	28/05/2025
EMPRESA:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**RESPONSABLE DE ACTUALIZACIÓN**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

Proceso	Actividades	Rutinaria Si o No	Peligro	Clasificación de Peligro	EVALUACIÓN DEL RIESGO							VALORACIÓN DEL RIESGO	No. de Expuestos	PEOR CONSECUENCIA	MEDIDAS DE INTERVENCIÓN				
					Nivel de deficiencia	Nivel de exposicion	Nivel de probabilidad (NDxNE)	Interpretacion del nivel de probabilidad	Nivel de consecuencia	Nivel de riesgo e intervencion	Interpretacion del NR	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO			Eliminación	Sustitución	Controles de ingeniería	Controles administrativos Señalización, advertencia	Equipos y elementos de protección personal y/o colectivo
AUXILIAR DE COCINA	Manipulación de cuchillos	si	Cortes o heridas	Físico	6	3	18	ALTO	25	450	II	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	1	Cortaduras, sangrados, incapacidad	No	No	Cuchillos ergonómicos y afiladores, soportes magnéticos	Capacitación en corte seguro, supervisión	Guantes anticorte, delantal grueso
	Uso de estufas / freidoras	si	Quemaduras por contacto o salpicaduras	Físico	2	3	6	MEDIO	10	60	III	MEJORABLE	1	Quemaduras leves o graves	No	No	Campanas extractoras, freidoras con tapa, mangos largos	Procedimientos para manipulación caliente, pausas activas	Guantes térmicos, delantal resistente al calor
	Piso mojado	si	Resbalones y caídas	Locativo	2	2	4	BAJO	10	40	III	MEJORABLE	1	Fracturas, golpes, incapacidad	No	No	Pisos antideslizantes, canaletas de drenaje	Señalización, protocolos de limpieza frecuentes	Calzado antideslizante
	Manejo de productos químicos	si	Irritación o intoxicación	Químico	6	1	6	MEDIO	25	20	IV	ACEPTABLE	1	Dermatitis, intoxicación leve o grave	No	No	Dosificadores, ventilación, almacenamiento seguro	Capacitación en fichas de seguridad, etiquetas visibles	Guantes, gafas, mascarilla según el químico
	Contacto prolongado con agua	si	Dermatitis, Irritación o resequedad de la piel	Físico / Químico	2	3	6	MEDIO	10	60	III	MEJORABLE	1	Dermatitis	No	No	Grifos con sensor o pedal, dispensadores de jabón	Capacitación y rotación de tareas	Guantes impermeables, crema barrera
	Levantamiento de cargas (sacos, cajas)	si	Sobreesfuerzo o lesiones musculares	Biomecánico / Ergonómico	2	2	4	BAJO	10	40	III	MEJORABLE	1	Lumbalgias, hernias, lesiones	No	No	Carros de transporte, superficies a altura adecuada	Capacitación en biomecánica, pausas y rotación	Faja lumbar (si aplica), calzado adecuado
	Trabajo en cocina caliente	si	Estrés térmico	Físico	6	3	18	ALTO	25	450	II	NO ACEPTABLE O ACEPTABLE CON CONTROL ESPECIFICO	1	Mareos, deshidratación, fatiga	No	No	Ventilación forzada, materiales térmicos	Pausas activas, control de tiempos	Ropa fresca, gorro de cocina
	Ruido de equipos (extractores, licuadoras)	si	Ruido constante y fatiga auditiva	Físico	6	1	6	MEDIO	25	20	IV	ACEPTABLE	1	Fatiga auditiva, estrés	No	No	Equipos silenciosos o con aislamiento	Capacitación, programación de tareas ruidosas	Protectores auditivos (si aplica)
	Presión del trabajo (horarios, velocidad)	si	Estrés laboral	Psicosocial	6	1	6	MEDIO	25	20	IV	ACEPTABLE	1	Fatiga, errores, mal clima laboral	No	No	Espacios ventilados, relojes de turnos visibles	Pausas, reuniones de retroalimentación, apoyo psicosocial	N/A (control psicosocial)
	Uso de máquinas (licuadora, picadora)	si	Accidentes por atrapamiento o amputaciones	Mecánico	2	3	6	MEDIO	10	60	III	MEJORABLE	1	Lesiones en manos, dedos amputados	No	No	Guardas de seguridad en equipos, sensores de apagado	Capacitación en uso seguro, checklist diario	Guantes, gafas, delantal

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.M	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la información: Pública	

ACTIVIDAD: Inducción en SST

HORA INICIAL: 3:00 Pm HORA FINAL: 5:00 Pm.

DEPENDENCIA LIDER: Area de SST

FECHA 3-03-2025

LUGAR Restaurante.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Juan Felipe Gomez V.	1118199144	Aux de cocina					X	3212219052	juanfelipeher@gmail.com		
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento es considerada COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PERSONALES RECOLECTADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

LUCY CENDALES	LUCY CENDALES BERNAL	CÓDIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSIÓN: 01
	CONSTANCIA Y EVALUACION DE INDUCCIÓN Y/O REINDUCCIÓN	FECHA EDICION: 3-03-2025

NOMBRE: Juan Felipe Gomez **FECHA:** 3-03-2025

CEDULA: 7778799944 **CARGO:** Auxiliar de cocina

INDUCCION: X **REINDUCCION:** ____

100

1. ***¿Qué significa SST en el entorno laboral?***
   - A. Sistema Social de Trabajo
   - (B) Seguridad y Salud en el Trabajo
   - C. Supervisión Sindical Territorial
   - D. Salud Sistémica Total
2. **¿Cuál es el objetivo principal de la SST?**
   - A. Reducir la producción
   - B. Sancionar a los trabajadores
   - (C) Proteger la salud y la vida de los trabajadores
   - *D. Realizar más pausas activas*
3. **¿Qué debe hacer un trabajador si identifica una condición insegura?**
   - A. Ignorarla
   - (B) Reportarla inmediatamente al jefe o al área de SST
   - C. Esperar a que otro compañero lo haga
   - D. Tomar fotos y guardarlas sin informar
4. **¿Qué se debe hacer en caso de una emergencia?**
   - A. Salir corriendo
   - B. Ignorar la alarma
   - (C) *Seguir las rutas de evacuación y las instrucciones de los brigadistas*
   - D. Llamar al jefe
5. **¿Qué es un peligro?**
   - A. Una molestia entre compañeros
   - (B) Una condición o acción con potencial de causar daño
   - C. Un error en el pago de nómina
   - D. Una herramienta de trabajo

LUCY CENDALES	LUCY CENDALES BERNAL	CÓDIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSIÓN: 01
	CONSTANCIA Y EVALUACION DE INDUCCIÓN Y/O REINDUCCIÓN	FECHA EDICION: 3-03-2025

6. **¿Qué es un riesgo?**
   A. Una situación incómoda con el jefe
   B. Una norma que hay que seguir
   C. La probabilidad de que ocurra un accidente o enfermedad como resultado de un peligro
   D. Una tarea difícil de realizar
7. **¿Qué color de bolsa o contenedor se usa para residuos reciclables?**
   A. Roja
   B. Negra
   C. Verde
   D. Blanca
8. **¿Cuál es la ARL a la que lo afilia la empresa?**
   A. SURA
   B. Positiva
   C. Colpatria
   D. No lo sé
9. **Enumere el procedimiento para reportar un accidente de trabajo, según corresponda.**

   A. ___ Dirigirse al hospital con reporte y recibir atención médica.
   B. ___ Avisarle al jefe inmediato y al área del SST.
   C. ___ Prestar o recibir primeros auxilias por brigadista capacitado.
   D. ___ Iniciar proceso de rehabilitación.
   E. ___ La empresa reporta el accidente al ARL.

Firma Del Trabajador
C.C. 1118799944

Firma Responsable De Evaluación
C.C. 1118201347

LUCY CENDALES BERNAL	LUCY CENDALES BERNAL	CODIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSION: 001
	FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION	FECHA DE EDICION: 14-04-2025

NOMBRE COMPLETO: Juan Felipe Gomez Vargas — CARGO: Aux de Cocina.

No.	FECHA DE ENTREGA	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALÓN ANTIFLUIDO	ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	DELANTAL TERMICO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALÓN	FIRMA DE RECIBIDO
1	22-04-2025	1	1	1			30	30	30	1				Juan Felipe G.V.
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

LUCY CENDALES BERNAL	LUCY CENDALES BERNAL	CODIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSION: 001
	FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION	FECHA DE EDICION: 14-04-2025

NOMBRE COMPLETO	Juan Felipe Gomez Vargas	CARGO:	Aux de cocina.

No.	FECHA DE ENTREGA	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALÓN ANTIFLUIDO	ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	DELANTAL TERMICO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALÓN	FIRMA DE RECIBIDO
1	2-05-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
2	3-06-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
3	4-07-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														



SURMEDICA IPS

Nit. 900.222.743-1
CR 12 N 9 - 25 - VILLANUEVA-CAS. CEL: 3202315413
BARRIO CENTRO - e-mail:surmedicaips@gmail.com

		Identificacion	Codigo Unico Paciente:
Nombre Paciente:	Juan Felipe Gomez Vargas	1118199944	15896
Empresa:	LUCY CENDALES	**Fecha Nacimiento:**	11/11/1994
Direccion:	Crr 13 11-78		

Ingreso Nro.	Sexo:	Edad:		Estado Civil:	Nivel Educativo:	Ciudad:	Fecha Consulta
86436	Masculino	30	Años	Soltero	Bachiller	VILLANUEVA	01/03/2025 09:03:01

Objetivo:	Ingreso	**E.P.S.:**	SANITAS	**A.R.L.:**		**Cargo:**	AUX COCINA
Contrato:		**Clasificacion del Riesgo:**				**Estrato:**	[1] - Bajo Bajo

CONCEPTO DE APTITUD LABORAL

Los Resultados de Paraclinicos y Valoracion del Paciente fueron consignados en una Historia Clinica Ocupacional que reposa en los archivos de Salud Ocupacional de la IPS. Y se obtuvo el siguiente result

CONCEPTO INGRESO:		TRABAJOS ESPECIALES:		CONCEPTO EGRESO:			
☑	APTO para el Cargo	Alturas		☐	Satisfactoria		
☐	No APTO para el Cargo	Espacios Confinados		☐	No Satisfactoria		
☐	Aplazado	Manipulacion de Alimentos	☑	Valoracion por:	E.P.S. ☐	A.R.L. ☐	
☐	**PERIODICO, CAMBIO DE OCUPACION O POST-INCAPACIDAD**	☐ Reubicar Trabajador	☐ Continua en el Cargo				

PREVENCION EN RIESGO LABORALES - VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA

☐ Auditivo ☐ Visual ☐ CardioVascular ☐ Respiratorio ☐ Ergonomico ☐ Dermatologia ☐ Otros

SE REALIZARON LOS SIGUIENTES EXAMENES Y/O PROCEDIMIENTOS

Se Realizaron los siguientes examenes: Examen Medico Ocupacional Enfasis Osteomuscular.

DESCRIPCION RESULTADOS DEL CONCEPTO MEDICO OCUPACIONAL

Cumple requisitos para el cargo. Condicion medica que no interfiere con su labor.

RESTRICCIONES

Ninguna para el Cargo

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

GENERALES: Control ocupacional periodico, Higiene Postural, Utilizacion EPP. SEGUN I.M.C.: Dieta, Ejercicio Regular, Habitos de vida saludable, Valoracion por Nutricionista. PROGRAMAS DE PYP: Riesgo Ergonomico, Riesgo Cardiovascular.

Autorizo al (a la) doctor(a) abajo mencionado(a), a realizar en mí el examen médico y/o paraclínico(s) ocupacional(es), registrado(s) en este documento. El(la) doctor(a) abajo mencionado(a) me ha explicado la naturaleza y propósito del examen médico y/o paraclínico(s) ocupacional(es). He comprendido y he tenido la oportunidad de analizar el propósito, los beneficios, la interpretación, las limitaciones y riesgos del examen médico y/o paraclínico(s) ocupacional(es), a partir de la asesoría brindada antes de la respectiva toma de las pruebas. Entiendo que la realización de esta(as) prueba(s) es voluntaria y que tuve la oportunidad de retirar mi consentimiento en cualquier momento antes de que se realizara el(los) examen(es). Fui informado de las medidas que tomará SURMEDICA IPS. Para proteger la confidencialidad de mis resultados.Las respuestas dadas por mí en este(os) examen(es) están completas y son verídicas. Autorizo a SURMEDICA IPS. para que suministre a las personas o entidades contempladas en la legislación vigente, la información registrada en este documento, para el buen cumplimiento del Programa de Salud Ocupacional y para las situaciones contempladas en la misma legislación. Finalmente manifiesto que he leído y comprendido perfectamente lo anterior y que todos los espacios en blanco han sido completados antes de mi firma y que me encuentro en capacidad de expresar mi consentimiento.

Miguel Angel Morales - C.C. 7232591 / RM: R.M 369-13 LIC S.O 1393-20
C.C. 7.232.591

01/03/2025 09:05:33

Generado por SGMI - TERRASOFT, NIT. 74814574-9. www.terrasoft.co

Firma y Huella del Paciente o Responsable

Indice Derecho

LUCY CENDALES BERNAL	LUCY CENDALES BERNAL	CODIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSION: 001
	FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION	FECHA DE EDICION: 14-04-2025

NOMBRE COMPLETO: Juan Felipe Gomez Vargas — CARGO: Aux de Cocina.

No.	FECHA DE ENTREGA	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALÓN ANTIFLUIDO	ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	DELANTAL TERMICO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALÓN	FIRMA DE RECIBIDO
1	22-04-2025	1	1	1			30	30	30	1				Juan Felipe G.V.
2														
3														
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

LUCY CENDALES BERNAL	LUCY CENDALES BERNAL	CODIGO: FT-SST-001
	NIT: 52.111.147	VERSION: 001
	FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION	FECHA DE EDICION: 14-04-2025

NOMBRE COMPLETO	Juan Felipe Gomez Vargas	CARGO:	Aux de cocina.

No.	FECHA DE ENTREGA	CAMISA ANTIFLUIDO	PANTALÓN ANTIFLUIDO	ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	DELANTAL TERMICO	DELANTAL DE CAUCHO	COFIAS	GUANTES	TAPABOCAS	GAFAS	CAMISAS POLOS	ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES	JEAN PANTALÓN	FIRMA DE RECIBIDO
1	2-05-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
2	3-06-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
3	4-07-2025						30	30	30					Juanfelipe V.
4														
5														
6														
7														
8														
9														
10														
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														

PLAN DE EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS



RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN
JUSTIFICACIÓN
OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS
ALCANCE
1. **MARCO DE REFERENCIA**
DEFINICIONES
2. **MARCO LEGAL**
3. **INFORMACIÓN GENERAL**
4. **IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS**
4.1 CALIFICACIÓN DE AMENAZAS
4.2 EJEMPLO DE CALIFICACIÓN DE AMENAZAS
4.3 FORMULA NIVEL DE RIESGO
4.4 **EJEMPLO PRÁCTICO INCENDIO EN COCINA**
4.5 INTERPRETACIÓN DEL RESULTADO (ESCALA SUGERIDA)
5. **VALORACIÓN DEL RIESGO Y VULNERABILIDAD**
6. **ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PARA ATENDER EMERGENCIAS**
7. **RECURSOS DISPONIBLES PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS**
7.1 RECURSOS INTERNOS
7.2 RECURSOS EXTERNOS
8. **PROCEDIMIENTOS DE RESPUESTA Y PLANES DE CONTINGENCIA**
9. **ACTUACIÓN EN CASO DE INCENDIO O EMERGENCIA**
10. **ESTRUCTURA PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS**
11. **COMITÉ DE EMERGENCIAS**
12. **FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES**
13. **RUTAS DE EVACUACIÓN Y SALIDAS DE EMERGENCIA**
14. **PUNTO DE ENCUENTRO (P.E.)**
15. **SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD**
16. **PLAN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS**
17. **SIMULACROS**
18. **SISTEMA DE ALARMA**
19. **BRIGADA DE EMERGENCIAS**
20. **DIAGRAMA DE FLUJO DEL MANEJO DE LA EMERGENCIA**
21. **PLAN DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO**
22. **CONTACTOS DE EMERGENCIA**
23. **ENTIDADES DE APOYO - DIRECTORIO DE EMERGENCIAS**
24. **PLAN DE AYUDA MUTUA**
25. **ANÁLISIS DE RIESGO**

26. FACTORES PARA EVALUAR LA VULNERABILIDAD EN EL RESTAURANTE
26.1 CALIFICACIÓN DE VULNERABILIDAD (ESCALA DE 1 A 5)
26.2 EJEMPLOS DE ANALISIS APLICADOS
27. NIVELES DE EMERGENCIA POR EVENTO
28. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE EVACUACIÓN
29. INVENTARIO DE RECURSOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS
30. PLAN DE ACCIÓN GENERAL

INTRODUCCIÓN

El presente Plan de Emergencias y Contingencias Establece las acciones necesarias para prevenir, preparar y responder eficazmente ante eventos que puedan afectar la integridad de las personas, los bienes del restaurante y su entorno. Su objetivo principal es proteger la vida y la salud de los trabajadores, clientes y visitantes, así como mitigar los efectos adversos en caso de emergencias.
La respuesta a esta necesidad debe materializarse en un “plan de prevención, atención y recuperación en emergencias” entendiéndose como la sumatoria de acciones, estrategias y recursos técnicos para prevenir, controlar y recuperarse de aquellos eventos que puedan generar un impacto negativo sobre las personas, los bienes, el negocio y el medio ambiente.
La prioridad de este plan es salvaguardar la vida de las personas ocupantes de las instalaciones de **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA** en el momento de una emergencia. Sin embargo la oportuna y adecuada ejecución de las medidas de prevención así como un eficiente control de la situación de riesgo, permitirá proteger los bienes, edificaciones, maquinaria, valores del restaurante y el medio ambiente.

JUSTIFICACIÓN

Las condiciones de riesgo propias del Municipio y de los servicios que se prestan en el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA** constituyen la motivación más primordial para establecer diferentes medios preventivos y de atención de eventos no deseados y factiblemente nocivos para las personas, las instalaciones y las actividades desarrolladas.

Estos factores se ocasionan por la intencionalidad de los seres humanos al no realizar actos seguros en la jornada laboral cuando se están prestando los diferentes servicios, en las fallas de origen tecnológico y en la derivación de fenómenos naturales de alto impacto.

Son estas, entre muchas más, las razones que permiten que la gerencia del **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA** desarrolle a través de la administración, diferentes mecanismos de intervención para la prevención y atención de emergencias que les permita a los trabajadores saber responder con eficacia en la prevención y atención de emergencias, para disminuir las consecuencias negativas en el medio, en el hombre y en la propiedad.

OBJETIVO

General

Establecer los procedimientos y acciones que deben realizar las personas que laboran en el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA** para prevenir o afrontar una situación de emergencia, con el objeto de organizar el control de la misma y evitar pérdidas humanas, materiales y económicas, haciendo uso de los recursos existentes en la instalación.

Específicos

- ✓ Dar respuesta efectiva ante una situación de emergencia.
- ✓ Mejorar la capacidad operativa para minimizar pérdidas y/o daños a los bienes del **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA.**
- ✓ Cumplir con los requerimientos sobre emergencias establecidos por las entidades gubernamentales.
- ✓ Proteger la vida, la salud, la integridad física y psicológica de los trabajadores del restaurante, clientes y visitantes en caso de emergencias.
- ✓ Reducir los efectos económicos que se deriven de cualquier emergencia.
- ✓ Divulgar el plan de emergencia a todos los miembros del restaurante a fin que conozcan las funciones de cada uno de ellos dentro de la organización para emergencias.
- ✓ Prevenir y controlar los efectos adversos de situaciones de emergencia y desastres en las instalaciones.
- ✓ Establecer las acciones necesarias para la respuesta oportuna y eficaz ante eventos de emergencia.
- ✓ Cumplir con las normas legales vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.

ALCANCE

Este plan aplica a todas las áreas del restaurante: cocina, comedor, zonas de almacenamiento, baños, oficinas administrativas y parqueaderos, e incluye al personal directo, contratistas y visitantes.

1. MARCO DE REFERENCIA

DEFINICIONES

Alarma: Aviso o señal que se da para que se sigan instrucciones específicas, debido a la presencia real o inminente de un evento adverso.

Amenaza: Peligro latente asociado con un fenómeno físico de origen natural, de origen tecnológico o provocado por el hombre que puede manifestarse en un sitio específico y en un tiempo determinado, produciendo efectos adversos en las personas, los bienes, servicios y el medio ambiente. Técnicamente se refiere a la probabilidad de ocurrencia de un evento con una cierta intensidad, en un sitio específico y en un periodo de tiempo determinado.

Análisis de vulnerabilidad: Es la medida o grado de debilidad de ser afectado por amenazas o riesgo según la frecuencia y severidad de los mismos. La vulnerabilidad depende de varios factores, entre otros: la posibilidad de ocurrencia del evento, la frecuencia de ocurrencia de éste, los planes y programas preventivos existentes, la posibilidad de programación anual entre otros.

Control: Acción de eliminar o limitar el desarrollo de un siniestro, para evitar o minimizar sus consecuencias.

Desastre: Alteraciones intensas en las personas, los bienes, los servicios y el medio ambiente, causadas por un suceso natural o generado por la actividad humana, que exceden la capacidad de respuesta de la comunidad afectada.

Emergencia: Toda situación generada por la ocurrencia real o inminente de un evento adverso, que requiere de una movilización de recursos sin exceder la capacidad de respuesta.

Brigada De Emergencias: Grupo operativo con entrenamiento para atender emergencias incipientes

Comité De Emergencias: Grupo de administrativo de las emergencias antes, durante y después de los eventos; responsable de organizar planear y poner en funcionamiento el plan de emergencias.

Escenario: Descripción de un futuro posible y de la trayectoria asociada a él.

Evacuación: Es el conjunto integral de acciones tendientes a desplazar personas de una zona de mayor amenaza a otra de menor peligro.

Impacto: Acción directa de una amenaza o riesgo en un grupo de personas.

Mitigación: Medidas tomadas con anticipación al desastre, con el ánimo de reducir o eliminar su impacto sobre la sociedad y el medio ambiente.

Plan de Emergencia: Definición de políticas, organizaciones y métodos, que indican la manera de enfrentar una situación de emergencia o desastre, en lo general y en lo particular, en sus distintas fases.

Prevención: Conjunto de acciones cuyo objetivo es impedir o evitar que sucesos naturales, tecnológicos o generados por la actividad humana, causen desastres.

Recuperación: Actividad final en el proceso de respuesta a una emergencia. Consiste en restablecer la operatividad de un sistema interferido.

Respuesta: Acciones llevadas a cabo ante un evento adverso y que tienen por objeto salvar vidas, reducir el sufrimiento humano y disminuir pérdidas.

Riesgo: Es definido como la probabilidad de ocurrencia de unas consecuencias económicas, sociales o ambientales en un sitio particular y durante un tiempo de exposición determinado. Se obtiene de relacionar la amenaza con la vulnerabilidad de los elementos expuestos.

Simulacro: Ejercicio de juego de roles que se lleva a cabo en un escenario real o construido en la mejor forma posible para asemejarlo.

Siniestro: Es un evento no deseado, no esperado, que puede producir consecuencias negativas en las personas y en los bienes materiales. El siniestro genera la emergencia, si la capacidad de respuesta de la empresa es insuficiente para controlarlo.

Vulnerabilidad: Condiciones en las que se encuentran las personas y los bienes expuestos ante una amenaza. Se relaciona con la incapacidad de una comunidad para afrontar y controlar con sus propios recursos una situación de emergencia.

2. MARCO LEGAL

Ley 9 de 1979- Código Sanitario Nacional
Regula las condiciones sanitarias, ambientales y de seguridad en los sitios de trabajo.

Art. 114–117: Prevención y control de incendios, equipos contra incendio y primeros auxilios.

Art. 127: Requisitos para la prestación de primeros auxilios en los lugares de trabajo.

Resolución 2400 de 1979 – Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial Establece disposiciones sobre señalización, rutas de evacuación, salidas de emergencia, uso de extintores, entre otros.

Resolución 1016 de 1989: Establece la obligación de implementar un programa de salud ocupacional que incluya prevención y control de emergencias.

Decreto Ley 1295 de 1994: Define el Sistema General de Riesgos Laborales e incluye servicios de prevención y conformación de brigadas de emergencia.

Ley 1562 de 2012: Modifica el sistema general de riesgos laborales y establece lineamientos sobre la protección del trabajador frente a emergencias.

Decreto 1443 de 2014: Obliga a todas las empresas a implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) con componentes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (Artículo 25).

Artículo 25: Prevención, preparación y respuesta ante emergencias. El empleador o contratante debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los centros y turnos de trabajo y todos los trabajadores, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.

Gestión del Riesgo de Desastres

Ley 46 de 1988 y Decreto 919 de 1989: Regulan la prevención y atención de desastres en Colombia, y organizan el Sistema Nacional para la Prevención y Atención de Desastres (SNPAD).

Decreto 093 de 1998: Establece principios para orientar la acción de las entidades del Estado frente a la prevención y atención de emergencias.

Ley 1523 de 2012: Adopta la Política Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres y crea el Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres (SNGRD).

Normas Técnicas Complementarias

Ley 400 de 1997 y Decreto 33 de 1998: Sobre normas de construcción sismo-resistente (NSR) aplicables a edificaciones.

Decreto 1400 de 1984: Código Colombiano de Construcción Sismo-Resistente (CCCSR).

Normas técnicas ICONTEC: Aplicables al diseño y uso de señalización de seguridad (NTC 1461, NTC 2885, entre otras).

Emergencias Sanitarias (actualizado)

Decreto 1705 de 2023: Optimiza el programa PRASS para seguimiento y monitoreo de casos COVID-19.

Resolución 2121 de 2023: Deroga la Resolución 555 de 2023, eliminando la obligatoriedad del uso del tapabocas, pero mantiene principios de autocuidado.

Resolución 695 de 2025: Declara la emergencia sanitaria por fiebre amarilla en Colombia, y exige medidas preventivas.

Aplicabilidad

Este marco legal se aplica a todas las actividades realizadas dentro del establecimiento, incluyendo personal directo, contratistas, proveedores y visitantes, y debe ser considerado en el diseño, implementación, seguimiento y mejora continua del Plan de Emergencias.

3. INFORMACIÓN GENERAL

Información Básica del Operador/Contratista:

- Nombre del operador/contratista: Lucy Cendales Bernal
- Actividades que desarrolla: Preparación, cocción, emplatado y servicio de alimentos y bebidas; limpieza y desinfección de áreas; recepción de insumos.
- Dirección: Carrera 13 No. 11-78 Barrio Centro
- Teléfono: 3102106530
- Contacto: Lucy Cendales Bernal
- Descripción de la ocupación: Representante Legal

- Número aproximado de personas: 40 Personas aproximadamente, incluyendo cocineros, meseros, personal de limpieza, personal administrativo, proveedores y clientes.
- Características: Se cuenta con personas de distintas edades, sin limitaciones físicas permanentes, y ocasionalmente visitantes con movilidad reducida.

Características de las instalaciones:

- Casa con red eléctrica interna, sistema de ventilación en cocina y comedor, redes hidrosanitarias adecuadas.
- Zonas de almacenamiento de insumos y químicos de limpieza, espacio para residuos.
- No cuenta con ascensores ni sótanos.
- área de acceso con señalización.

4. IDENTIFICACIÓN DE AMENAZAS

Se identifican las siguientes amenazas naturales, sociales y antrópicas, considerando la ubicación geográfica y las actividades desarrolladas en el restaurante, Basada en las condiciones internas y externas del restaurante, se identifican las siguientes amenazas:

- Amenazas naturales: Inundaciones, sismo/terremoto, vendavales o huracanes (dependiendo de la región).
- Amenazas sociales: Disturbios civiles, alteraciones del orden público.
- Amenazas antrópicas no intencionales: Incendios, explosiones, fugas de gas, accidentes eléctricos, derrames de productos químicos.

Amenaza	Tipo	Origen
Incendio en cocina	Antrópica / Técnica	Interno
Fuga de gas	Técnica	Interno
Cortocircuitos o sobrecarga eléctrica	Técnica	Interno
Inundaciones (por lluvias fuertes)	Natural	Externo
Sismos o temblores	Natural	Externo
Intoxicación por alimentos	Sanitaria	Interno
Intoxicación por químicos de limpieza	Químico	Interno
Caídas o accidentes del personal	Locativo	Interno
Actos delictivos (hurto, riñas)	Social	Externo

4.1. Calificación de Amenazas

Usamos los siguientes criterios para calificar:

Criterio	Valoración (1-5)	Descripción
Probabilidad (P)	1-5	Qué tan probable es que ocurra
Consecuencia (C)	1-5	Gravedad del daño si ocurre
Vulnerabilidad (V)	1-5	Grado de exposición del restaurante
Riesgo = P × C × V	Resultado para priorización	

4.2. Ejemplo de Calificación de Amenazas

Amenaza	P	C	V	Riesgo	Nivel de Riesgo
Incendio en cocina	3	5	4	60	Alto
Fuga de gas	3	4	3	36	Medio
Cortocircuito eléctrico	2	4	3	24	Medio
Inundaciones	2	3	2	12	Bajo
Intoxicación por alimentos	3	4	3	36	Medio
Intoxicación por químicos	2	4	3	24	Medio
Caídas del personal	4	3	3	36	Medio
Disturbios externos	2	3	2	12	Bajo
Accidentes personales y de vehiculos	2	3	2	12	Bajo
Eventos atmosfericos	2	3	2	12	Bajo
Hurtos	3	5	4	60	Alto
Movimientos Sismicos	3	5	4	60	Alto

4.3. **Fórmula del Nivel de Riesgo**:

Riesgo = Probabilidad (P) × Consecuencia (C) × Vulnerabilidad (V)

Cada variable se califica en una escala de 1 a 5:

Valor	Significado común
1	Muy bajo / Poco probable / Daño leve
2	Bajo
3	Medio
4	Alto
5	Muy alto / Muy probable / Daño severo

4.4. Ejemplo práctico: Incendio en cocina

P (Probabilidad): 3 → Posible, uso frecuente de estufas y frituras

C (Consecuencia): 5 → Puede causar quemaduras graves, pérdida de activos

V (Vulnerabilidad): 4 → Alta exposición (gases, aceites, materiales inflamables)

Riesgo = 3 × 5 × 4 = 60

4.5. Interpretación del resultado (escala sugerida)

Resultado Riesgo	Nivel de Riesgo	Recomendación
1 – 20	Bajo	Mantener control
21 – 40	Medio	Mejorar controles preventivos
41 – 60	Alto	Requiere acciones correctivas urgentes
61 – 75	Muy Alto	Riesgo crítico. Eliminar o rediseñar

5. VALORACIÓN DEL RIESGO Y VULNERABILIDAD

Se realiza un análisis de la probabilidad de ocurrencia de cada amenaza y su posible impacto:

- Incendios: Alto riesgo debido al uso de equipos de cocina y almacenamiento de productos inflamables.
- Inundaciones: Medio, dependiendo de la ubicación y cercanía a cuerpos de agua.
- Sismos: Alto riesgo en zonas sísmicas; requiere evacuación segura.
- Disturbios civiles: Bajo a medio, según la zona.
- Fugas de gas y accidentes eléctricos: Medio a alto, por las actividades del restaurante.

6. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL PARA ATENDER LA EMERGENCIA (INTERNA Y AYUDAS EXTERNAS)

Para la correcta gestión de las emergencias que puedan presentarse en el Restaurante Parrilla Victoria, se establece una estructura que incluye personal interno capacitado y entidades de apoyo externo:

Apoyo Interno:

- Representante Legal: Dirección y coordinación general ante una emergencia.
- Coordinador de Emergencias: Activación del plan, enlace con brigadas y autoridades externas.
- Brigada de evacuación: Acompaña la evacuación segura del personal y clientes.
- Brigada contra incendios: Control de conatos con extintores y apoyo a primeros respondientes.
- Brigada de primeros auxilios: Atención básica de lesiones hasta llegada de servicios médicos.

Apoyo Externo:

- Bomberos Voluntarios de Villanueva: Atención de incendios estructurales, fugas de gas.
- Cruz Roja o Ambulancia Local: Atención de emergencias médicas.
- Policía Nacional: Seguridad, control del orden público y apoyo en evacuación.
- Defensa Civil: Apoyo logístico y humanitario ante emergencias de gran escala.
- Empresa de gas y electricidad: Corte del servicio en caso de fuga o riesgo.

Protocolos de Coordinación:

- Se cuenta con una lista de contactos de emergencia visibles en zonas comunes.
- El Coordinador de Emergencias es el responsable de notificar y coordinar con las ayudas externas.
- Se realizarán simulacros para medir tiempos de respuesta y efectividad de esta estructura.

7. RECURSOS DISPONIBLES PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

7.1. RECURSOS INTERNOS:

- ❖ Extintores: Ubicados estratégicamente en áreas de alto riesgo (cocina, almacenes).

- 1 Botiquin de primeros auxilios: En puntos visibles y accesibles.
- 1 Camilla: Para trasladar personas heridas o con movilidad reducida.
- Medios de comunicación con cobertura suficiente (teléfonos celulares)
- Señalización: En puntos clave para alertar y guiar la evacuación.
- Rutas de evacuación y salidas de emergencia: Identificadas y señalizadas.

7.2. Recursos adicionales o apoyo externo

El manejo de las emergencias puede requerir (de acuerdo con el nivel y las circunstancias particulares) del apoyo de terceros para la ejecución de tareas específicas.

Estos terceros pueden ser:

- Vecinos
- Clientes
- Proveedores
- Autoridades
- Entidades locales y regionales dedicadas al manejo de emergencias (Bomberos, Cruz Roja, Defensa Civil, etc.)
- Gobiernos locales y sus dependencias (alcaldías, secretarias, etc.)
- Entidades del UNGRD (Unidad Nacional para la Gestión del Riesgo de Desastres) como los comités locales y regionales de atención de desastres, etc.

El requerimiento de estos recursos debe hacerse con base en planes o acuerdos de ayuda mutua y coordinaciones previas con autoridades y entidades, de tal manera que en caso de necesidad su respuesta sea rápida y efectiva.

8. PROCEDIMIENTOS DE RESPUESTA Y PLANES DE CONTINGENCIA

- En caso de incendio: Evacuar siguiendo las rutas de evacuación, utilizar extintores portátiles solo si es seguro.
- En caso de sismo: Ubicarse en zonas seguras (bajo mesas resistentes), evacuar cuando finalice el movimiento.
- En caso de inundación: Suspender actividades, cortar suministro eléctrico y evacuar a zonas altas.
- En caso de disturbios civiles: Proteger la integridad de las personas y cerrar accesos.
- Accidentes químicos: Seguir procedimientos de contención y notificar a las autoridades.

9. ACTUACIÓN EN CASO DE INCENDIO O EMERGENCIA EN EL RESTAURANTE

En caso de incendio dentro del restaurante, se deben seguir los siguientes pasos:

- Mantener la calma y dar aviso inmediato a los presentes.
- Activar la alarma de emergencia o informar verbalmente a los demás trabajadores y clientes.
- Suspender de inmediato el uso de gas o electricidad, si es seguro hacerlo.
- Evacuar rápidamente siguiendo las rutas de evacuación señalizadas, sin correr ni devolverse por pertenencias.
- Llevar a los clientes y personal al punto de encuentro establecido.
- Usar extintores solo si el fuego es incipiente y no pone en riesgo la vida.
- Llamar a los bomberos al número 119 o 123, informando la dirección exacta.
- Evitar el ingreso al lugar afectado hasta que sea autorizado por las autoridades.
- El jefe de emergencia o brigadista será el encargado de dar las instrucciones y verificar el estado del personal.

Otras situaciones de emergencia incluyen:

- Fugas de gas
- Cortocircuitos
- Accidentes con productos químicos
- Lesiones o desmayos de personal o clientes

En todos los casos:

- Informar inmediatamente a los responsables del plan de emergencia.
- Activar el protocolo de evacuación si se requiere.
- Brindar primeros auxilios si es necesario y llamar al 123 o EPS/ARL según corresponda.
- Registrar el evento en el acta de emergencias y evaluar el procedimiento seguido.

10. ESTRUCTURA PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

Para la definición de las estrategias a ser implementadas se ha definido una estructura organizacional que tienen por objeto las siguientes acciones:

11. COMITÉ DE EMERGENCIAS

Es el equipo o personas encargadas de orientar todo lo relacionado con la administración de la emergencia en las instalaciones. Está conformado por:

12. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Líderes de apoyo a la evacuación.
Son personas designadas en el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA** y que tienen bajo su responsabilidad el orientar la evacuación en caso de ser autorizada por el Líder de emergencia. Tienen como gran responsabilidad el garantizar la salida de todo el personal de la sede en caso de emergencia.

Deben cumplir los siguientes criterios:

a. Permanecer la mayor parte de su tiempo laboral en el área asignada.
b. En una emergencia mantener la calma y calmar a los demás.
c. Conocer la atención antes, durante y después de una evacuación.

Así mismo se encargarán de dirigir el desplazamiento de las personas y ayudar a las que no pueden o tienen dificultad para hacerlo, según lo estipulado en el Plan de Emergencias. Además deberán:

- Conocer el Plan de Emergencia.
- Conocer su área y las rutas de salida de emergencia; inspeccionar periódicamente dichas rutas.
- Desarrollar rutas de evacuación alternas y la factibilidad de refugios temporales seguros, en caso que sean necesarios; dar a conocer estas alternativas al Comité de Emergencias.
- Mantener un listado actualizado del personal del área.

Brigada de emergencia:

Conformada por personas que voluntariamente quieren apoyar las labores de prestación de primeros auxilios, control de conatos de incendios y otras emergencias en su fase incipiente. La brigada de emergencia de la empresa, no pretende ser un grupo experto en manejo y control de emergencias sino ser un medio de apoyo para manejo de aquellas emergencias que no pongan en riesgo la vida de sus integrantes y que de manera segura ayuden a controlar emergencias

básicas mientras llegan los organismos de apoyo externo como bomberos, entre otros.

Objetivos de la brigada:

- Prevenir, atender y controlar las emergencias que puedan presentarse en **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA.**
- Minimizar lesiones o muertes, daños y pérdidas que pueda ocasionar la ocurrencia de un evento de emergencia en el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA.**
- Desarrollar trabajos de prevención y capacitación en las diferentes áreas, con miras a crear conciencia y responsabilidad en las actuaciones.

Funciones de los brigadistas:

Antes de la emergencia:

- Asistir y Participar activamente en las capacitaciones, prácticas y entrenamientos que se programen.
- Asegúrese que todos los equipos y elementos a su cargo o que puedan ser requeridos en caso de una emergencia estén en buen estado y listos para ser utilizados en cualquier momento (extintores, camillas, botiquines con su respectiva dotación).

Durante la emergencia.

- Asegúrese que se haya avisado al Líder de Emergencia indicando la clase de situación y su ubicación, ya que ellos serán el apoyo en las comunicaciones.
- En caso de peligro inminente o duda sobre el control de la situación (humo incontrolado, riesgo de explosión, atrapamiento, etc.), verifique la ruta de evacuación y active una evacuación local dando la orden de salir a la gente de su área (aviso verbal); apóyese para esto en los coordinadores de evacuación que haya.
- Luego de esto evalúe la situación e inicie las acciones de respuesta local apoyándose en todas las personas que estén disponibles.
- Al escuchar o ser avisado por cualquier medio y mientras no reciba otra instrucción diferente, desplácese al sitio establecido para reunión de la brigada, allí el jefe de emergencias le informará la ubicación y clase de situación, asignará funciones, repartirá dotación.

- Trabaje con compromiso y mística; pero evite riesgos innecesarios y actos que pongan en peligro su integridad y la de sus compañeros.
- Notifique al Líder de Emergencias cualquier situación anormal observada. Absténgase de dar declaraciones no autorizadas a los medios de comunicación y de difundir rumores.

Después De La Emergencia:

- Participe en las actividades de evaluación y consolidación del control de la emergencia, revisión de instalaciones, ventilación de áreas, clausura de ventanas rotas o huecos en techos o paredes con cinta de señalización, etc.
- Participe en el restablecimiento de las protecciones y recursos de las áreas afectadas (recarga de extintores, arreglo de gabinetes, reposición de los Botiquines y elementos a su cargo).

- Asegúrese que todos los elementos y equipos a su cargo utilizados durante la emergencia queden en óptimas condiciones para ser utilizados en cualquier momento.

13. RUTAS DE EVACUACIÓN – SALIDA DE EMERGENCIA

Las rutas de evacuación son los recorridos pre-establecidos, con el fin de garantizar en un momento dado, la salida de todo el personal de la manera más rápida y segura de la instalación.

14. PUNTO DE ENCUENTRO (P.E.):

- El punto de encuentro es aquel sitio externo del **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA,** al cual deberán llegar todas las personas que estén en el momento de presentarse una emergencia. Este punto se ha considerado que es el más adecuado para permitir el conteo del personal y garantizar la seguridad del mismo mientras pasa la emergencia.

15. SEÑALIZACIÓN

Se deben señalizar el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA,** siguiendo las recomendaciones mencionadas a continuación:

- Se deberán ubicar en los pasillos y/o los recorridos, los avisos de “Rutas de Evacuación” indicando el sentido de la evacuación.

- En la puerta de salida de evacuación se debe ubicar el aviso que indica que es “Salida de Emergencia”.
- En los extintores se debe colocar señalización indicando el, tipo de extintor.

16. PLAN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS

Como parte del proceso para la generación de una cultura de auto protección en caso de emergencia, se han definido unos temas mínimos de entrenamiento que deberá recibir todo el personal:

- Conceptos Básicos sobre el Plan de Emergencias.
- Coordinadores de Evacuación
- Rutas de Evacuación
- Puntos de Encuentro
- Sistema de Alarma
- Pautas Generales para actuación en caso de emergencia.
- Manejo de Extintores
- Educación a todas las personas acerca de cómo auto protegerse en caso de sismos, incendios, atentados.

Para la BRIGADA DE EMERGENCIAS se ha establecido que los temas en los cuales deberán ser entrenados adicional al que recibe todo el personal son:

- Conceptos básicos sobre el Plan de Emergencias
- Funciones del brigadista de emergencias
- Primeros Auxilios
- Prevención y Control de Incendios
- Manejo de extintores
- Atención de derrames

Se realiza mediante charlas, boletines, carteleras, plegables y cualquier otro medio de información que posea la corporación.

17. SIMULACROS

Se realizará al menos un simulacro anual de evacuación y respuesta a emergencias, con la participación de todos los trabajadores y personas presentes en el restaurante. El simulacro permitirá identificar oportunidades de mejora y ajustar procedimientos.

18. ALARMA

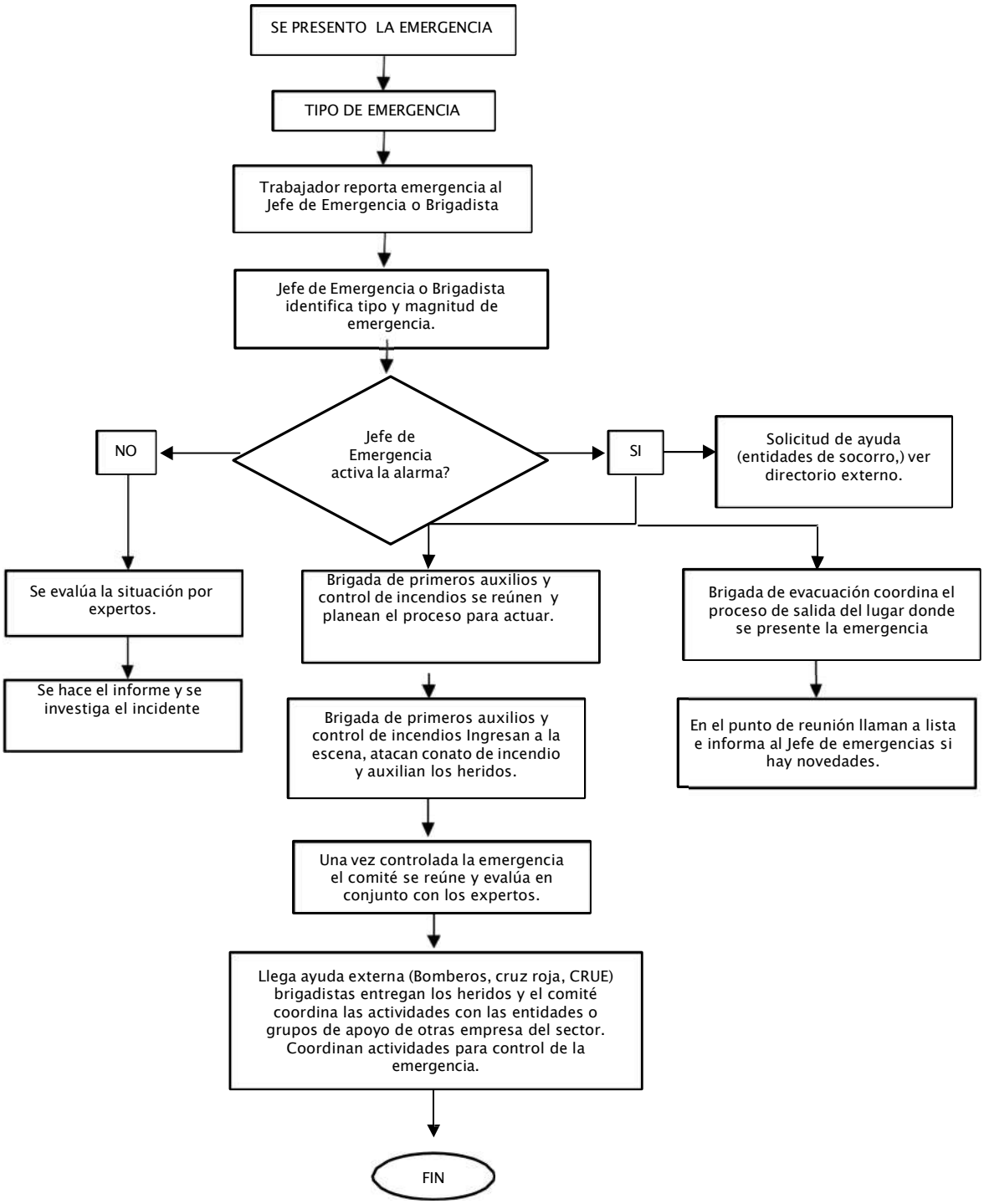
El sistema de alarma utilizado en el **RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA,** será un silbato que se encuentra ubicado cerca de la cocina.

19. BRIGADA DE EMERGENCIAS

Se conformará una brigada de emergencias con personal capacitado en:

- Evacuación y rescate
- Primeros auxilios
- Control de incendios
- La brigada será capacitada y actualizada según los riesgos del restaurante.

20. DIAGRAMA DE FLUJO



21. PLAN DE CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO

Se desarrollará un programa de capacitación para todo el personal del restaurante, con contenidos mínimos:

- Prevención y respuesta ante incendios
- Uso de extintores
- Evacuación y rescate
- Primeros auxilios básicos
- Manejo seguro de sustancias químicas

22. CONTACTOS DE EMERGENCIA

El restaurante mantendrá actualizado un listado de contactos de emergencia que incluirá:

- Servicios de emergencia (bomberos, ambulancias, policía)
- EPS o ARL de los trabajadores
- Contactos de la brigada de emergencias
- Contactos de contratistas vinculados

23. ENTIDADES DE APOYO-DIRECTORIO DE EMERGENCIAS

Indicar el nombre, teléfono y dirección de las entidades de apoyo en caso de emergencia, a continuación, se presentan algunos ejemplos:

ENTIDAD	TELÉFONO	DIRECCIÓN
Bomberos	3115317950	Villanueva Casanare
Policía	3173606245	Villanueva Casanare
Defensa Civil	103	Nivel Nacional
Línea a de emergencias del ICBF	018000 91 80 80	Nivel Nacional

24. PLAN DE AYUDA MUTUA

Conjunto de personas que pertenecen a entidades, instituciones y organizaciones públicas y privadas que se asocian con el fin de aunar recursos humanos y físicos, reduciendo costos operacionales, para solucionar problemáticas comunes relacionadas con la seguridad física, el riesgo y la atención de emergencias en su zona de influencia.

25. ANÁLISIS DE RIESGO

Identificación de amenazas:

- Incendio en cocina o áreas de almacenamiento.
- Fugas de gas o cortocircuitos eléctricos.
- Sismos, Inundaciones (dependiendo de la ubicación geográfica).
- Accidentes por sustancias químicas de limpieza.
- Disturbios civiles (en zonas con mayor riesgo).
- Estimación de probabilidades:
- Incendio: Alta probabilidad, debido a la actividad de cocina.
- Fugas de gas/accidentes eléctricos: Media a alta probabilidad.
- Sismos/inundaciones: Dependen de la región (baja a media).
- Disturbios civiles: Baja probabilidad.
- Estimación de la vulnerabilidad y severidad de consecuencias:
- Alto impacto en caso de incendio o fuga de gas, por la exposición directa de trabajadores y clientes.
- Medio impacto para sismos e inundaciones, dependiendo de las características estructurales.

Interpretación de resultados y priorización de escenarios:

1. Incendio en cocina.
2. Fugas de gas o eléctricos.
3. Sismos/inundaciones (según región).
4. Accidentes con químicos.
5. Disturbios civiles.

26. Factores para evaluar la vulnerabilidad en el restaurante

Puedes evaluar la vulnerabilidad considerando los siguientes factores**:**

Factor de vulnerabilidad	Ejemplo en el restaurante
Personas expuestas	Clientes, empleados, domiciliarios, personal vulnerable
Infraestructura	Cocina, gasodomésticos, cableado eléctrico, mobiliario
Procedimientos	¿Hay protocolos claros? ¿El personal sabe cómo actuar?
Señalización y rutas de evacuación	¿Están visibles, iluminadas y sin obstáculos?

Factor de vulnerabilidad	Ejemplo en el restaurante
Recursos de respuesta	Extintores, botiquín, linternas, salida de emergencia
Capacitación y brigadas	¿Todo el personal ha recibido formación en emergencias?
Entorno	Proximidad a cuerpos de agua, zonas de riesgo (eléctricas, gas)
Comunicación	¿Hay teléfonos, radios o listas de contacto visibles y actualizadas?

26.1 Calificación de vulnerabilidad (escala de 1 a 5)

Valor	Descripción
1	Muy baja (completamente preparado, controles excelentes)
2	Baja (buenas medidas preventivas, controles casi completos)
3	Media (algunas deficiencias, pero existen controles básicos)
4	Alta (varias falencias, controles poco efectivos)
5	Muy alta (sin controles, alto riesgo de afectación)

26.2. Ejemplo de análisis aplicado.

Amenaza	Factor vulnerable principal	Nivel de vulnerabilidad
Incendio en cocina	Infraestructura, falta de extintores	4 (Alta)
Fuga de gas	Equipos sin mantenimiento	3 (Media)
Inundaciones	Cercanía a canaletas y techo sin sellado	2 (Baja)
Intoxicación por alimentos	Procesos de refrigeración y manipulación	3 (Media)
Caídas del personal	Pisos húmedos sin señalizar	4 (Alta)

27. NIVELES DE EMERGENCIA POR EVENTO – RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA.

Evento	Nivel	Criterio	Respuesta esperada
Sismo	Nivel I	Movimiento leve sin daños visibles, sin afectación de personas.	Mantener la calma, evaluación visual, no evacuar, continuar con operaciones si es seguro.
	Nivel II	Movimiento que genera caída de objetos, grietas, pánico leve.	Evacuación parcial, verificación de estructura, notificar a autoridades si hay daños.
	Nivel III	Movimiento fuerte con colapso parcial, lesiones o riesgo estructural evidente.	Evacuación total, activación del plan, brigadas de emergencia, llamado a entidades externas.
Incendio	Nivel I	Conato pequeño controlado con extintor, sin riesgo a personas ni infraestructura.	Apagar con extintor, asegurar área, registro del incidente.
	Nivel II	Incendio que afecta un área específica, requiere varios extintores o evacuación de zona.	Activación parcial del plan, evacuación por zonas, contacto con bomberos si no se controla.
	Nivel III	Fuego descontrolado que compromete vidas, instalaciones o propagación rápida.	Evacuación total, alarma general, bomberos y primeros auxilios, cierre del establecimiento.
Hurto o Robo	Nivel I	Hurto menor sin agresión (efectivo, utensilios, objetos personales).	Reporte al supervisor, revisión de cámaras, seguimiento interno.
	Nivel II	Robo con agresión verbal o amenaza menor, sin uso de armas.	Alertar a la autoridad, preservar la seguridad del personal, activar protocolo de denuncia.
	Nivel III	Robo a mano armada, secuestro o amenaza directa a la integridad física.	No confrontar, activar alarma silenciosa si aplica, contactar policía, evacuar si es necesario.

Evento	Nivel	Criterio	Respuesta esperada
Accidente laboral	Nivel I	Golpes, cortaduras o quemaduras leves sin incapacidad ni atención médica externa.	Primeros auxilios en sitio, brigadista atiende, registro del incidente.
	Nivel II	Lesiones con incapacidad o traslado a centro médico (fractura menor, quemadura media).	Activar protocolo médico, acompañamiento al centro asistencial, reporte al SG-SST.
	Nivel III	Accidente grave (amputación, quemadura severa, riesgo de muerte).	Llamado a ambulancia, primeros auxilios inmediatos, aislamiento del área, investigación del accidente.

28. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE EMERGENCIA PARA EL PLAN DE EVACUACIÓN

Evacuación del personal del restaurante (trabajadores):

Identificación de la emergencia:

Cualquier trabajador que identifique una situación de riesgo debe informar inmediatamente al Coordinador de Emergencias.

Activación de la alarma:

- El Coordinador o líder de brigada activa la alarma sonora o da la orden verbal de evacuación.

Suspensión de actividades:

- Todo el personal detiene sus labores inmediatamente.
- Se desconectan equipos eléctricos si no representa riesgo hacerlo.

Guía hacia las salidas:

- Brigada de evacuación guía al personal por las rutas seguras previamente señalizadas.
- Se debe mantener la calma, no correr, no devolverse.

Punto de encuentro:

- Todo el personal se dirige al punto de encuentro designado fuera del restaurante.
- El líder de brigada pasa lista y verifica que no falte nadie.

Atención de heridos:

- Brigada de primeros auxilios evalúa a quienes lo requieran.
- Se solicita apoyo externo si hay personas lesionadas.

Verificación y cierre:

- El Coordinador de Emergencias verifica con los líderes que la evacuación fue completa.
- Una vez superada la emergencia, se da la instrucción de retorno.

Registro del evento:

- Se llena el formato de evacuación y se documentan observaciones y lecciones aprendidas.

Evacuación de clientes, visitantes y proveedores:

Alerta y comunicación:

- El personal operativo, al activarse la emergencia, debe informar de manera clara a los clientes, visitantes y proveedores sobre la situación.

Guía y acompañamiento:

- Personal previamente asignado acompaña a estas personas hacia las salidas seguras.
- Se les pide conservar la calma y no devolverse por objetos personales.

Acceso preferencial:

- Se dará prioridad a niños, personas con movilidad reducida y adultos mayores.

Reunión en punto seguro:

- Todos los evacuados serán conducidos al punto de encuentro externo, donde se mantendrán hasta que la emergencia sea controlada.

Apoyo emocional y primeros auxilios:

- Si se presenta alguna crisis nerviosa o lesión, se activan los brigadistas correspondientes.

Finalización y retorno:

- Cuando las autoridades o el Coordinador de Emergencias den la orden, se permite el reingreso al establecimiento.
- Este procedimiento debe ser conocido, socializado y practicado mediante simulacros generales al menos una vez por año.

29. INVENTARIO DE RECURSOS PARA LA ATENCIÓN DE EMERGENCIAS

- Extintores portátiles en cocina y zonas clave.
- Botiquines de primeros auxilios.
- Señalización
- Teléfonos de contacto de servicios de emergencia (bomberos, policía, ambulancia).
- Contratos con empresas de recolección de residuos peligrosos (si aplica).

30. PLAN DE ACCIÓN GENERAL

- Evacuar las instalaciones de manera ordenada por las rutas establecidas, apoyando a personas con movilidad reducida.
- Usar extintores portátiles en caso de conato de incendio (siempre que no implique riesgo para la persona).
- Notificar a los servicios de emergencia y colaborar en la atención de la situación.
- Garantizar la atención de primeros auxilios en caso de lesionados.
- Registrar la emergencia y las acciones tomadas.
- Revisión y retroalimentación del plan después de cada emergencia real o simulacro.

Actualizado en (ciudad de Villanueva Casanare), en el mes de 28 de Julio de 2025.

Atentamente,



_____
LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

LUCY CENDALES BERNAL

Con relación a la obligación contractual "Adoptar las medidas necesarias para el ahorro y uso eficiente de agua, energía, papel, y manejo de residuos que se generen durante la ejecución del contrato, de acuerdo con la política ambiental de la Entidad".

Se certifica mediante la presente que para el contrato **N°85001342025 de fecha 13 de junio de 2025**, se implementaron buenas prácticas ambientales durante la ejecución del contrato, obteniendo principalmente los siguientes resultados:

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
Ahorro y uso eficiente de agua	• Instalación de grifería ahorradora de agua. • Lavado de utensilios y vegetales en recipientes y no bajo el chorro abierto. • Reutilización de agua limpia de enjuague para otras labores (como trapeado de pisos). • Programación de mantenimientos preventivos para evitar fugas.	 
Ahorro y uso eficiente de energía	• Uso de iluminación LED en todas las áreas del restaurante. • Desconexión de equipos eléctricos que no están en uso (licuadoras, extractores, etc.). • Mantenimiento de equipos de refrigeración para evitar consumo excesivo. • Uso de sensores de movimiento en zonas de poco tránsito (bodega, baños).	 
Ahorro y uso eficiente de papel	• Uso de menús digitales o pizarras en lugar de cartas impresas. • Uso de papel reciclado para documentos internos. • Reducción del uso de papel en cocina mediante formatos digitales (checklists, pedidos). • Reutilización de hojas impresas por una cara como borradores.	
Manejo de residuos	**Identificación de tipos de residuos generados:** **Residuos Aprovechables**: plástico, cartón, vidrio (botellas, empaques). **Residuos No aprovechables:** papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con	

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
	comida, y tapabocas y guantes usados, y demás materiales que, tras su uso, no pueden ser reincorporados a un proceso productivo ni reciclados, y que por lo tanto requieren un tratamiento de disposición final. **Residuos Especiales**: el aceite quemado, la grasa de las carnes. **Peligrosos**: aceites y grasas usados, productos químicos (limpiadores, desinfectantes, pesticidas); restos biológicos (pañuelos o guantes usados); pilas y baterías; aerosoles y pinturas; y aceites industriales o disolventes. **Separación en la fuente:** • Se cuenta con **3 puntos ecológicos** con canecas codificadas por color (blanca, verde y negra debidamente señalizadas tanto el tablero como las canecas). Estos se encuentran en cocina, comedor y bodega. • Se cuenta con un contenedor de color negro y debidamente señalizado para almacenamiento de aceite usado. • Actualmente se cuenta con un contenedor con tapade color verde donde se almacenan residuos como restos de comida). **Almacenamiento:** • Se dispone de un espacio exclusivo, cubierto y señalizado para el almacenamiento temporal de residuos. • Conforme al Plan de Saneamiento Básico, los puntos ecológicos y contenedores son lavados y desinfectados diariamente. **Aprovechamiento y disposición final:** • **Residuos aprovechables:** entregados a la Empresa de Acueducto, Alcantarillado y Aseo de Villanueva (ESPAVI), a través de un reciclador autorizado. • **Residuos no aprovechables:** recogidos por ESPAVI día de por medio. **Actividades de sensibilización:**	

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Buena práctica ambiental	Describir las actividades realizadas	Registro fotográfico
	Capacitaciones bimestrales al personal en temas de: • Separación de residuos • Ahorro de recursos • Uso responsable de productos de limpieza • Registro de capacitaciones mediante lista de asistencia firmada y temario documentado. • Material de sensibilización visual en áreas comunes (afiches, señalización).	

Dado en la ciudad de Villanueva Casanare, en el mes de junio 20 de 2025.

Atentamente,

LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

PÚBLICA

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 1		
Hora: 4:00 p.m		**Fecha:** 20/06/2025
Lugar:	Restaurante Parrilla Victoria	
Dependencia que Convoca:	Grupo Administrativo	
Proceso:	Servicios Administrativo	
Objetivo:	Capacitación de buenas prácticas ambientales al contrato No. 85001342025.	

Agenda:

- Socialización sobre buenas practicas ambientales al contrato No. 85001342025.

Desarrollo:

En la ciudad de Villanueva, Casanare, siendo las 4:00 p.m. del día 20 de junio de 2025, en las instalaciones del restaurante Parrilla Victoria se llevó a cabo una reunión de capacitación dirigida por la señora Lucy Cendales Bernal representante legal, con la participación de los trabajadores del establecimiento.

El propósito de la reunión fue fortalecer la implementación de las Buenas Prácticas Ambientales (BPA) en el restaurante, en cumplimiento del formato de certificación de cumplimiento F33.G7.ABS – Versión 1 del ICBF, promoviendo la responsabilidad ambiental, la correcta gestión de los residuos, el uso racional de los recursos y el mejoramiento continuo de las condiciones higiénico-sanitarias del servicio prestado.

La capacitación se desarrolló de manera participativa, abordando los siguientes ejes temáticos:

a) Manejo de residuos sólidos

- Se explicó la clasificación de residuos aprovechables (plásticos, cartón, vidrio), no aprovechables (papel higiénico, servilletas, guantes y tapabocas, papeles contaminados), orgánicos aprovechables (Restos de comida, vegetales, frutas, hojas, restos de café, y cáscaras de huevo, entre otros materiales biodegradables que pueden transformarse en subproductos valiosos como abono, fertilizantes o energía a través de procesos como el compostaje o la biodigestión), especiales (aceite y grasas de cocina) y peligrosos (productos químicos, aerosoles, pilas, baterías, guantes contaminados).

- Se recordó que el restaurante dispone de tres puntos ecológicos con canecas codificadas por color (blanca, verde y negra), ubicados en cocina, comedor y bodega, además de un contenedor negro exclusivo para aceite usado y un contenedor verde con tapa para los residuos de comida.

b) Almacenamiento temporal de residuos

- Se destacó que los residuos se almacenan en un área exclusiva, cubierta y señalizada, y que los recipientes deben ser lavados y desinfectados diariamente como parte del Plan de Saneamiento Básico.

c) Aprovechamiento y disposición final

- Se recordó que los residuos aprovechables se entregan al reciclador autorizado por la Empresa de Acueducto, Alcantarillado y Aseo de Villanueva (ESPAVI).
- Los residuos no aprovechables son recogidos día de por medio por la misma empresa.

d) Ahorro y uso responsable de recursos

- Medidas para la reducción en el consumo de agua y energía.

PÚBLICA

- Uso racional del papel y de los productos de limpieza.
- Importancia de revisar periódicamente fugas, desconectar equipos eléctricos y hacer uso eficiente de los recursos disponibles.

e) Cultura ambiental y compromiso del personal

- Se resaltó la importancia de mantener la limpieza y el orden en las áreas de trabajo como parte de la responsabilidad ambiental y sanitaria del restaurante.
- Se recordó a los trabajadores que cada uno es responsable de aplicar las BPA en su labor diaria y de servir como multiplicador de estas.





PÚBLICA



Decisiones:

- Garantizar la limpieza y desinfección diaria de los contenedores y puntos ecológicos.
- Reducir el consumo de agua, energía y productos de limpieza, aplicando las recomendaciones de la capacitación.
- Reportar cualquier novedad relacionada con el manejo de residuos o prácticas ambientales a la administración del restaurante.
- Participar en futuras capacitaciones y actividades de sensibilización programadas.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
N/A	N/A	N/A

FIRMA ASISTENTES

Nombre	Cargo o rol / Dependencia	Entidad	Firma
Juan Felipe Gómez	Auxiliar de Concina	Parrilla Victoria	
Lucy Cendales Bernal	Representante legal	Parrilla Victoria	

Próxima reunión	Fecha	Hora	Lugar
	N/A	N/A	N/A

Colaborador que elabora el acta:	Lucy Cendales Bernal / Representante legal

PÚBLICA

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Gobernación de Casanare

CIUDAD: VILLANUEVA FECHA: 17-02-2025 ACTA N°:

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD CASANARE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Lucy Cendales Bernal

*CÉDULA / NIT: 52111147 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 85440 - 52111147

*NOMBRE COMERCIAL: Restaurante parrilla Victoria

*DIRECCIÓN: Kr 13 # 11-70-79 MATRICULA MERCANTIL: 135633

*DEPARTAMENTO: CASANARE *MUNICIPIO: VILLANUEVA

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

Otro [ ] Cuál: centro

TELÉFONOS: 310 2106530 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: ricuascellan@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Lucy Cendales Bernal

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 52111147

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Lucy Cendales Bernal

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 52111147

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 13 # 11-70-79

*DEPARTAMENTO: CASANARE *MUNICIPIO: VILLANUEVA

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 5am-7pm *NÚMERO DE TRABAJADORES:

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	13/02/2024	FAVORABLE			86,5 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Casanare

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,: Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	2	0	0	Partes de pisos con grietas C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	2	0	0	Partes de techos con desgaste. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	8			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	5	2,5	0	algunos equipos con desgaste. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	7	5,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Casanare

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11: Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	7	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	2	0	2	Faltan algunos colaboradores por reconocimiento C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	7	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		19		La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	5	0	C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)		0	C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	7	0	C

invima	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Gobernación de Casanare

4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0		NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		23		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
6	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3.5	0		C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	Faltan recipientes en algunas zonas	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3.5	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		31		La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir:		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90,5	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

invima	**ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS**	Casanare

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	NO	Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se Socializa el acta

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 17 del mes de Febrero del año 2025 en la Ciudad de ***VILLANUEVA.***

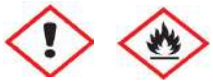
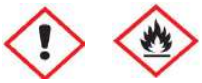
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Julian David Galeano	NOMBRE:
CÉDULA: 1123115758.	CÉDULA:
CARGO: ***TECNICO ARA SALUD.***	CARGO:
INSTITUCIÓN: ***SECRETARIA DE SALUD CASANARE.***	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Adriana Marcela Hurtado	NOMBRE:
CÉDULA: 1016039288	CÉDULA:
CARGO: Adminstradora.	CARGO:

MATRIZ DE COMPATIBILIDAD

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**20/05/2025**
LUGAR / SEDE:	**VILLANUEVA CASANARE**		

	MATERIAL QUÍMICO	SGA	1	2	3	4	5	6	7
			Clorox (hipoclorito)	Detergente en polvo	Jabón en barra	Jabón líquido	Aromatizante	Desinfectante en aerosol	Desengrasante industrial
			Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07), Peligroso medio ambiente (GHS09)	Irritante (GHS07)	Irritante (GHS07)	Irritante (GHS07)	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07)
1	Clorox (hipoclorito)		Conversión sustancia 1 y 1	Conversión sustancia 1 y 2	Conversión sustancia 1 y 3	Conversión sustancia 1 y 4	Conversión sustancia 1 y 5	Conversión sustancia 1 y 6	Conversión sustancia 1 y 7
2	Detergente en polvo		Conversión sustancia 1 y 2	Conversión sustancia 2 y 2	Conversión sustancia 2 y 3	Conversión sustancia 2 y 4	Conversión sustancia 2 y 5	Conversión sustancia 2 y 6	Conversión sustancia 2 y 7
3	Jabón en barra		Conversión sustancia 1 y 3	Conversión sustancia 2 y 3	Conversión sustancia 3 y 3	Conversión sustancia 3 y 4	Conversión sustancia 3 y 5	Conversión sustancia 3 y 6	Conversión sustancia 3 y 7
4	Jabón líquido		Conversión sustancia 1 y 4	Conversión sustancia 2 y 4	Conversión sustancia 3 y 4	Conversión sustancia 4 y 4	Conversión sustancia 4 y 5	Conversión sustancia 4 y 6	Conversión sustancia 4 y 7
5	Aromatizante		Conversión sustancia 1 y 5	Conversión sustancia 2 y 5	Conversión sustancia 3 y 5	Conversión sustancia 4 y 5	Conversión sustancia 5 y 5	Conversión sustancia 5 y 6	Conversión sustancia 5 y 7
6	Desinfectante en aerosol		Conversión sustancia 1 y 6	Conversión sustancia 2 y 6	Conversión sustancia 3 y 6	Conversión sustancia 4 y 6	Conversión sustancia 5 y 6	Conversión sustancia 6 y 6	Conversión sustancia 6 y 7
7	Desengrasante industrial		Conversión sustancia 1 y 7	Conversión sustancia 2 y 7	Conversión sustancia 3 y 7	Conversión sustancia 4 y 7	Conversión sustancia 5 y 7	Conversión sustancia 6 y 7	Conversión sustancia 7 y 7

CONVERSIÓN	
	Se puede almacenar juntos
	Se puede almacenar teniendo en cuenta la información de las hojas de seguridad del producto
	Almacenar en estantes separados

SIMBOLOS PICTOGRAMAS					
	Peligro de explosivos		Gases bajo presión		Químico nocivo
	Inflamable		Corrosión		Daño al medio ambiente
	Carburante		Toxicidad		Peligro para la salud

BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS** **MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS**	F35.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN: PÚBLICA	

LISTA DE CHEQUEO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**20/05/2025**
LUGAR / SEDE:	**VILLANUEVA CASANARE**	**ELABORADO POR:**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

Descripción del uso: **1. Clorox (hipoclorito de sodio**) Se utiliza para la desinfección de superficies de contacto con alimentos (mesas de trabajo, tablas de corte), utensilios y áreas de cocina, eliminando bacterias y virus. También se emplea para la limpieza y desinfección de pisos, paredes y baños.
2. Detergente en polvo: Se usa principalmente para la limpieza de utensilios de cocina (platos, vasos, ollas), eliminando restos de grasa y residuos de alimentos. También se emplea para lavar pisos y otras superficies no porosas.
3. Jabón en barra: Se usa para el lavado de manos del personal de cocina y servicio, asegurando una higiene adecuada antes de manipular alimentos y en cada cambio de actividad.
4. Jabón líquido: Utilizado para el lavado de manos, especialmente en áreas con alto tránsito o en dispensadores automáticos para mayor higiene. También se emplea en la limpieza de utensilios de cocina y áreas pequeñas.
5. Aromatizante: Se utiliza en áreas comunes (baños, comedor, salón) para mejorar el ambiente y neutralizar malos olores, creando un ambiente agradable para clientes y empleados.
6. Desinfectante en aerosol: Usado para desinfectar áreas de alto contacto (manijas de puertas, interruptores de luz, mesas) y en la desinfección rápida de superficies, especialmente durante cambios de turno o limpieza exprés.
7. Desengrasante industrial: Se utiliza en la limpieza profunda de campanas extractoras, hornos, parrillas y superficies con acumulación de grasa. También se usa en el mantenimiento de cocinas industriales y áreas con alto nivel de suciedad grasa.

Nº	ASPECTO DE VERIFICACION	SI	NO	NO APLICA	ACCIONES DE MEJORA U OBSERVACIONES
1	El piso del depósito de productos químicos es plano, para un manejo sencillo, seguro y evitar derrames	X			
2	Está suficientemente identificado y correctamente señalizado el espacio donde se almacenan las sustancias químicas	X			
3	Se dispone de las hojas de seguridad de todos las sustancias químicas que se utilizan	X			
4	Las hojas de seguridad y matriz de compatibilidad de los productos químicos están ubicadas en un lugar visible en el área donde se están almacenando o utilizando.	X			
5	Las personas que tienen contacto con las sustancias químicas conocen y comprenden las hojas de seguridad.	X			
6	Las personas que tienen contacto con las sustancias químicas se encuentran capacitadas sobre el manejo y almacenamiento adecuado de sustancias químicas.	X			
7	Se cumplen con las indicaciones de almacenamiento y uso de las sustancias químicas expuestas en las hojas de seguridad.	X			
8	Se almacenan las sustancias químicas de acuerdo a los resultados de la matriz de compatibilidad.	X			
9	Se almacenan los productos inflamables en muebles protegidos o en recintos especiales.			X	
10	Ofrecen suficiente resistencia física los envases de almacenamiento de sustancias químicas	X			
11	Los envaces se encuentran marcados de acuerdo a la sustancia que contiene	X			
12	Los muebles donde se almacenan las sustancias químicas están debidamente anclados para evitar derrames.	X			
13	Los residuos de envases de productos químicos se almacenan y disponen adecuadamente	X			
14	Se cuentan con elementos como kits antiderrames para la contención de posibles fugas o derrames.			X	
15	Se tiene establecido un protocolo u otro documento para la prevención y atención de emergencias relacionadas con sustancias químicas.	X			
16	Se evita transvasar productos químicos a otros envases no controlados.	X			
17	Se verifican la fecha de vencimiento de los productos químicos	X			
18	Se controla el acceso al espacio donde se almacenan las sustancias químicas	X			

Anexo 1. Registro Fotográfico

Descripción: Almacenamiento de productos Quimicos y Matriz de compatibilidad (Productos de aseo y desinfeccion.		Descripción: Instalacion Locativa del Restaurante	
			
Foto 1	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria	Foto 2	Lugar:Restaurante Parrilla Victoria
Descripción: Botiquin de primeros auxilios y extintores		Descripción: Hojas de seguridad de productos de aseo del restaurante	
			
Foto 3	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria	Foto 4	Lugar: Restaurante Parrilla Victoria

BIENESTAR FAMILIAR	**PROCESO DE ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS** **MANEJO SEGURO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS**	F35.G7.ABS	25/09/2019
		Versión 1	Página 1 de 1
		CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN: PÚBLICA	

INVENTARIO SUSTANCIAS QUÍMICAS

NOMBRE DEL CONTRATISTA / OPERADOR:	**LUCY CENDALES BERNAL**	**FECHA:**	**20/05/2025**
LUGAR / SEDE:	**VILLANUEVA CASANARE**	**ELABORADO POR:**	**KATHERINE ROLDAN ALFONSO**

*La información de las columnas PICTOGRAMA, CLASIFICACIÓN NACIONES UNIDAS -UN. EPPS, RIESGOS PARA LA SALUD, CLASIFICACIÓN TOXICOLOGICA Y RIESGOS PARA EL MEDIO AMBIENTE , se debe tomar de la información contenida en las hojas de seguridad
+ La información de las columna INCOMPATIBILIDAD, se debe tomar de la matriz de compatibilidad.

N°	NOMBRE COMERCIAL	COMPONENTES QUIMICOS	HOJA DE SEGURIDAD (SI/NO)	FICHA TECNICA (SI/NO)	ESTADO (SÓLIDO/LÍQUIDO/GASEOSO)	PICTOGRAMA *	CLASIFICACIÓN NACIONES UNIDAS -UN *	USO	INCOMPATIBILIDADES +	EPPS (Elementos de protección personal) *	RIESGOS PARA LA SALUD *	CLASIFICACIÓN TOXICOLOGICA*	RIESGOS PARA EL MEDIO AMBIENTE *
1	Clorox (hipoclorito)	Ingrediente activo: Hipoclorito de sodio (NaClO) al 3-5% en soluciones domésticas. Otros componentes: Agua, hidróxido de sodio (ajusta el pH), cloruro de sodio (sal residual).	SI	NO	Liquido	Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07), (GHS09)	1791	Desinfección de superficies y utensilios	Ácidos, amoníaco	Guantes, gafas, mascarilla	Irritación ocular, respiratoria, quemaduras dérmicas	Corrosivo	Tóxico para organismos acuáticos
2	Detergente en polvo	Tensoactivos aniónicos: Lineal alquilbenceno sulfonato de sodio (LAS). Constructores: Fosfatos o carbonatos para ablandar agua. Coadyuvantes: Sulfato de sodio, enzimas (en algunos casos), fragancias y colorantes.	SI	NO	Solido	Irritante (GHS07)	3077	Limpieza de utensilios y superficies	Ácidos fuertes	Guantes, gafas	Irritación dérmica y ocular	Irritante	Contaminante en grandes cantidades
3	Jabón en barra	Ácidos grasos saponificados: Sales sódicas de ácidos grasos (generalmente aceite de palma o coco). Otros: Fragancias, colorantes, glicerina.	SI	NO	Solido	Irritante (GHS07)		Higiene personal, lavado de manos	Ninguna relevante	Guantes (opcional)	Irritación dérmica leve	Irritante	Bajo riesgo ambiental
4	Jabón líquido	Tensoactivos: Generalmente lauril éter sulfato de sodio (SLES) o similares. Otros: Cocamidopropil betaína, fragancias, conservantes (parabenos o similares), colorantes.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07)		Higiene personal, limpieza de utensilios	Ninguna relevante	Guantes (opcional)	Irritación dérmica leve	Irritante	Bajo riesgo ambiental
5	Aromatizante	Solventes: Alcohol etílico o isopropílico. Fragancias: Mezclas de aceites esenciales o compuestos aromáticos sintéticos. Propulsores (en aerosoles): Hidrocarburos (propano, butano) o aire comprimido.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	1987	Ambientador en áreas comunes	Fuentes de calor, llama directa	Guantes, gafas (opcional)	Irritación ocular o respiratoria	Inflamable / Irritante	Moderado riesgo ambiental
6	Desinfectante en aerosol	Compuesto activo: Amonios cuaternarios, etanol, o cloruro de benzalconio (según la marca). Solventes: Alcohol etílico o isopropílico. Propulsores: Hidrocarburos (propano, butano) o dióxido de carbono. Fragancias y estabilizadores.	SI	NO	Liquido	Irritante (GHS07), Inflamable (GHS02)	1950	Desinfección rápida de áreas de contacto	Calor, llamas, oxidantes	Guantes, gafas, mascarilla	Irritación ocular, respiratoria, sensibilización	Inflamable / Irritante	Moderado riesgo ambiental
7	Desengrasante industrial	Tensoactivos: Nonilfenol etoxilado, lauril sulfato de sodio o similares. Solventes: Hidrocarburos alifáticos o glicoles. Alcalinizantes: Hidróxido de sodio o potasio (para romper la grasa). Otros: Inhibidores de corrosión, colorantes, fragancias.	SI	NO	Liquido	Corrosivo (GHS05), Irritante (GHS07)	1760	Eliminación de grasa en superficies de cocina	Hipoclorito de sodio, ácidos fuertes	uantes, gafas, mascarilla	Irritación severa de piel y ojos	Corrosivo	Tóxico para organismos acuáticos

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA EMPRESA

Identificación del producto:

Denominación: JABON EN BARRA
Uso de la sustancia: Principalmente para el lavado de ropa

Identificación de la empresa:

DETERGENTES LTDA.
Carrera 36 Nº 5C-09 BOGOTA D.C.
Industria Colombiana
Not. Sanitaria. INVIMA

- NSOH00262-04CO (JABON DERSA AZUL PURO)
- NSOH00263-04CO (JABON REY)
- NSOH00905-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO)
- NSOH01626-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE)
- NSOH04114-15CO (JABON DERSA SUPER NACAR)
- NSOH00440-10C / NSOH07703-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI)
- NSOH05303-16CO / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO)
- NSOH02231-13CO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO)
- NSOH07356-18CO (BARRA DE DETERGENTE AS AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).

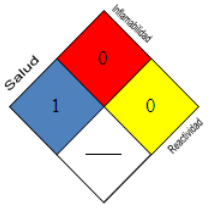
Servicio al cliente: 018000-117575
Correo electrónico: dersa@dersa.com.co

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE LOS COMPONENTES

GRASA
ACIDO ORGANICO
HIDROXIDO DE SODIO
PERFUME
COLORANTE

3. IDENTIFICACIÓN DE LOS RIESGOS

Clasificación NFPA
Salud : 1
Inflamabilidad: 0
Reactividad: 0



Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación y etiquetado de productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).

4. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Si hay irritación, evitar el contacto directo, consultar médico.
En contacto con los ojos: Lavar con abundante agua por 15 minutos, quitar lentes de contacto. Brindar atención médica.
Ingestión: No inducir el vómito. Consultar al médico.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Ninguno en condiciones normales, se puede utilizar todos los tipos de extintor.

6. MEDIDAS EN CASO DE DERRAMES O FUGAS

Ninguno.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Ninguno.

Procedimientos normales de manejo. Almacenar separado de alimentos.

Otras precauciones: Siga las instrucciones de la etiqueta o las instrucciones técnicas.

Almacenamiento: Almacénese a temperatura ambiente normal, *en lugar fresco y seco.*

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

Se recomienda usar guantes en caucho. No requiere el uso de más Elementos de protección Personal.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Aspecto: Pasta regular coloreada.

Olor: Perfumado.

Alcalinidad: máx. 0.4

Solubilidad: Miscible en agua

Contenido de activo: 70% – 75%

Cloruros como NaCl: máx. 0.5%

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Estable**.**
Precauciones para su despojo: Ninguna**.**
Incompatibilidad (materiales a rechazar): Ninguno**.**
Productos peligrosos por descomposición: Ninguno**.**
Polimerización peligrosa: No Ocurre.
Estabilidad: Estable**.**

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

No produce efectos toxico conocidos.

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Inestabilidad no determinada, degradable, no se conocen efectos de bioacumulación. El producto en grandes cantidades puede provocar espuma en el agua.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

Completamente soluble en agua y es biodegradable si se diluye. Si se desecha al alcantarillado o al drenaje, la solución diluida no perjudica los microorganismos que intervienen en el tratamiento de aguas negras. Deséchese de acuerdo con las disposiciones legales.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

Sin indicaciones particulares.

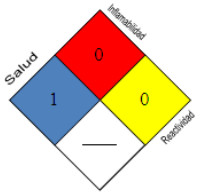
15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

Evítese el contacto con los ojos y la piel.

16. INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja fueron obtenidos de fuentes confiables y representan la mejor información conocida actualmente sobre la materia. Se entregan sin garantía expresa o implícita respecto de su exactitud o actualidad. Este documento debe utilizarse solamente como guía para la manipulación del producto con la precaución apropiada. Detergentes Ltda. no asume responsabilidad alguna por reclamos, pérdidas o daños que resulten del uso inapropiado del producto. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares.

TARJETA DE SEGURIDAD
JABÓN EN BARRA

1. IDENTIFICACION DE LA EMPRESA	IDENTIFICACION DEL PRODUCTO	SIMBOLO NFPA
DETERGENTES LTDA. CRA 36 N 5C-09- Bogotá TEL: 018000-117575 CONTACTO: DORILA CEPEDA	Jabón en Barra Limpiador para manos y cuerpo • NSOH00262-04CO (JABON DERSA AZUL PURO) • NSOH00263-04CO (JABON REY) • NSOH00905-01CO (JABON DERSA EXTRA BLANCO) • NSOH01626-02CO (JABON DERSA COCO CON SUAVIZANTE) • NSOH04114-15CO (JABON DERSA SUPER NACAR) • NSOH00440-10C / NSOH07703-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP COMBI) • NSOH05303-16CO / NSOH07704-19CO (JABON MAS DETERGENTE TOP TERRA ECOLÓGICO, DERSA TERRA ECOLÓGICO) • NSOH02231-13CO (JABON DERSA COCO EXTRACTO ACEITE DE COCO) • NSOH07356-18CO (BARRA DE DETERGENTE AS AZUL, BLANCO, BICARBONATO CANELA, BICARBONATO MANZANA).	 ***Producto de Higiene Doméstica cobijado por la Decisión 706/2008 (CAN), excluido de la clasificación y etiquetado de productos químicos del Sistema Globalmente Armonizado (SGA).***

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS
Este producto no presenta toxicidad aguda. Sus efectos pueden ser de nivel leve a moderado por inhalación, ingestión, contacto ocular y cutáneo.
3. CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCION PERSONAL
Límites de exposición: No presenta riesgos para la salud. No se anticipan reacciones alérgicas. **Ventilación:** No se requiere ventilación especial durante su uso. **Protección respiratoria:** Ninguna requerida. **Guantes en caucho:** En personas con piel muy delicada puede ocasionar resequedad. **Protección ocular:** Ninguna requerida.
4. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD
Este producto es estable a condiciones normales de uso y de almacenamiento. **Posibles reacciones peligrosas:** Ninguna conocida. **Incompatibilidad (materiales a rechazar):** Ninguno. **Polimerización peligrosa:** Ninguna. **Posibles productos peligrosos por descomposiciones:** Ninguno.

	CONTROL DE EMERGENCIAS
5. PRIMEROS AUXILIOS	**Inhalación:** No tóxico. Traslade la persona a un lugar abierto con aire fresco. **Contacto con los ojos:** Lavar ojos con abundante agua por 10-15 minutos. Si usa lentes de contacto, retírelos inmediatamente. Levantar los párpados para asegurar enjuague efectivo y

	completo. **Contacto con la piel:** Si el producto está diluido, no ocurren efectos o bien éstos son mínimos: Enjuáguese la piel con agua. **Ingestión:** Beba abundantemente agua. No induzca al vómito. En caso de malestar prologando, busque atención médica.
6. EXTINCION DE INCENDIOS	Solución acuosa que no entra en combustión. No arde. **Medio de extinción:** Agua
7. DERRAMES	Recoja con trapeador o trapo. Lave el área del derrame con agua y deje secar. **Disposición del residuo:** El producto puede ser vertido en el sistema de alcantarillado (Consulte las regulaciones de cada lugar). Contiene ingredientes biodegradables. No es peligroso.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD AMBIENTADOR LÍQUIDO.

SECCIÓN 1: Identificación.

1.1 Identificación del Producto: Ambientador líquido.

1.2 Usos Recomendados: Producto formulado especialmente a base de finas y concentradas fragancias, con agentes fijadores que hacen más duradero su efecto. Está diseñado para aromatizar ambientes como oficinas, baños, casas, hoteles, entre otros, eliminando los malos olores y dejando en el ambiente un agradable olor a limpieza y frescura.

1.3 Detalles del fabricante:

Nombre: Laboratorios Proaseo S.A.S
NIT: 900.697.045 - 7
Dirección: Cra 53 D N° 4C – 23, Barrio Galán
Ciudad: Bogotá, D.C Colombia
Teléfono: 4202686
Email: labproaseo@hotmail.com

SECCIÓN 2: Identificación de Peligros.

2.1 Clasificación de la Sustancia o Mezcla.

Irritación ocular: Categoría 2.

Toxicidad aguda oral: Categoría 4.

Contacto con los ojos: Puede causar irritación leve, enrojecimiento y lagrimeo excesivo.
Contacto con la piel: Puede presentar algún tipo de dermatitis ligera, si existe alguna reacción a sus componentes, está reacción desaparece sin atención médica. Si el contacto es permanente y directo puede presentar algún tipo de descamación en pieles muy sensibles.
Inhalación: No es tóxico al ser inhalado. Los vapores del producto no causan irritación en vías respiratorias.
Ingestión: En pequeñas cantidades puede causar dolor estomacal y vómito, en cantidades mayores puede llegar a ser tóxico.

2.2 Elementos de la etiqueta.

Palabra de señal: ¡ADVERTENCIA!

Pictogramas:



Indicaciones de peligro:

H302: Nocivo en caso de ingestión.

H320: Provoca irritación ocular.

Consejos de Prudencia.

Prevención

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos mayores.

P103: Leer la etiqueta antes de su uso.

SECCIÓN 3: Composición / Identificación de Componentes.

Este producto es una mezcla de:

Materia Prima	N° CAS	% En Peso
Agua	7732-18-5	75 – 85
Conservante	Confidencialidad comercial	0.1-1
Fijador de Fragancia	Confidencialidad Comercial	12-15
Alcohol Isopropilico	67-63-0	2.5-4
Emulsionantes	Confidencialidad comercial	1.5-3
Fragancias	Confidencialidad comercial	1.5-3

SECCIÓN 4: Medidas de Primeros Auxilios.

4.1 Descripción de las medidas de primeros auxilios.

En caso de contacto accidental con el producto tener en cuenta las siguientes recomendaciones, en caso de:

Inhalación: Sacar a la persona afectada a tomar aire fresco, no necesita asistencia médica. No emana gases ni vapores tóxicos.
Contacto con la piel: Para retirar el exceso del producto enjuagar con abundante agua. Si observa alguna irritación consultar al médico.
Contacto con los ojos: Enjuáguese con agua hasta que el material se haya eliminado. Si usa lentes de contacto retírelos inmediatamente. Debe levantar ambos párpados para facilitar el enjuague completo, en caso de una reacción desfavorable consulte a su médico.
Ingestión: Lavar la boca con abundante agua, dar a beber dos vasos de agua si la persona está consciente. No inducir el vómito y acudir inmediatamente al médico.

SECCIÓN 5: Medidas de lucha contra incendios.

5.1 Medios de extinción.

CO_2, extintores de polvo, espuma o chorros de agua. Se pueden realizar los procedimientos normales de extinción de incendios.

5.2 Procedimientos y precauciones.

Por seguridad evacuar y aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Retirar los envases expuestos si no hay riesgos, en caso contrario enfriarlos aplicando agua en forma de rocío en la parte externa desde una distancia segura. Utilizar protección personal si así se requiere,

5.3 Productos nocivos de la combustión.

No presenta.

SECCIÓN 6: Medidas en caso de vertimiento accidental

6.1 Equipos y precauciones para la protección personal, procedimientos de emergencia.

Ventilar y evacuar la zona, utilizar el equipo de protección adecuado. Tener especial cuidado con las superficies en contacto con el producto ya que pueden estar resbalosas y ocasionar fuertes caídas.

6.2 Precauciones ambientales.

Evitar que el producto esté en contacto directo con fuentes naturales de agua. Diluir el producto con abundante agua.

6.3 Métodos y materiales de limpieza.

Contener el derrame, recoger desde el borde del derrame hacia adentro con materiales absorbentes o material inertes. Lavar la zona con abundante agua, recoger y depositar en recipientes herméticos para su posterior disposición final.

SECCIÓN 7: Manipulación y almacenamiento.

7.1 Procedimientos de manejo.

Mantener estrictas normas e higiene, no comer, beber o fumar durante su utilización. Usar las cantidades o dosificaciones según lo establecido. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto, se recomienda agitar antes de usar.

7.2 Condiciones para almacenar de forma adecuada.

Almacenar en un lugar fresco y seco. Después de abierto el producto mantener los envases herméticamente cerrados y debidamente rotulados. Mantener fuera del alcance de los niños.

SECCIÓN 8: Controles de exposición y protección personal.

8.1. Parámetros de control.

Límites de exposición ambiental: No existen límites de exposición ambiental para ninguno de los componentes mencionados en la Sección 3 de esta FDS.

8.2. Controles de exposición.

Controles de ingeniería. No requiere equipos especiales de ventilación.

Equipos de protección personal (EPP).

Protección para los ojos/la cara.

No requiere ningún tipo de protección para los ojos y la cara. Sin embargo si existe manipulación como uso no directo si no en procesos de re envase, se sugiere el uso de gafas protectoras anti salpicaduras y guantes de caucho.

Protección de la piel/las manos.

No se requiere ningún equipo de protección especial. Sin embargo si presenta algún tipo de dermatitis o irritación se recomienda no usar el producto.

SECCIÓN 9: Propiedades Físico/Químicas.

Apariencia	Líquido, color especifico a fragancia
Densidad 20ºC	1.05-1.15 gr/ml
Punto de ebullición (ºc)	N.R.
Punto de fusión (ºc)	N. A.
PH	7.0-7.3
Solubilidad	soluble en cualquier proporción de agua

SECCIÓN 10: Estabilidad y Reactividad.

10.1 Estabilidad química: Estable bajo condiciones normales de manipulación y almacenamiento, temperaturas menores a 25 °C. El producto es sensible a la luz directa.

10.2 Reactividad: Ninguna conocida o reportada.

10.3 Posibilidad de reacciones peligrosas: No se producirá polimerización peligrosa.

10.4 Productos peligrosos de descomposición por combustión: No presenta.

10.5 Condiciones a evitar: Calor, luz directa y materiales incompatibles que puedan alterar su composición o desempeño. No mezclar con ácidos o con otras sustancias oxidantes.

SECCIÓN 11: Información Toxicológica.

La información suministrada a continuación puede presentar inconsistencias con la clasificación del material expuesta en la sección 2. Además los datos toxicológicos de los ingredientes pueden no reflejarse en la clasificación del material ya puede estar por debajo del umbral del etiquetado.

No carcinógeno, no es erotógeno, no contiene efectos embriotóxicos, mutagénicos.

SECCIÓN 12: Información Ecológica.

El producto sin diluir no debe llegar a los drenajes, fuentes de aguas naturales o fuentes de aguas residuales. El producto es completamente soluble en agua y es biodegradable, no suele ser tóxico para los organismos acuáticos y cuando el producto es usado para su finalidad no debe causar daños en el medio ambiente.

SECCIÓN 13: Consideraciones para la eliminación.

Los residuos se deben disponer en las instalaciones industriales adecuadas para este tipo de productos, no se deben eliminar con residuos domésticos. El producto sin diluir no se debe eliminar por los drenajes o aguas residuales. Se recomienda consultar las reglamentaciones locales vigentes en cuanto a la disposición apropiada para este tipo de productos.

En cuanto a los envases vacíos deben ser almacenados y tratados como residuos químicos y para su adecuada disposición final se deben consultar las reglamentaciones locales vigentes.

SECCIÓN 14: Información para el transporte.

	TERRESTRE	MARITIMO	AEREO
CLASE	NA	NA	NA
NÚMERO UN	NA	NA	NA
GRUPO EMPAQUE	NA	NA	NA
NOMBRE TRANSPORTACIÓN	NA	NA	NA

NA: No Asignado

DATOS ADICIONALES: No se considera peligroso según normativas de transporte. Sin embargo se recomienda mantener los envases debidamente tapados y etiquetados, evitar transportar con sustancias químicamente incompatibles, no transportar con alimentos.

SECCIÓN 15: Información Reglamentaria.

15.1 Legislación específica sobre medio ambiente, seguridad y salud para la sustancia o mezcla.

Regulaciones aplicables Decreto 1609 de 2002.

Regulación para el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

Ley 55 de 1993. Al aprobar la "Convención No. 170 y Recomendación No. 177 en Seguridad en el Uso de Químicos en el Trabajo" adoptada por la 77va Reunión de la Conferencia General de ILO, Geneva, 1990.

15.2 Frases R.

R22 – Nocivo al ingerir.

15.3 Frases S.

S3/7 – Mantener cerrado el envase en un lugar fresco

S26 – En caso de contacto con los ojos, lave inmediatamente con abundante agua y acuda al médico.

S28 – En caso de contacto con la piel, lave inmediatamente con abundante agua.

S36/37/39 – Usar ropa protectora adecuada, guantes.

SECCIÓN 16: Información Adicional.

La información presente en este documento la suministra Laboratorios Proaseo S.A.S, basada en la información suministrada por los proveedores de materias primas y con base en los conocimientos y consultas bibliográficas del personal técnico, dando por entendido que dicha información es una guía para el manejo del producto, por tanto ni la empresa ni sus representantes se hacen responsables por el uso erróneo o por la interpretación incorrecta de la información aquí contenida. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario. Esta información es válida solo para el producto que se define en las especificaciones.

Los cambios en datos, estándares, regulaciones, y condiciones de uso y manipulación, se encuentran fuera de su control.

Dirección Técnica.

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. Identification

Identificador de producto	**Clorox - Recargas de limpiador multiusos - arboleda cítricos**
Otros medios de identificación	Número de documento: USA002072
Uso recomendado	Limpiador
Restricciones recomendadas	Ninguno conocido/Ninguna conocida.

Información sobre el fabricante/importador/proveedor/distribuidor

Fabricante

Nombre de la empresa	The Clorox Company
Dirección	1221 Broadway Oakland, CA 94612 Estados Unidos
Teléfono	1-510-271-7000
Correo electrónico	No disponible.
Número de teléfono para emergencias	Emergencia médica: 1-800-446-1014 Emergencia de transporte: 1-800-424-9300 (Chemtrec)

2. Identificación de riesgos

Riesgos físicos	No clasificado.	
Peligros para la salud	Toxicidad aguda por via oral	Categoría 4
	Toxicidad aguda por inhalación	Categoría 4
	Corrosión/irritación cutáneas	Categoría 1
	Lesiones oculares graves/irritación ocular	Categoría 1
	Toxicidad sistémica específica de órganos diana tras una exposición única	Categoría 3 - Irritación de las vías respiratorias
Peligros para el medio ambiente	No clasificado.	
Peligros definidos por OSHA	No clasificado.	

Elementos de la etiqueta



Palabra de advertencia	Peligro
Indicación de peligro	Provoca graves quemaduras en la piel y lesiones oculares. Nocivo en caso de ingestión. Nocivo si se inhala. Puede irritar las vías respiratorias.

Consejos de prudencia

Prevención	No respirar nieblas. Lavarse cuidadosamente después de la manipulación. Usar guantes, ropa de protección y equipo de protección para los ojos. No comer, beber o fumar mientras se manipula este producto. Usar solo al aire libre o en un lugar bien ventilado.
Respuesta	EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito. En caso de contacto con la piel o el pelo, quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua o ducharse. Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar. En caso de inhalación, transportar la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico. Tratamiento específico (véase información en ésta etiqueta). EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado.
Almacenamiento	Guardar bajo llave. Almacenar en un lugar bien ventilado. Guardar el recipiente herméticamente cerrado.
Eliminación	Eliminar el recipiente conforme a las reglamentaciones local, regional, nacional y internacional.

Peligros no clasificados en otra parte (HNOC, por sus siglas en inglés)	Ninguno conocido/Ninguna conocida.

Información suplementaria Esta SDS está diseñada para empleados del lugar de trabajo, personal de emergencia y para otras condiciones y situaciones en las que existe un mayor potencial de exposición a gran escala o prolongada. Esta SDS no es aplicable para el uso por parte del consumidor de nuestros productos. Para el uso del consumidor, todo el lenguaje de precaución y primeros auxilios se proporciona en la etiqueta del producto de acuerdo con la normativa gubernamental aplicable.

3. Composición / Información sobre los ingredientes

Mezclas

Nombre químico	Nombre común y sinónimos	Número CAS	%
Óxido de dodécildimétilamine		1643-20-5	10-30*
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros		68424-85-1	5-10*
Etanol		64-17-5	0.5-1.5*
Acido etilendiamintetraacético , potassium salt		5964-35-2	1-5*
2-Aminoetanol		141-43-5	5-10*
N-Óxido de N,N-dimetil-1-tetradecanamina		3332-27-2	5-10*

Todas las concentraciones se expresan en porcentajes en peso a menos que el componente sea un gas. Las concentraciones de los gases se expresan en por ciento en volumen.

Comentarios sobre la composición GHS Estados Unidos: El porcentaje exacto (concentración) de composición ha sido retenida como secreto comercial, de conformidad con el párrafo (i) de § 1910.1200.

4. Medidas de primeros auxilios

Inhalación En caso de inhalación, transportar la persona al aire libre y mantenerla en una posición que le facilite la respiración. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Piel En caso de contacto con la piel o el pelo, quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua. Lavar la ropa contaminada antes de volverla a usar. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico. Tratamiento específico (véase información en ésta etiqueta).

Ojos EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Ingestión EN CASO DE INGESTIÓN: Enjuagar la boca. NO provocar el vómito. Llamar inmediatamente a un centro de toxicología o médico.

Síntomas/efectos más importantes, agudos o retardados Grave irritación de los ojos. Los síntomas pueden incluir escozor, lagrimeo, enrojecimiento, hinchazón y visión borrosa. Puede dar por resultado un lesión ocular permanente incluida la ceguera. Ardor, lesiones corrosivas cutáneas severas.

Indicación de la necesidad de recibir atención médica inmediata y, en su caso, de tratamiento especial Proporcione las medidas de apoyo generales y de tratamiento sintomático. Los síntomas pueden retrasarse.

Información general En caso de malestar, acuda al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta). Muéstrele esta ficha de seguridad al doctor que esté de servicio. Evitar contacto con ojos y piel. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y MASCOTAS.

5. Medidas para combatir incendios

Medio extintor apropiado Tratar el material circundante.

Medios inadecuados No utilizar agua a presión, puede extender el incendio.

Riesgos específicos derivados del producto químico En caso de incendio se pueden formar gases nocivos.

Equipo especial de protección y medias de precaución para los bomberos Use aparato respiratorio autónomo y traje de protección completo en caso de incendio.

Equipos/instrucciones para la lucha contra incendios Mueva los recipientes del área del incendio si puede hacerlo sin riesgo.

Métodos específicos Utilizar procedimientos estándar contra incendiosy considerar los riesgos de otros materiales involucrados.

Riesgos generales de incendio Ningún riesgo excepcional de incendio o explosión señalado.

6. Medidas de liberación accidental

Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia

Mantenga alejado al personal que no sea necesario. Mantenga alejadas a las personas de la zona de la fuga y en sentido opuesto al viento. Use equipo y ropa de protección apropiados durante la limpieza. No toque los recipientes dañados o el material derramado a menos que esté usando ropa protectora adecuada. Asegure una ventilación apropiada. Las autoridades locales deben ser informadas si los derrames importantes no pueden contenerse. Para consultar la protección personal, véase la sección 8 de la HDS.

Métodos y materiales para la contención y limpieza de vertidos

Impedir la entrada a sótanos o zonas confinadas

Derrames grandes: Detenga el flujo de material si esto no entraña riesgos. Forme un dique para el material derramado donde sea posible. Absorber en vermiculita, arena o tierra seca y colocar en recipientes. Después de recuperar el producto, enjuague el área con agua.

Derrames pequeños: Limpie con material absorbente (por ejemplo tela, vellón). Limpie cuidadosamente la superficie para eliminar los restos de contaminación.

Nunca regrese el producto derramado al envase original para reutilizarlo. Para la eliminación de los residuos, ver la Sección 13 de la HDS.

Precauciones para la protección del medio ambiente

No dispersar en el medio ambiente. Impidas nuevos escapes o derrames de forma segura. No verter los residuos al desagüe, al suelo o las corrientes de agua. No eliminar en lagos, arroyos, estanques o aguas públicas

7. Manejo y almacenamiento

Precauciones que se deben tomar para garantizar un manejo seguro

Evitar contacto con ojos y piel. Asegúrese una ventilación eficaz. Use equipo protector personal adecuado. Colada a fondo después de dirigir. Establezca prácticas buenas de higiene industrial para la manipulación de este material. No comer ni beber durante su utilización.

Condiciones de almacenamiento seguro, incluida cualquier incompatibilidad

Conserve el envase herméticamente cerrado en un lugar fresco, seco y bien ventilado. MANTÉNGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS Y MASCOTAS.

8. Controles de exposición y protección personal

Límite(s) de exposición ocupacional

OSHA de USA - Tabla Z-1 - Límites para los contaminantes del aire (29 CFR 1910.1000)

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	Límite de Exposición Permisible (LEP)	6 mg/m3
		3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	Límite de Exposición Permisible (LEP)	1900 mg/m3
		1000 ppm

EE.UU. Valores umbrales ACGIH

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	LECP	6 ppm
	PPT	3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	LECP	1000 ppm

NIOSH de EUA: Guía de bolsillo acerca de los peligros químicos

Componentes	Tipo	Valor
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	LECP	15 mg/m3
		6 ppm
	PPT	8 mg/m3
		3 ppm
Etanol (CAS 64-17-5)	PPT	1900 mg/m3
		1000 ppm

Valores límites biológicos

No se indican límites de exposición biológica para los componentes.

Controles técnicos apropiados

Debe haber una ventilación general adecuada (típicamente 10 renovaciones del aire por hora). La frecuencia de la renovación del aire debe corresponder a las condiciones. De ser posible, use campanas extractoras, ventilación aspirada local u otras medidas técnicas para mantener los niveles de exposición por debajo de los límites de exposición recomendados. Si no se han establecido ningunos límites de exposición, el nivel de contaminantes suspendidos en el aire ha de mantenerse a un nivel aceptable.

Medidas de protección individual, como equipos de protección personal recomendados

Protección para los ojos/la cara	Use gafas de seguridad con protección lateral.
Protección de la piel	
Protección para las manos	Guantes impermeables. Confirmar primero con un proveedor conocido.
Otros	Use ropa adecuada resistente a los productos químicos. Como sea requerido por las normas del empleador.
Protección respiratoria	Donde los niveles de la pauta de la exposición pueden ser excedidos, utilice un respirador aprobado de NIOSH. La máscara de respiración deberá ser seleccionada y utilizada bajo la dirección de personal capacitado en salud y seguridad, y en un todo de acuerdo con lo establecido por las pautas y criterios respectivos de OSHA (29 CFR 1910.134), CAN/CSA-Z94.4 y de ANSI sobre protección respiratoria (Z88.2).
Peligros térmicos	No aplicable.
Consideraciones generales sobre higiene	Seguir siempre buenas medidas de higiene personal, como lavarse después de manejar el material y antes de comer, beber y/o fumar. Rutinariamente lave la ropa de trabajo y el equipo de protección para eliminar los contaminantes. Lávese las manos antes de los descansos e inmediatamente después de manipular la substancia. No comer ni beber durante su utilización.

9. Propiedades físicas y químicas

Aspecto	Claro
Estado físico	Líquido.
Estado físico	Líquido.
Color	Blanco
Olor	Cítrico
Umbral de olor	No disponible.
pH	11 - 12.5
Punto de fusión/punto de congelación	No disponible.
Punto inicial e intervalo de ebullición	No disponible.
Punto de escurrimiento	No disponible.
Peso específico	No disponible.
Coeficiente de reparto: n-octanol/agua	No disponible.
Punto de inflamabilidad	> 93.0 °C (> 199.4 °F) Taza cerrada de Pensky-Martens
Tasa de evaporación	No disponible.
Inflamabilidad (sólido, gas)	No aplicable.
Límites superior/inferior de inflamabilidad o explosividad	
Límite inferior de inflamabilidad (%)	No disponible.
Límite superior de inflamabilidad (%)	No disponible.
Límite inferior de explosividad (%)	No disponible.
Límite superior de explosividad (%)	No disponible.
Presión de vapor	No disponible.
Densidad de vapor	No disponible.
Densidad relativa	0.993
Solubilidad(es)	Completa
Temperatura de autoignición	No disponible.
Temperatura de descomposición	No disponible.
Viscosidad	No disponible.

10. Estabilidad y reactividad

Reactividad	Este producto puede reaccionar con agentes oxidantes fuertes.

Posibilidad de reacciones peligrosas	Ninguno bajo el uso normal.
Estabilidad química	El material es estable bajo condiciones normales.
Condiciones a evitar	No mezclar con otros productos químicos. NO MEZCLAR CON LEJÍA ni usar con otros productos de uso doméstico.
Materiales incompatibles	Oxidantes. Cáusticos. Ácidos.
Productos de descomposición peligrosos	Pueden incluír y no están limitados a: Óxidos de carbono. Óxidos de nitrógeno. Cloruro de hydrógeno.

11. Información toxicológica

Información sobre las posibles vías de exposición

Inhalación	Nocivo si se inhala. Puede causar la irritación del sistema respiratorio.
Piel	Provoca quemaduras graves de la piel.
Ojos	Provoca lesiones oculares graves.
Ingestión	Nocivo en caso de ingestión. Puede causar problemas digestivos, náuseas o vómitos. Provoca quemaduras químicas en el tubo digestivo.
Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas	Grave irritación de los ojos. Los síntomas pueden incluir escozor, lagrimeo, enrojecimiento, hinchazón y visión borrosa. Puede dar por resultado un lesión ocular permanente incluida la ceguera. Puede causar enrojecimiento y dolor.

Información sobre los efectos toxicológicos

Toxicidad aguda Vea abajo

Componentes	**Especies**	**Resultados de la prueba**
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	2504 mg/kg, 24 Horas, ECHA
Inhalación		
CL50	rata	> 1.3 mg/L, 6 Horas, ECHA
Oral		
DL50	rata	1089 mg/kg, ECHA
Acido etilendiamintetraacético , potassium salt (CAS 5964-35-2)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	No disponible	
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50		1780 - 2000 mg/kg, ECHA
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros (CAS 68424-85-1)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	3412 mg/kg, ECHA
Inhalación		
CL50	rata	0.3 mg/l/4h, ECHA
Oral		
DL50	rata	795 mg/kg, ECHA
Etanol (CAS 64-17-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	> 15800 mg/kg, SIDS initial assessment report
Inhalación		
CL50	ratón	> 60000 ppm, 60 Minutos, ECHA
Oral		
DL50	rata	10470 mg/kg, ECHA

Componentes	Especies	Resultados de la prueba
N-Óxido de N,N-dimetil-1-tetradecanamina (CAS 3332-27-2)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	conejo	> 2000 mg/kg, 24 Horas, ECHA
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50	rata	> 1500 mg/kg, ECHA
Óxido de dodécildimétilamine (CAS 1643-20-5)		
Agudo		
Dérmico		
DL50	rata	> 2000 mg/kg, ECHA
Inhalación		
CL50	No disponible	
Oral		
DL50	rata	1064 mg/kg, ECHA

Corrosión/irritación cutáneas Provoca quemaduras graves.

Minutos de exposición No disponible.

Valor de eritema No disponible.

Valor del edema No disponible.

Lesiones oculares graves/irritación ocular Provoca lesiones oculares graves.

Valor de opacidad corneal No disponible.

Valor de la lesión del iris No disponible.

Valor del enrojecimiento conjuntival No disponible.

Valor del edema conjuntivo No disponible.

Días de recuperación No disponible.

Sensibilidad respiratoria o cutánea

Sensibilización respiratoria No es un sensibilizante respiratorio.

Sensibilización cutánea No se espera que este producto cause sensibilización cutánea.

Mutagenicidad en células germinales No hay datos disponibles que indiquen que el producto o cualquier compuesto presente en una cantidad superior al 0.1% sea mutagénico o genotóxico.

Carcinogenicidad Vea abajo

Monografías del IARC. Evaluación general de la carcinogenicidad

No listado.

OSHA Sustancias específicas reguladas (29 CFR 1910.1001-1052)

No regulado.

Programa Nacional de Toxicología de EUA (NTP). Reporte sobre carcinógenos

No listado.

Toxicidad para la reproducción No se espera que este producto cause efectos reproductivos o al desarrollo.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana - Exposición única Puede irritar las vías respiratorias.

Toxicidad sistémica específica de órganos diana - Exposiciones repetidas No clasificado.

Peligro por aspiración No representa un peligro de aspiración.

Efectos crónicos No disponible.

Información adicional No disponible.

12. Información ecológica

Efectos ecotoxicológicos Vea abajo

Datos ecotoxicológicos

Componentes		Especies	Resultados de la prueba
2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)			
Algas	IC50	Algas	15 mg/L, 72 Horas
Crustáceos	EC50	Dafnia	65 mg/L, 48 Horas
Acuático/a			
Peces	CL50	Trucha arco iris, trucha Donaldson (Oncorhynchus mykiss)	114 - 196 mg/L, 96 horas
Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros (CAS 68424-85-1)			
Acuático/a			
Peces	CL50	Lubina rayada (Morone saxatilis)	10.4 - 19.1 mg/L, 96 horas
Etanol (CAS 64-17-5)			
Crustáceos	EC50	Dafnia	11744.5 mg/L, 48 Horas
Acuático/a			
Crustáceos	EC50	Pulga de agua (Daphnia magna)	7.7 - 11.2 mg/L, 48 horas
Peces	CL50	Carpita cabezona (Pimephales promelas)	> 100 mg/L, 96 horas

Persistencia y degradabilidad No disponible.

Potencial de bioacumulación No disponible.

Coeficiente de reparto octanol/agua log Kow

2-Aminoetanol	-1.31
Etanol	-0.31
Óxido de dodécildimétilamine	4.67

Movilidad en el suelo No disponible.

Movilidad en general No disponible.

Otros efectos adversos No disponible.

13. Consideraciones de eliminación

Instrucciones para la eliminación Recoger y recuperar o botar en recipientes sellados en un vertedero oficial. No deje que el material entre en el drenaje o en el suministro de agua. No contamine los estanques, ríos o acequias con producto químico ni envases usados. Eliminar el contenido/recipiente conforme a las reglamentaciones local/regional/nacional/internacional.

Residuos/producto no utilizado Elimine observando las normas locales en vigor. Los recipientes vacíos o los revestimientos pueden retener residuos del producto. Este material y sus recipientes deben eliminarse de forma segura (véase: Instrucciones para la eliminación).

Envases contaminados Ya que los recipientes vacíos pueden contener restos de producto, obsérvense las advertencias indicadas en la etiqueta después de vaciarse el recipiente. Los contenedores vacíos deben ser llevados a un sitio de manejo aprobado para desechos, para el reciclado o eliminación.

14. Información relativa al transporte

General Canada: TDG prueba de clasificación:
Método de Clasificación: Clasificados según la parte 2, secciones 2,1 – 2,8 del Reglamento de transporte de mercancías peligrosas. En su caso, el nombre del técnico y la clasificación del producto aparecerá debajo.

Ministerio de Transportes de los Estados Unidos. (DOT)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	Líquidos corrosivos, n.e.p.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - EE.UU.
Grupo de embalaje	III
Excepciones de embalaje	154

Transporte de material peligroso (TDG - Canada)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - Canadá
Grupo de embalaje	III
Disposiciones especiales	16

IATA/ICAO

Instrucciones básicas para el despacho:

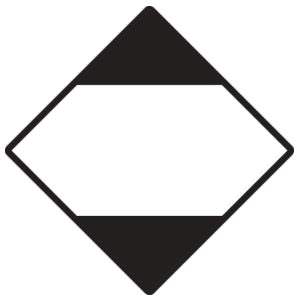
Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	Líquido corrosivo, n.e.p.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - IATA
Grupo de embalaje	III

IMDG (Transporte marítimo)

Instrucciones básicas para el despacho:

Número de UN	UN1760
Designación oficial de transporte	LÍQUIDO CORROSIVO, N.E.P.
Technical Name	Compuestos de amonio cuaternario, bencil-C12-16-alquildimetil, cloruros
Clase de riesgo	Cantidad limitada - IMDG
Grupo de embalaje	III

DOT; IMDG; TDG



IATA



15. Información reguladora

Reglamentos federales de EE.UU.

Este producto es calificado como "químicamente peligroso" según el Estándar de Comunicación de Riesgos de la OSHA Hazard Communication Standard, 29 CFR 1910.1200.

El producto cumple con las directrices reglamentarias de la CPSC.

PELIGRO
Corrosivo.

TSCA Section 12(b) Export Notification (40 CFR 707, Subapartado D) (Notificación de exportación)

No regulado.

Lista de sustancias peligrosas de CERCLA (40 CFR 302.4)

No listado.

SARA Sección 304 Notificación de emergencia sobre la liberación de sustancias

No regulado.

OSHA Sustancias específicas reguladas (29 CFR 1910.1001-1052)

No regulado.

Ley de Enmiendas y Reautorización del Superfondo de 1986 (SARA)

SARA 302 Sustancia extremadamente peligrosa	No
SARA 311/312 Sustancias químicas peligrosas	Sí
Categorías de peligro clasificadas	Toxicidad aguda (cualquier vía de exposición) Corrosión/irritación cutánea Lesión ocular grave/irritación ocular Toxicidad específica del órgano blanco- (Exposición única o repetida)

SARA 313 (Reporte TRI, acerca del Inventario de liberación de sustancias tóxicas)

No regulado.

Otras disposiciones federales

Ley de Aire Limpio (CAA), sección 112, lista de contaminantes peligrosos del aire (CPA)

No regulado.

Clean Air Act (CAA) Section 112(r) Accidental Release Prevention (40 CFR 68.130) (Ley de aire limpio, Prevención de liberación accidental)

No regulado.

Ley de Agua Potable Segura (SDWA, siglas en inglés) No regulado.

FEMA Sustancias Prioritarias para la Salud y Seguridad Respiratoria en el lugar de trabajo en la fabricación de aromatizantes

Etanol (CAS 64-17-5)	Prioridad baja

Dirección de Alimentos y Medicamentos de los EUA (FDA) No regulado.

Regulaciones de un estado de EUA Vea abajo

EE.UU. - Illinois Chemical Safety Act: Listed substance

Etanol (CAS 64-17-5)

EE.UU. - Louisiana Spill Reporting: Listed substance

Etanol (CAS 64-17-5)	listado.

EE.UU. - Minnesota Haz Subs: Listed substance

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)	2-AMINOETHANOL (SEE ETHANOLAMINE) AMINO ETANOL
Etanol (CAS 64-17-5)	ETHANOL (SEE ETHYL ALCOHOL) ETHYL ALCOHOL (ETHANOL)

Sustancias Controladas de California; EUA. Departamento de Justicia, CA (Salud y Seguridad de California, Código de Sección 11100)

No listado.

Derecho a la información de Massachusetts – Lista de sustancias

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Ley del derecho a la información de los trabajadores y la comunidad de Nueva Jersey, EUA

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

US. Ley del Derecho a la Información de los Trabajadores y la Comunidad de Pennsylvania

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Derecho a la información de Rhode Island, EUA

2-Aminoetanol (CAS 141-43-5)
Etanol (CAS 64-17-5)

Proposición 65 de California

Este producto no está sujeto a etiquetado de advertencia según la Preposición 65 del Estado de California.

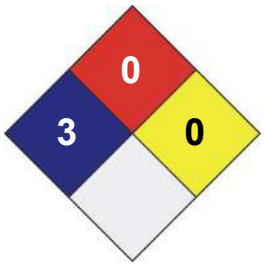
País(es) o región	Nombre del inventario	Listado (sí/no)*
Estados Unidos y Puerto Rico	Inventario de la Ley del Control de Sustancias Tóxicas (TSCA)	Sí

*"Sí" indica que este producto cumple con los requisitos del inventario administrado por el(los) país(es) responsable(s)

16. Otra información

REFERENCIA	
Severo	4
Serio	3
Moderado	2
Ligera	1
Mínimo	0

Salud	/ 3
Flamabilidad	0
Riescos Físicos	0
Protección Personal	X



Cláusula de exención de responsabilidad	La información de esta hoja de datos de seguridad se ha escritas por Dell Tech Laboratories Ltd. (www.delltech.com) sobre la base del nivel actual de conocimientos y experiencia disponible. La información aquí contenida fue obtenida de fuentes que se estiman técnicamente precisas y confiables. Si bien se han realizado los máximos esfuerzos posibles a fin de asegurar la total puesta en conocimiento de los riesgos asociados a este producto, como en algunos casos no es posible obtener información, se lo declara expresamente. Dado que las condiciones particulares de uso del producto están más allá del alcance del proveedor, se presupone que los usuarios de este material han sido correctamente entrenados según las exigencias de toda la legislación aplicable y demás instrumentos regulatorios. El proveedor no efectúa ninguna garantía, expresa ni tácita, y no será responsable por ninguna pérdida, daños o consecuencia dañina que pueda resultar del uso o de la confiabilidad de cualquier información contenida en este documento.
Fecha de emisión	14-Enero-2022
Indicación de la versión	01
Información adicional	No disponible.
Otra información	Para obtener una Hoja de Datos de Seguridad actualizada, por favor póngase en contacto con el distribuidor /el fabricante que figura en la primera página de este documento. Artículo de referencia: 513079-001 Preparado por: The Clorox Company, 4900 Johnson Drive, Pleasanton, CA 94588, 925-368-6000

HOJA DE SEGURIDAD
DESENGRASANTE PARA COCINA

Nch 2245 of. 2015 **Versión 1** **Fecha de Emisión Febrero/2020**

SECCION N°1 Identificacion del producto y la empresa

Identificación del producto químico	DESENGRASANTE PARA COCINA (Formato Gatillo 500 ml, 1L)
Usos recomendados	ELIMINACION DE GRASA Y LIMPIEZA DE SUPERFICIES.
Restricciones de uso	NO APLICAR CERCA DE ALIMENTOS.
Nombre del proveedor	Comercial e Industrial Libesa Ltda
Dirección del proveedor	Av. Presidente Frei Montalva N°6010 – Quilicura, Santiago.
Número de teléfono del proveedor	(56 2) 2396 7000
Número de teléfono de emergencia en Chile	CITUC: (56-2) 2635 3800, ATENCION LAS 24 HORAS DEL DIA.
Dirección electrónica del proveedor	www.donafesia.cl

SECCION N°2 Identificacion de los Riesgos

Clasificación según NCh382: CLASE 8, CORROSIVO

Distintivo según NCh2190:



Clasificación según SGA:



Señal de seguridad según NCh 1411/4:



Clasificación específica	AGUA, SOLVENTE GLICOLICO, HIDROXIDO DE SODIO EN SOLUCION ACUOSA.
Distintivo específico	NO APLICA.
Descripción de los peligros	PUEDE CAUSAR IRRITACION DERMICA EN

	PERSONAS SENSIBLES.
Descripción de los peligros específicos	NO APLICA.
Otros peligros	NO APLICA.

SECCION N°3 Composición / Información de los componentes

En el caso de una mezcla

	COMPONENTE 1	COMPONENTE 2
Denominación química sistemática	Dipropilenglicol monometil éter	Disodio Metasilicato Pentahidratado
Nombre común o genérico	Dipropilenglicol monometil é	Trioxosilicato di sódico
Rango de concentración	1,0 - 3, 0%	1,0 - 4, 0%
Número CAS	34590-94-8	6834-92-0

SECCION N°4 Primeros Auxilios

Inhalación	NO APLICA.
Contacto con la piel	LAVAR CON AGUA ABUNDANTE. SI SE PRODUCEN MOLESTIAS, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Contacto con los ojos	LAVAR CON AGUA ABUNDANTE. SI LA IRRITACION PERSISTE, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Ingestión	DAR A BEBER AGUA. SI SE PRODUCEN MOLESTIAS, CONSEGUIR ATENCION MEDICA.
Efectos agudos previstos	IRRITACION Y ENROJECIMIENTO OCULAR, REACCIONES EN PERSONAS SENSIBLES.
Efectos retardados previstos	REACCIONES ALERGICAS A LA PIEL.
Síntomas / efectos más importantes	IRRITACION Y ENROJECIMIENTO OCULAR.
Protección de quienes brindan los primeros auxilios.	NO REQUIERE.
Notas especiales para un médico tratante	TRATAR DE ACUERDO A LOS SINTOMAS.

SECCION N°5 Medidas para lucha contra incendios

Agentes de extinción	UTILICE AQUELLOS APROPIADOS PARA EL FUEGO CIRCUNDANTE.
Agentes de extinción inapropiados	NO APLICA.
Productos que se forman en la combustión y degradación térmica	NO APLICA.
Peligros específicos asociados	NO APLICA.
Métodos específicos de extinción	NO REQUIERE.
Precauciones para el personal de emergencia y/o los bomberos	NO REQUIERE.

SECCION N°6 Medidas que se deben tomar en caso de derrame accidental

Precauciones personales	NO SE REQUIEREN.
Equipo de protección	ROPA DE TRABAJO NORMAL.
Procedimientos de emergencia	ABSORBER CON MATERIAL INERTE, RECOGER CON PALAS Y DEPOSITAR EN RECIPIENTES PLASTICOS, PARA SU POSTERIOR DISPOSICIÓN. EN CASO DE DERRAMES PEQUEÑOS, DILUIR CON AGUA ABUNDANTE.
Precauciones medioambientales	NO APLICA.
Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento	NO REQUIERE.
Métodos y materiales de limpieza	DESCONTAMINE EL AREA AFECTADA POR MEDIO DE LAVADO CON AGUA ABUNDANTE.
Recuperación	NO APLICA.
Neutralización	NO APLICA.
Disposición final	VER SECCION 13.
Medidas adicionales de prevención de desastres	NO REQUIERE.

SECCION N°7 Manipulacion y Almacenamiento

Manipulación	
Precauciones para la manipulación segura	NO MEZCLAR CON COMPUESTOS CLORADOS
Equipo de protección	NO REQUIERE.
Otras precauciones	NO REQUIERE.
Prevención del contacto	EVITE EL CONTACTO CON OJOS, Y EL CONTACTO PROLONGADO CON LA PIEL.
Almacenamiento	
Condiciones para el almacenamiento seguro	AREA FRESCA Y SECA, BAJO TECHO. NO EXPONER A TEMPERATURAS INFERIORES A 4°C Y 45° C
Medidas técnicas	PROTEGER LOS ENVASES DEL DAÑO FISICO.
Sustancias y mezclas incompatibles	PRODUCTOS ACIDOS
Material de envase y/o embalaje	MANTENER EN SU ENVASE ORIGINAL, BIEN CERRADO.

SECCION N°8 Control de exposición / Protección personal

Concentración máxima permisible	NO APLICA.
Elementos de protección personal	
Protección respiratoria	NO REQUIERE.
Protección de manos	NO REQUIERE.
Protección de ojos	NO REQUIERE.

Protección de la piel y el cuerpo	ROPA DE TRABAJO NORMAL.
Medidas de ingeniería para reducción de exposición	NO REQUIERE.

SECCION N°9 Propiedades físicas y químicas

Estado Físico	LIQUIDO.
Apariencia, color y olor	FLUIDO, NARANJO, TRNASPARENTE.
Papel PH	> 12,0
Punto de fusión / punto de congelamiento	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Punto de ebullición, punto inicial de ebullición y rango de ebullición	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Punto de inflamación	NO APLICA.
Límites de explosividad	NO APLICA.
Presión de vapor	NO APLICA.
Densidad relativa del vapor	NO APLICA.
Densidad	1,00 - 1,03 g/cc.
Solubilidad en agua y otros solventes	TOTALMENTE SOLUBLE EN AGUA.
Temperatura de autoignición	NO APLICA.
Inflamabilidad	NO APLICA.

SECCION N°10 Estabilidad y Reactividad

Estabilidad química	ESTABLE BAJO CONDICIONES NORMALES DE USO Y ALMACENAMIENTO
Reacciones peligrosas	NO APLICA.
Condiciones que se deben evitar	TEMPERATURAS ALTAS; MATERIALES Y SUSTANCIAS INCOMPATIBLES.
Materiales incompatibles	ZINC, ESTAÑO, Y ALUMINIO EN CASO DE CONTACTOS PROLONGADOS Y ÁCIDOS FUERTES.
Productos peligrosos de la descomposición	NO APLICA.
Productos peligrosos de la combustión	NO APLICA.
Uso previsto y uso indebido	NO APLICA.

SECCION N°11 Información Toxicológica

Toxicidad aguda (LD50, LC50)	EL PRODUCTO NO ES CONSIDERADO DE RIESGO.
Irritación/corrosión cutánea	NO.
Lesiones oculares graves/irritación ocular	SI.
Sensibilización respiratoria o cutánea	NO.
Mutagenicidad de células reproductoras/in vitro	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Carcinogenecidad	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.

Toxicidad reproductiva, específica en órganos particu-	
lares, exposición única, repetida	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Peligro por inhalación	NO.

SECCION N°12 Información Ecológica

Ecotoxicidad (EC, IC, LC)	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.
Persistencia/degradabilidad	ES BIODEGRADABLE.
Potencial Bioacumulativo	NO SE BIOACUMULA.
Movilidad en suelo	NO HAY INFORMACION DISPONIBLE.

SECCION N°13 Información sobre disposición final

Residuos	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.
Envase y embalaje contaminados	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.
Material contaminado	ELIMINAR EN VERTEDEROS AUTORIZADOS.

SECCION N°14 Información sobre transporte

	Movilidad Transporte Terrestre	Marítima	Áerea
Regulaciones	PRODUCTO NO REGULADO POR EL REGLAMENTO DE TRANSPORTE DE CARGA PELIGROSA POR CALLES Y CAMINOS (DECRETO SUPREMO N°298 / 1994	PRODUCTO NO REGULARIZADO POR LA ORGANIZACIÓN MARITIMA INTERNACIONAL (IMO)	PRODUCTO NO REGULARIZADO POR ASOCIACION DE TRANSPORTE AEREO INTERNACIONAL (IATA)
Número UN	1791	1791	1791
Designación oficial de transporte	Líquido corrosivo	Líquido corrosivo	Líquido corrosivo
Clasificación de peligro de transporte	8	8	8
Clasificación de peligro peligro primario NU	8	8	8
Clasificación de peligro secundario NU	-	-	-
Grupo de embalaje /envase	III	III	III
Peligros ambientales	NO APLICA.	NO APLICA.	NO APLICA.
Precauciones especiales	NO REQUIERE.	NO REQUIERE.	NO REQUIERE.

SECCION N°15 Información reglamentaria

Regulaciones nacionales	DECRETO SUPREMO N° 594 (1999): Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. DECRETO SUPREMO N° 609 (1998): Norma de emisión para la regulación de emisión de contaminantes asociados a las descargas de residuos industriales liquidos a sistemas de alcantarillado. NORMA CHILENA 382:2013 Sustancias peligrosas - Clasificación general. NORMA CHILENA 2245:2015 Sustancias peligrosas - Clasificación general. Hoja de datos de productos químicos- Contenido y orden de las secciones.
Regulaciones internacionales	NORMA ISO 11014:2009 “SAFETY DATA SHEET FOR CHEMICAL PRODUCTS_CONTENT AND ORDER OF SECTIONS"

SECCION N°16 Otras Informaciones

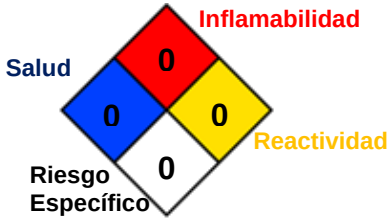
Considerando que el uso de esta información y del producto está fuera del control del proveedor, la empresa no asume responsabilidad alguna por este concepto. Determinar las condiciones de uso seguro del producto es obligación del usuario.

Fecha de Emisión Febrero/2020
Realizado por: Claudia Barrera S
Modificado por: Claudia Barrera S
Aprobado por: Yasna Romero

HOJA DE SEGURIDAD
Versión 2 – 25/02/2015

DETERGENTE EN POLVO
DETERGENTE CONCENTRADO EN POLVO PARA ROPA

SIMBOLO **NFPA** (NIVEL DE RIESGO)



Escala de Calificación de Riesgos

0 = Mínimo
1 = Ligero
2 = Moderado
3 = Serio
4= Severo

- **PROPIEDADES:**

  - ✓ Detergente aglomerado blanco, de aspecto homogéneo.
  - ✓ Densidad aparente: 0.75 g/ml.
  - ✓ Producto perfumado.
  - ✓ pH al 1%: 12.0 ± 0.5.
  - ✓ Alta solubilidad: 200 g/litro en agua fría.

Incorpora tensoactivos no iónicos de alta eficacia y jabones solubles a bajas temperaturas, que le proporcionan un alto rendimiento en todas las condiciones posibles de lavado. Contiene una eficaz combinación de secuestrantes y sales alcalinas lo que aporta un alto poder saponificante de suciedades grasas incluso en aguas de elevada dureza.

Contiene blanqueantes ópticos estables al cloro y combina perfectamente con cualquier oxidante durante la fase de lavado ofreciendo excelentes resultados en la eliminación de manchas.

- **APLICACIONES:**

  Responde a las necesidades de lavado moderno de los textiles, tanto en sistemas de lavado convencional como en túneles secuenciales o modulares. Es idóneo para el tratamiento de lencería y mantelería tanto en la fase de prelavado como en la de lavado.

- **MODO DE EMPLEO:** Disolver una cantidad pequeña en agua, hasta obtener espuma.

- **PRECAUCIONES:** Mantener alejado de los niños. No ingerir. En caso de ingestión accidental acudir a un centro médico con la etiqueta.

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD

1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA O DEL PREPARADO Y DE LA EMPRESA

NOMBRE DEL PRODUCTO: DETERGENTE EN POLVO

TELÉFONO DE EMERGENCIAS:

Línea Única de Emergencias	123
Cruz Roja Colombiana	132
Cuerpo Oficial de Bomberos	119

2. COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN SOBRE LOS COMPONENTES

COMPOSICIÓN: Fosfatos, Tensioactivos no iónicos, Carbonatos, Perborato, Blanqueantes ópticos y Componentes inertes.

INGREDIENTE(S) PELIGROSO(S)	NºCEE- NºCAS RANGO (%)	SIMB.	FRASES R
Carbonato sódico	497-19-8	Xi	36

3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

PELIGROS ESPECIALES PARA EL HOMBRE Y EL MEDIO AMBIENTE:

- **R36**: Irrita los ojos.

4. PRIMEROS AUXILIOS

- **INDICACIONES GENERALES:** cambiarse la ropa manchada y lavar la zona afectada con abundante agua. No se debe dar de beber nada nunca a una persona que se encuentre inconsciente o tenga convulsiones.
- **INHALACIÓN:** no produce vapores en frío. En caso de malestar, sacar a la persona afectada al aire libre, mantenerla abrigada, y en posición semi-incorporada y buscar ayuda médica.
- **CONTACTO CON LA PIEL:** En caso de hipersensibilidad a alguno de sus componentes puede producir irritación cutánea.
- **CONTACTO CON LOS OJOS:** lavar abundantemente bajo agua corriente durante 15 minutos y con los párpados abiertos, control posterior por el oculista, si fuese necesario.
- **INGESTIÓN:** enjuagarse la boca y beber agua fría y trasladar inmediatamente al hospital. No provocar el vómito y si se produce, dar nuevamente a beber agua.

5. MEDIDAS DE LUCHA CONTRA INCENDIOS

- **MEDIOS DE EXTINCIÓN ADECUADOS:**

  NO INFLAMABLE. NO COMBUSTIBLE.

a) Medios de extinción que no deben utilizarse por razones de seguridad: No aplica

b) Riesgos especiales particulares que resultan de la exposición a la sustancia o al preparado en sí, a los productos de combustión o gases producidos: No aplica.

c) Equipo de protección especial para el personal de lucha contra incendios: No aplica

6. MEDIDAS A TOMAR EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

a) Precauciones individuales:

- Piel: No disponible
- Ingestión: no comer, beber, ni fumar en lugares de trabajo.
- Inhalación: muy improbable por su modo de empleo.

c) Métodos de limpieza: Recupere el material utilizable con un medio conveniente. Los residuos pueden eliminarse limpiando o restregando el piso y retirándolo con agua.

7. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- **MANIPULACIÓN**

  No necesita una manipulación especial, manipular con las precauciones normales para evitar la degradación de los envases.

- **ALMACENAMIENTO**

  No almacenar a la intemperie. Almacenar preferentemente en lugares cerrados. Los envases han de permanecer siempre convenientemente etiquetados y bien cerrados.

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN / PROTECCIÓN PERSONAL

- **Indicaciones adicionales para la configuración de plantas técnicas:** No aplica.

- **Equipo de protección personal:**

  - **Protección respiratoria:** No aplica.
  - **Protección de las manos:** No aplica.
  - **Protección de los ojos:** No aplica.
  - **Protección cutánea:** No aplica.

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

- **Aspecto:** Detergente aglomerado blanco de aspecto homogéneo.
- **Olor:** característico.
- **PH** al 1%: 12.0 ± 0.5
- **Punto/intervalo de ebullición:** No aplica
- **Punto/intervalo de fusión:** No aplica
- **Punto de destello:** No aplica
- **Inflamabilidad (Sólido, gas):** No inflamable.
- **Auto inflamabilidad:** no autoinflamable.
- **Peligro de explosión:** No aplica
- **Propiedades comburentes:** No aplica
- **Presión de vapor:** no disponible.
- **Densidad aparente:** 0.75 +/- 0.01 gr/ml
- **Solubilidad-Hidrosolubilidad**: 100%
- **Liposolubilidad disolvente-aceite**: no disponible.
- **Coeficiente de reparto:** n-octanol/agua: no disponible.
- **Miscibilidad:** Total en agua
- **Conductividad**: no disponible.
- **Viscosidad:** No aplica

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

- **Condiciones a evitar:** mantener alejado de la luz solar.

- **Materias a evitar**: Fuentes de calor y humedad.

- **Productos peligrosos de descomposición**: ninguno en condiciones normales de proceso.

11. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

- **INHALACIÓN:** Puede producir irritación de nariz y garganta.

- **CONTACTO CON LA PIEL:** El contacto con la piel húmeda puede causar irritación.

- **OJOS:** Irritación intensa, lagrimeo, enrojecimiento pronunciado.
- **INGESTIÓN:** por vía digestiva causa graves lesiones en el estómago y el esófago con destrucción de las mucosas.
- **EFECTOS A LARGO PLAZO:** se desconocen efectos a largo plazo, siendo los síntomas de efecto inmediato.

12. INFORMACIONES ECOLÓGICAS

a) Movilidad: no disponible.

b) Persistencia y degradabilidad: no disponible.

c) Toxicidad acuática y otros datos relativos a la ecotoxicidad: no disponible.

13. CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN

- **MANIPULACIÓN DE EXCEDENTES O RESIDUOS SIN PELIGRO:** No aplica
- **ELIMINACIÓN DE PREPARADO Y ENVASES CONTAMINADOS:**

- En caso de derrames recoger los residuos con una pala y reenvasar y finalmente aclarar con abundante agua.
- Envases lavables y reutilizables.

14. INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE No se considera mercancía peligrosa para el transporte por carretera.

15. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

- **SIMBOLO: Xi (irritante)**

- **FRASES DE RIESGO:**
  - **R36 IRRITA LOS OJOS.**
- **FRASES DE PRECAUCIÓN:**
  - **S22:** No respirar el polvo.
  - **S26** en caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.
  - **S45** En caso de accidente o malestar, acuda inmediatamente al médico (si es posible, muéstrele la etiqueta del producto).

16. OTRAS INFORMACIONES

- **ABREVIATURAS:**
  - **CAS:** servicio de resúmenes químicos.
  - **CEE**: comunidad económica europea.
  - **N.A.:** no aplicable.
  - **N.D:** no disponible.

Los datos contenidos en esta ficha son una guía para el usuario y están basados en diferentes bibliografías y experiencia. La información suministrada en esta ficha técnica no pretende garantizar las propiedades o características del producto, simplemente describe el producto desde el punto de vista de los requisitos de seguridad.

Fecha Elaboración / Revisión: Marzo de 2015.

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL



PUBLICAION MENU MARZO 2025





Nit: 52111147- 1
Correo Electrónico: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Dirección: Carrera 13 No 11-70

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
LUCY CENDALES BERNAL





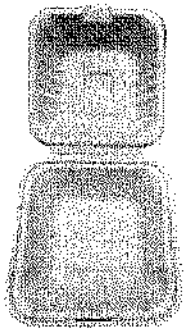
Cordialmente

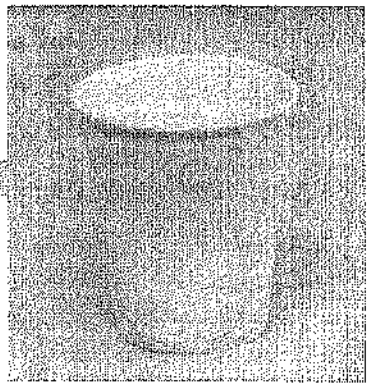
LUCY CENDALES BERNAL
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

LUCY CENDALES BERNAL

En Cumplimiento de la obligación contractual relacionada con "*Utilizar productos, empaques y materiales amigables con el medio ambiente*".

Se certifica mediante la presente que para el contrato **N°85001342025 de 21 de febrero de 2025**, que para el cumplimiento de la obligación en mención se utilizaron los siguientes productos, empaques y/o materiales durante la ejecución del contrato:

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TECNICA (*SI/NO*)
BOLSAS VERDE PARA RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES	Sustrato plano construido a partir de la resina de Polietileno de alta densidad Biodegradable por el método de descomposición Anaeróbica y Aeróbica en Rellenos Sanitarios, en Vertederos y en condiciones de compostaje, apto para contacto con alimentos. Ofrece buena protección a los aromas y gases; con buenas propiedades de resistencia química y mecánica, buena procesabilidad, buenas propiedades ópticas, excelente fortaleza y resistencia al rasgado. Las materias primas utilizadas para la fabricación de este producto cumplen con las regulaciones internacionales que permiten su uso en contacto con alimentos REGULACIÓN FDA 21 CFR 177.1520	*Si* 
PORTACOMIDAS DE BAGAZO DE CAÑA	**Componentes:** 100% biodegradable fabricado con pulpa de bambú y bagazo de caña de azúcar. **Características:** 100% Biodegradable certificado Home Compost de (TUV) se degrada en 90 días, 100% compostable de forma casera (Se convierte en abono orgánico). Resiste a agua a 90°C, resiste aceite a 230°C, soporta horno convencional a 300°C, soporta horno	*Si* 

NOMBRE DEL PRODUCTO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	FICHA TÉCNICA (*SI/NO*)
	microondas durante 10 minutos. Producto libre de cloro. Apto para uso en nevera o congelador. **Usos:** Practico para transportar a domicilio, frutas, almuerzos, postres, comidas rápidas, carnes, ensaladas, frutas, picadas, asados, etc.	
VASOS	Productos elaborado de POLYBOARD el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietileno de baja densidad interna y externamente para conservar las propiedas organolepticas del alimento y tintas base agua para contacto indirecto con alimentos. No contiene ningún tipo de pegante ni ceras. Dado sus componentes no es un componente 100% biodegradable pero si es 100% reciclable.	*Si* 
Observaciones: N/A		

Dado en (ciudad de Villanueva Casanare), en el mes de Junio 20 de 2025.

Atentamente,

LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

DARNEL® naturals

Portacomidas de Bagazo de Caña



Hecho de bagazo de caña

compostable

DARNEL naturals®

Portacomidas de Bagazo de Caña

Fabricados con materiales provenientes de fuentes naturales renovables. Resistentes a la grasa y a la humedad. Ideales para domicilios.

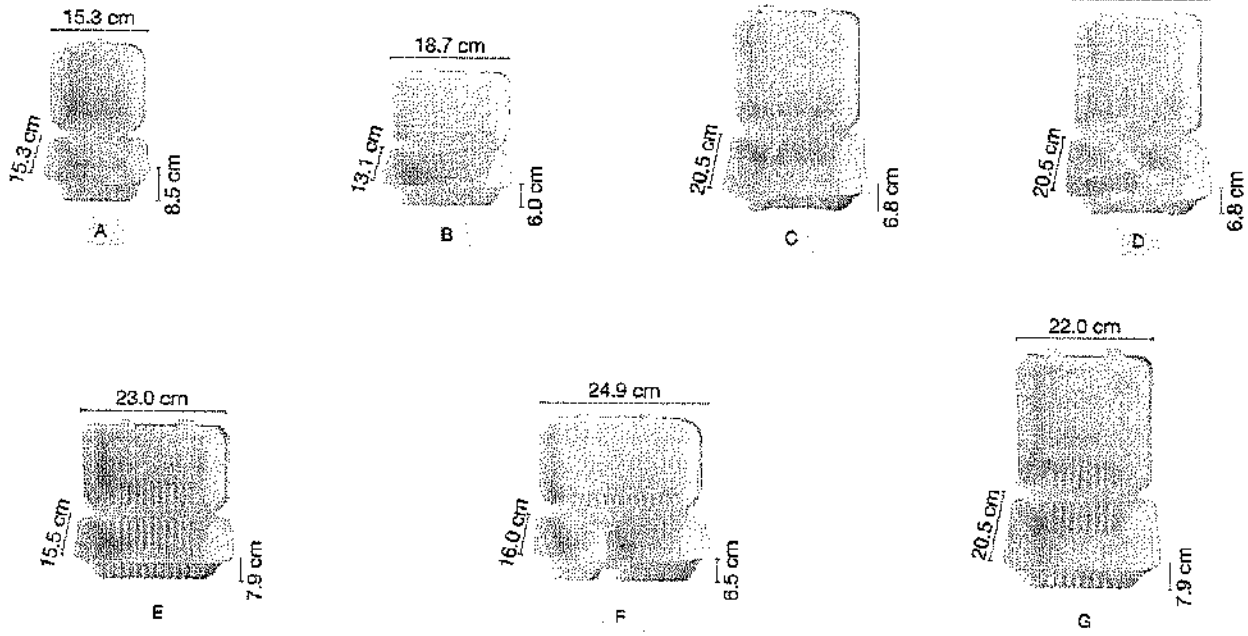
Disponibles con divisiones para evitar la mezcla de los alimentos

Biodegradables bajo condiciones de compostaje industrial



DARNEL naturals

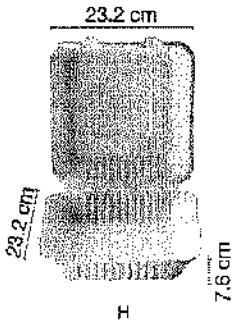
Portacomidas de Bagazo de Caña



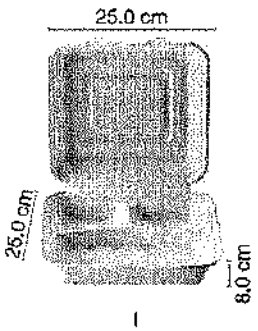
	Código	Referencia	Caja	Peso
A	○RPN2114504	Portacomidas C1 / 450 ml	500 ud / Paq x 125 ud	11,2 kg
	○RPN21145010		500 ud / Paq x 50 ud	11,1 kg
B	○RPN2116008	Portacomidas H1 / 600 ml	400 ud / Paq x 50 ud	8,7 kg
C	○RPN2117502	Portacomidas JC / 750 ml Bajo	200 ud / Paq x 100 ud	7,7 kg
	○RPN2117504		200 ud / Paq x 50 ud	7,5 kg
D	○RPN21175032	Portacomidas JC3 / 750 ml, 3-divisiones	200 ud / Paq x 100 ud	7,6 kg
	○RPN21175034		200 ud / Paq x 50 ud	7,5 kg
E	○RPN2119002	Portacomidas J1 / 800 ml	250 ud / Paq x 125 ud	8,2 kg
	○RPN2119005		250 ud / Paq x 50 ud	8,0 kg
F	○RPN21129502	Portacomidas J2 / 950 ml, 2-divisiones	250 ud / Paq x 125 ud	8,7 kg
	○RPN2119505		250 ud / Paq x 50 ud	8,6 kg
G	○RPN21110002	Portacomidas P1 / 1000 ml	200 ud / Paq x 100 ud	8,3 kg
	○RPN21110004		200 ud / Paq x 50 ud	8,1 kg

DARNEL naturals®

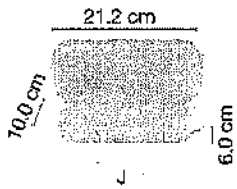
Portacomidas de Bagazo de Caña



H



I



J

	Código	Referencia	Caja	Peso
H	○RPN21111502	Portacomidas T1 / 1150 ml	200 ud / Paq x 100 ud	9,1 kg
	○RPN21111504		200 ud / Paq x 50 ud	8,9 kg
I	○RPN211125032	Portacomidas T3 / 1250 ml, 3-divisiones	200 ud / Paq x 100 ud	12,5 kg
	○RPN211125034		200 ud / Paq x 50 ud	12,3 kg
J	○RPN2112014	Portacomidas Hot Dog	500 ud / Paq x 125 ud	8,6 kg

ECO-DARNEL
Nuestros productos son reciclables, así como su caja de embalaje elaborada con 5% pulpa de papel y 95% de papel reciclado.

NORMAS DE ALIMENTOS
Portacomidas de bagazo de caña fabricados con materias primas según estándares de la FDA (Food and Drug Administration) para contacto directo con alimentos, según regulación Título 21 CFR 176.170.

Hecho de bagazo de caña

MATERIAL
Bagazo de caña. Producto compostable, resistente a la grasa y a la humedad.

Color


Blanco

compostable · compostaje

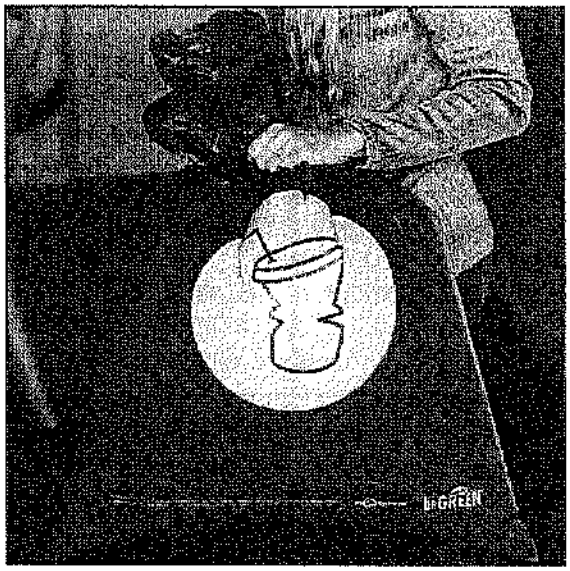
Nos reservamos el derecho a cualquier modificación de nuestros productos sin previo aviso.
FTM:D2-ES-SRM-943 Rev.: 6 2025-01-01

SIGMAPLAS
Reducir - Reusar - Reciclar

Referencia: beGREEN BOLSA RESIDUOS ORDINARIOS (VERDE)

1. TIPO

Embalaje flexible presentación bolsa.



2. PRODUCTO

Bolsa en polietileno de alta densidad
Biodegradable pigmentada de verde.

3. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL

Sustrato plano construido a partir de la resina de Polietileno de alta densidad Biodegradable por el método de descomposición Anaeróbica y Aeróbica en Rellenos Sanitarios, en Vertederos y en condiciones de compostaje, apto para contacto con alimentos. Ofrece buena protección a los aromas y gases; con buenas propiedades de resistencia química y mecánica, buena procesabilidad, buenas propiedades ópticas, excelente fortaleza y resistencia al rasgado. Las materias primas utilizadas para la fabricación de este producto cumplen con las regulaciones internacionales que permiten su uso en contacto con alimentos REGULACIÓN FDA 21 CFR 177.1520

4. ESTRUCTURA

COMPONENTE	CALIBRE (MILESIMAS DE PULAGADA)	GRAMAJE(g/m²)
POLIETILENO DE ALTA DENSIDAD BIODEGRADABLE BAJO EL MÉTODO DE DESCOMPOSICIÓN DE LAS CADENAS POLIMÉRICAS POR LA ACCIÓN DE MICROORGANISMOS, HONGOS Y BACTERIAS. DESCOMPOSICIÓN ABIÓTICA (HIDROLISIS) Y TERMINANDO CON LA DESCOMPOSICIÓN BIOTICA (ACIDO GÉNESIS, OCTANO GÉNESIS Y METANOGÉNESIS)	0.72	17.4
TINTA	N.A.	1.0
TOTAL	0.72	18.4

CUMPLE CON LAS NORMAS:

-D5511: TEST ESTANDAR DE BIODEGRADACIÓN ANAERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS EN ALTA PRESENCIA DE SÓLIDOS. (RELLENOS SANITARIOS).

-D5526: MÉTODO ESTANDAR PARA MEDIR LA BIODEGRADACIÓN ANAERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS EN CONDICIONES ACELERADAS DE VERTEDERO.

-D5338: PRUEBA ESTANDAR PARA DETERMINAR LA BIODEGRADACIÓN AERÓBICA DE MATERIALES PLÁSTICOS SOMETIDOS A CONDICIONES DE COMPOSTAJE CONTROLADAS. GLBAL: ASTM 6400.

5. APLICACIÓN PREVISTA

Utilizado para el empaque de residuos Ordinarios como despojos de cáscaras, restos de comidas y bebidas, residuos de jardín, así como carton, plástico y desechos sanitarios. Este material no es garantizado para procesos térmicos ni llenado en caliente con temperaturas superiores a 40 grados centígrados. Formulación apropiada para contacto directo con alimentos de consumo humano.

6. VARIABLES DIMENSIONALES BÁSICAS

PROPIEDADES	VALORES	TOLERANCIAS	UNIDADES	NORMA Y CONDICIONES
Ancho Bolsa	61	+/- 3	cm	PDD06
Largo Bolsa	86		Pulgadas	PDD06
Espesor	0.72	+/- 5 %	Milésimas de pulgada	COVENIN 466-94
Selles laterales	2.	0		
Densidad	0.966	N.A.	g / cm³	COVENIN 461
Rendimiento	18	+/- 0.02	bolsas / kg	Calculado

7. PROPIEDADES ESPECIALES

PROPIEDADES	VALORES	TOLERANCIAS	UNIDADES	NORMA Y CONDICIONES
Transmisión de Vapor de Agua	40-42	-	g / m² / 24h / atm	ASTMF1249, 38°C 100% HR
Transmisión de Oxígeno	89-90		cm³ / m² / 24h / atm	ASTM-1307,23°C 50% HR
Coeficiente de fricción	<0.20			Adimensional
Temperatura de fusión	120		°C	ASTM F 3418
Permeabilidad al vapor de agua	2.5		G / m² / 24 h	ASTM F 1249
Permeabilidad al oxígeno	1.227		cm³ / m² / 24 h	ASTM D 1434
Permeabilidad al Dióxido de Carbono	4.010		cm³ / m² / 24 h	ASTM D 1434

8. INFORMACIÓN ADICIONAL

-Para Contacto directo con alimentos
-Estructura libre de olores residuales
-Buen Coeficiente de Deslizamiento para mejor desempeño en el empacado
-Buena Barrera a los aromas, humedad y grasas
-Buena barrera al oxígeno
-Estructura con alta integridad de selle

9. ALMACENAMIENTO Y GARANTÍA

Almacén cerrado con temperatura entre 20 - 25°C con una humedad entre 60 %, protegido contra la intemperie y el polvo. Lejos de sustancias solventes o químicas de olores fuertes. Proteger de la luz directa del sol o de la lluvia. No debe de estar puesto directamente en el piso para evitar la contaminación por roedores.

Proteger el material de presiones contra otros elementos para evitar el bloqueo. Un período largo de almacenamiento puede causar alteraciones en las características y especificaciones técnicas del material.

Teniendo en cuenta el manejo y las condiciones de almacenamiento las bolsas pueden conservar sus propiedades hasta 1 año, pero mejor utilizar este material antes de 6 meses para asegurar su máxima vida útil. Sin embargo la garantía que Sigmaplas otorga al producto es de 6 meses. Consérvelo en su empaque original hasta el uso final.

10. ENTREGA

Las Bolsas se entregan protegidas con polietileno de baja densidad.

11. CERTIFICACIONES

Certificamos que los materiales utilizados para esta referencia están aprobados por las regulaciones 175.105 F.D.A. y 21 CFR parágrafos 175.300, 177.300, 177.1350, 177.1520. subparagrafos C3.1, 178.3130. F.D.A. (Food and Drugs Administration E.U.A.), para su uso en empaque para alimentos. Esto es certificado en las fichas técnicas de nuestros proveedores.

12. ANEXOS

La información suministrada en el presente documento corresponde a cálculos estrictamente teóricos y a la recopilación de mediciones de algunas variables de proceso.

13. RECOMENDACIONES PREVIAS AL USO

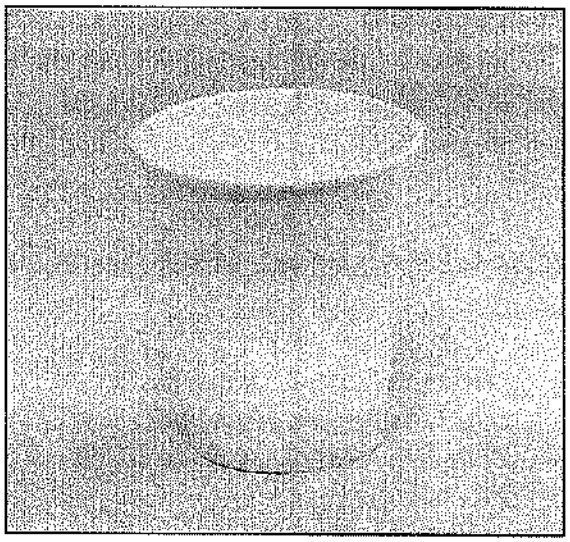
Se sugiere realizar pruebas industriales para la aplicación requerida y según las condiciones del proceso de cada cliente. El uso de cada empaque depende de la vida útil (rotación), tipo de llenado, sistema de conservación, presentación final.

Dirección PRO

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

Descripción general Composición

Productos elaborado de POLYBOARD el cual esta compuesto de pulpa de celulosa 100% virgen, revestido y coextruido con polietileno de baja densidad interna y externamente para conservar las propiedas organolepticas del alimento y tintas base agua para contacto indirecto con alimentos. No contiene ningún tipo de pegante ni ceras. Dado sus componentes no es un componente 100% biodegradable pero si es 100% reciclable.



CARACTERÍSITCAS FÍSICAS

- Material impermeable
- Resistente a la humedad
- Barrera contra la luz y el oxigeno
- Dimensiones estandarizadas para asegurar la capacidad de llenado (Ver medidas estandar).
- Impreso con tintas aprobadas por las entidades sanitarias para empaques de bebidas de consumo humano.
- Empaques libres de cualquier elemento extraño que pueda alterar la bebida y alimento

CARACTERÍSITCAS QUÍMICAS

El material, aditivos y/o componentes de los empaques se encuentran en la Lista Positiva de la FDA (Food Contact Compliance) de acuerdo a los siguientes numerales:
21 CFR:175.105 (aditivos de recubrimiento del papel)
21 CFR:175.300 (Migración de componentes del papel)
21 CFR: 175.320 (Resinas poliméricas)
21 CFR 176.170 (Componentes del papel en contacto con comidas grasosas y/o acuosas)
21 CFR 176.180 (components of paper and paperboard in contact with dry foods) Food Contact Compliance (EU)

Article 3 of Regulation (EC) No 1935/2004
Commission Regulation (EU) No 10/2011
(EC) No 2023/06
El producto terminado cumple con las pruebas de migración necesarias según la resolución 4143 del 2012

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Coliformes Totales: Ausencia
- Coliformes Fecales: Ausencia total
- Mohos y levaduras: Máximo 2 UFC
- Ecoli: Ausencia
- Estafilococo: Ausencia

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Prueba de filtración: Los vasos estan diseñados para contener una bebida durante un dia máximo sin derramarse.
Prueba de inocuidad: Los vasos seleccionados según la Militard Standard nivel de acepacion IV deben estar libres de agentes extraños como aceites, rebabas, insectos.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

No se considera que el producto tenga una vida util definida ya que a traves del tiempo no pierde la funcionalidad o incremento de caracterisitcas adversas a la inocuidad. Sin embargo debe conservarse en las siguientes condiciones: - El producto debe permaneceer empacado en las bolsas de propileno seliadas hasta antes de su uso. El lugar de almacenamiento debe ser seco No se deben almacenar cerca de productos quimicos Las cajas y las tiras de vasos deben permanecer de posicion vertical.

EMBALAJE

Producto embalado en tiras protegidas por bolsas plásticas que son empacadas en cajas de cartón corrugado, sellada con cinta. Cada caja esta identificado con el numero de orden de produccion, lote, capacidad, referencia. Todas las cajas tienen identificacion de que el producto que contiene es para contacto con alimentos

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN

En el momento de manipular los vasos se debe portar cofia, se debe realizar un correcto lavado de manos.

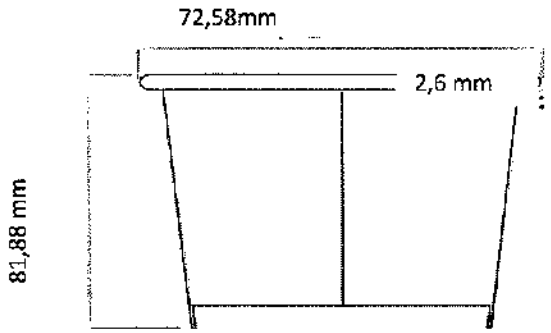
FCH-PT -001
Versión 02 25/02/2019

FICHA TÉCNICA: Vaso 7 Onz Blanco

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS- DIMENSIONES

Capacidad Oz	Plastificado	Apto Para Bebidas	Calibre (In)	Diámetro inferior (mm)	Dimensión del reborde	Diámetro Superior (mm)	Altura (mm)
7	Interno y externo	Frias y calientes	Decuerdo a especificacion del cliente (0.010 a 0,016)	$49,25^{\pm 0,5}$	$2,6\pm^{0,5}$	$72,58^{\pm 0,5}$	$81,88^{\pm 0,5}$

PLANO MECÁNICO



7 onzas

Biodegradables Material impermeable Caliente ok Frío ok

RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
R/L LUCY CENDALES BERNAL

NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO:	OBJETO CONTRACTUAL:
No. 85001342025 – 21 de febrero de 2025.	PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INTRODUCCIÓN: El presente Plan de Saneamiento establece las directrices y actividades necesarias para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias en el restaurante que presta servicio a los servidores públicos del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) en el Centro Zonal de Villanueva de la Regional Casanare. Su implementación tiene como fin cumplir con las disposiciones legales y normativas en materia de salud pública, promoviendo prácticas seguras de manipulación de alimentos y protegiendo la salud de los trabajadores y usuarios del servicio.

OBJETIVO: Implementar y mantener un sistema integral de saneamiento que asegure la higiene, la limpieza, la desinfección y el control de plagas en todas las áreas del restaurante, mediante procedimientos estandarizados y buenas prácticas, para proteger la salud de los servidores públicos y garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos.

ALCANCE: Este plan abarca todas las actividades desde la recepción y almacenamiento de insumos, la preparación y manipulación de alimentos, la limpieza y desinfección de utensilios y superficies, la gestión y disposición final de los residuos generados, el control de plagas y la verificación de la calidad del agua potable utilizada. Incluye la definición de responsabilidades, la periodicidad de las actividades y las medidas correctivas y preventivas a aplicar.

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

1.1 Introducción

Este programa pretende presentar todos los principios a aplicar para la garantía de la inocuidad de los alimentos. El acatamiento de estos principios asegurará la reducción en la contaminación del producto final.

1.2 Objetivo

Establecer e implementar los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben aplicar en el restaurante Parrilla Victoria para garantizar la inocuidad de los alimentos que se manipulan o procesan.

1.3 Responsables

Jefe de cocina, cocineros, auxiliares, administración

1.3.1 Definiciones y consideraciones generales en la limpieza y desinfección

- **Agua potable:** Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Coliformes:** Comprenden todas las bacterias en forma de bastón que fermentan la lactosa a temperatura de 35°C – 37°C en un plazo de 24 a 48 horas aerobias o anaerobias facultativas.
- **Desinfección:** Reducción de los microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.
- **Desinfectante:** Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.
- **Detergente:** Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.
- **Inocuidad de los alimentos:** Se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias.
- **Microorganismos:** Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contactos o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en los alimentos.
- **Ppm:** Partes por millón. Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en litro de solución.
- **Solución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

1.3.2 Algunas consideraciones para ejecutar el programa de Limpieza y desinfección

- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o alimentos.
- Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Todos los productos de limpieza y desinfección se deben almacenar en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deben estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera debe utilizarse para otros fines. Por ejemplo: Las escobas o cepillos utilizados para limpiar los pisos no deben utilizarse parar restregar las cajas plásticas.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.
- Cuando no estén en uso las mangueras de limpieza, deben enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas (ver cuadro de limpieza y desinfección).
- La superficie para limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable.
- El enjuague final se hace con suficiente agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo deben estar marcados por área, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de evitar la contaminación cruzada.
- La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia. Para la misma se utiliza una solución del agente desinfectante.
- La concentración del producto desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando, (ver cuadro de limpieza y desinfección).
- Puede emplearse también un recipiente de aspersión de modo que la solución desinfectante se rocía sobre la superficie en forma de una lluvia fina, obteniéndose una distribución homogénea de la solución. El recipiente debe estar totalmente limpio y se debe marcar el nombre de la solución contenida.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (probeta, beaker, botella, jeringa, taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.
- La solución desinfectante debe cambiarse diariamente o según recomendaciones del fabricante
- El desinfectante debe tener el tiempo determinado de contacto con el producto o área a desinfectar para que actúe y desinfecte correctamente.

1.3.2.1 Productos utilizados

Producto	Uso previsto	Dosis recomendada	Tiempo de contacto	Responsable del suministro

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Detergente neutro	Limpieza de superficies	10 ml/L de agua	10 minutos	Responsable de limpieza
Hipoclorito de sodio	Desinfección general	5 ml/L de agua	10 minutos	Responsable de limpieza
Alcohol al 70%	Desinfección de utensilios	Uso directo	30 segundos	Responsable de limpieza
Desengrasante	Campanas y estufas	Según etiqueta	Según fabricante	Responsable de limpieza

1.4 Procedimientos

1.4.1 Procedimiento para la limpieza y desinfección de estufas

- Apagar el equipo y esperar a que se enfríe.
- Desmontar sus Parrillas y quemadores.
- Preparar la solución jabonosa.
- Con ayuda de un paño abrasivo (sabrá), restregar las partes desmontadas hasta retirar la suciedad y la grasa.
- Enjuagar hasta asegurar que no queden restos de jabón en las partes, en las demás zonas como superficies o el cuerpo de la estufa; no desinfecte, las temperaturas en su uso garantizan que no haya crecimiento de microorganismos.
- Registrar la actividad en el formato de control y tener en cuenta el cuadro de limpieza y desinfección.

1.4.2 Procedimiento de L&D de la licuadora

- Apagar y desconectar el equipo.
- Retirar la suciedad con ayuda de una esponja o paño.
- Aplicar la solución jabonosa restregando fuertemente para retirar la suciedad y la grasa. Tener especial cuidado al restregar en el área de las cuchillas, ya que, allí se acumula gran cantidad de suciedad y durante el lavado se pueden generar accidentes.
- Preparar la solución desinfectante suficiente, llenar por lo menos hasta la mitad del vaso del equipo, ponerlo a funcionar durante un minuto (Tener en cuenta el cuadro de limpieza y desinfección, (Anexo 1).
- Desechar la solución desinfectante.
- Enjuagar hasta garantizar cero presencias de jabón
- Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1)

1.4.3 Procedimiento de L&D de neveras

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Todos los días se deben limpiar el interior y el exterior del equipo y una vez por semana un lavado general.
- Las neveras de congelación se deben lavar una vez por semana, las estibas deben ser retiradas y lavadas con frecuencia para evitar excesiva acumulación de suciedad.

1.4.4 La limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar

- Barrer toda el área asegurando de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o estibas.
- Acumular todos los residuos en un solo sitio
- Con recogedor llevarlos a la caneca con la bolsa que le corresponda (según manejo de residuos sólidos y la norma nacional de colores).
- Preparar la solución jabonosa en un balde y humedecer el piso con ella.
- Refregar el piso con cepillo o con escoba de cerdas duras, hasta retirar la mugre, tierra y grasa adherida al piso.
- En caso de que el área no cuente con desagüe o sifón, usar un balde con agua limpia y con la ayuda de un trapero secar la solución dispuesta en el piso; enjuagar el trapero en el balde con agua y cambie el agua cada vez que considere que el agua está muy sucia o con demasiado jabón.
- En un balde preparar la solución desinfectante, (ver cuadro de limpieza y desinfección, (Anexo 2).
- Humedecer el trapero con la solución desinfectante y pasarlo por el área que ya está limpia y dejar secar.
- Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1).

1.4.5 Procedimiento de L&D de canastillas

- Verificar la limpieza del piso del área donde se laven las canastillas.
- Disponer las canastillas sobre estibas.
- Remover el polvo y la mugre preferiblemente con agua a presión.
- Sumergir el cepillo en la solución jabonosa, según cuadro limpieza y desinfección (Anexo 1).
- Cepillar fuertemente la superficie de las canastillas y enjuagar con suficiente agua.
- Disponer las canastillas sobre estibas en un área limpia.
- Proceder a desinfección, asperjándolas totalmente.
- Registrar la actividad en el formato de control (Anexo 1)

1.4.6 Procedimiento de L&D de vajillas y utensilios menores

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- La limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, pinzas, vasijas, jarras, cuchillos, y otros.
- Retirar los residuos (sobrantes de comida) grandes de los platos y de los demás utensilios y deposítelos en la respectiva bolsa de basura. (Bolsa negra).
- Se disponen tres recipientes (balde o poceta), organizados así: el primero con solución detergente (ver cuadro de programa de limpieza y desinfección), el segundo con agua limpia para enjuague y el tercero con solución desinfectante (ver cuadro de programa de limpieza y desinfección).
- Sumergir la vajilla y/o utensilios en el primer recipiente con la solución jabonosa, se debe tener en cuenta la capacidad del recipiente, se empieza con los que tienen menos grasa, con la esponja sabrá restriegue la vajilla o utensilio hasta retirar la grasa, garantizar el escurrido y cambiar el agua cada vez que sea necesario.
- Pasar al segundo recipiente para enjuague, se debe asegurar de retirar adecuadamente el jabón, tener en cuenta el cambio del agua cada vez que sea necesario. Ubicar en el lugar correspondiente.
- Registrar la actividad en el registro de limpieza y desinfección (Anexo 1)

1.4.7 Procedimiento de L&D de frutas, verduras y otras materias primas

En las áreas de producción de alimentos, la correcta manipulación de las materias primas es de vital importancia, ya que, si no se aplican oportunamente puede afectar la inocuidad del producto final, produciendo alteraciones en la salud de los consumidores.

Por lo tanto, se realiza un programa o manual donde encontramos una serie de normas de obligatorio cumplimiento referente al capítulo REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN, derivada del Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, haciendo énfasis en el manejo de materias primas que se consideren que pueden generar riesgo a la salud de los consumidores por una manipulación inadecuada.

Para garantizar la efectividad de las operaciones de limpieza y desinfección es necesario cumplir con todas las normas establecidas en este documento.

El lavado de materias primas es una etapa del proceso en el cual se eliminan los residuos de suciedad y tierra que quedan de la etapa de pre-limpieza con ayuda de agua.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

El lavado es básico para garantizar la eficiencia del desinfectante ya que si en el alimento quedan residuos de tierra y suciedad éste no va a actuar y por lo tanto el alimento no va a ser inocuo.

Las frutas y verduras con superficie rugosa deben lavarse con un cepillo exclusivo para tal fin, para remover toda la suciedad visible, ya que de la calidad inicial del lavado de la materia prima depende la eficacia de la desinfección.

A continuación, se relacionan alimentos que se procesan en el restaurante Parrilla Victoria y que requieren desinfección: Estos alimentos deben someterse a desinfección para eliminar de forma considerable los microorganismos presentes en su parte externa o en su empaque (leche bolsa), para evitar que dichos microorganismos se propaguen hacia el interior del producto: frutas, verduras, huevos y leche.

Fruta: La fruta debe lavarse individualmente bajo el grifo de agua frotando fuertemente, luego sumergirla en el agua con el desinfectante el tiempo recomendado.
Verduras: como acelgas, espinacas, habas, arveja, zanahoria, habichuelas, coliflor, brócoli, para preparaciones calientes no requieren de desinfección. La lechuga el tomate, el pimentón y todas las verduras que se consumen en crudo se deben desinfectar.

Huevos: Retirar suciedad de la cáscara y enjuagar. Desinfectar según cuadro de limpieza y desinfección, dejando los huevos en recipiente plástico y limpio, con solución desinfectante durante el tiempo establecido. Retirar la solución desinfectante y se lava a chorro.

Leche: Evitar la ruptura de la cadena de frío, garantizar la integridad del producto que no presente perforaciones, enjuagar a chorro, sumergir en la solución desinfectante (ver cuadro de limpieza y desinfección).

Para todos los casos, registrar la actividad en el registro de limpieza y desinfección

1.4.8 Procedimiento de L&D de superficies

Este procedimiento de limpieza y desinfección aplica para todas las superficies a continuación se mencionan:

- Paredes
- Mesones
- Tapas laterales de equipos
- Puertas de nevera

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Hornos
- Ollas y fondos
- Sartenes
- Termos
- Bandejas
- Paredes y puertas de sanitario
- Paredes y puertas de centros de acopio de residuos sólidos
- Paredes y puertas de bodegas de almacenamiento de materias primas.

Pasos:

- Retirar capas gruesas de suciedad, polvo y grasa
- Preparar la solución jabonosa (ver cuadro de limpieza y desinfección).
- Humedecer la superficie.
- Restregar la superficie con ayuda de paño abrasivo o sabrá, con cepillo hasta retirar los excesos de suciedad y grasa.
- Enjuagar con abundante agua o si se requiere pasar una toalla humedecida con agua; se debe verificar que no queden residuos de jabón en la superficie.
- Esparcir o aplicar solución desinfectante.
- Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo establecido en el Programa de limpieza y desinfección.
- Registrar la actividad en el registro de limpieza y desinfección.

1.4.9 Procedimiento de L&D de pisos

La limpieza y desinfección se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes áreas de en el restaurante Parrilla Victoria.

- Área de producción.
- Área de almacenamiento.
- Área de servicio (salón).
- Áreas de saneamiento (sanitarios, centro de acopio de basuras).
- Patio.
- Barrer toda el área asegurando de que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o estibas.
- Acumular todos los residuos en un solo sitio.
- Con recogedor llevarlos a la caneca con la bolsa que le corresponda (según procedimiento de manejo de residuos sólidos).
- Preparar la solución jabonosa en un balde y humedecer el piso con ella.
- Refregar el piso con cepillo o con escoba de cerdas duras hasta retirar la mugre, tierra y grasa adherida al piso.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- En caso de que el área no cuente con desagüe o sifón, usar un balde con agua limpia y con la ayuda de un trapero secar la solución dispuesta en el piso.
- Enjuagar el trapero en el balde con agua y cambiar el agua cada vez que considere que el agua está muy sucia o con demasiado jabón.
- En un balde preparar la solución desinfectante.
- Humedecer el trapero con la solución desinfectante y pasarlo por el área que ya está limpia; dejar.
- Cabe mencionar que, si el área cuenta con suficientes desagües y sifones, se debe enjuagar con suficiente agua limpia y escurrir los excesos de agua con ayuda de un haragán.
- Registrar la actividad en el registro de limpieza y desinfección.

1.4.10 Procedimiento de L&D de recipientes o canecas para residuos

- Retire todos los residuos sólidos y líquidos.
- Preparar solución jabonosa, según el cuadro de limpieza y desinfección.
- Aplicar solución jabonosa y restregar las paredes con cepillo o escoba de cerdas duras.
- Con abundante agua retirar la solución jabonosa.
- Desinfectar por aspersión, según cuadro de limpieza y desinfección; aspersor toda la superficie de los recipientes y no enjuagar.
- Registrar la actividad en el formato (Anexo 1).

1.4.11 Procedimiento de L&D de tanques aéreo

- Vaciar el tanque semanalmente.
- Retirar los sedimentos.
- Preparar solución jabonosa, según cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 2).
- Restregar todas las superficies con ayuda de cepillo o escoba de cerda dura, haciendo énfasis en los espacios muertos.
- Enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la solución jabonosa
- Preparar solución desinfectante, según cuadro de limpieza y desinfección (Anexo 2).
- Esparcir por las superficies la solución desinfectante y dejar actuar por 20 minutos.
- Enjuagar con suficiente agua potable.
- Para el caso del tanque aéreo o elevado, abrir la válvula o llave para desinfectar las instalaciones internas.
- Registrar la actividad en el registro de limpieza y desinfección.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.4.12 Procedimiento de L&D de Alacena

- Desocupe totalmente la alacena.
- Retire posibles restos de comida que haya.
- Con sabrá humedecida con solución jabonosa, restregar todas las paredes.
- Con toalla limpia retirar toda la solución jabonosa.
- Desinfectar la alacena por aspersión de solución desinfectante, según Cuadro de limpieza y desinfección, (Anexo 1).
- Realizar esta actividad una vez por semana, o antes si es requerido.
- Registrar la actividad en el Registro de limpieza y desinfección (Anexo 1)

1.4.13 Procedimiento de L&D de baños

A los baños se les hace una limpieza superficial en la mañana y al medio día. Esta actividad se basa en trapeado de piso, limpieza de espejos y de inodoro, aplicación de ambientador, desocupado de papeleras. Al final del día se hace limpieza profunda, como se menciona a continuación:

- Preparar solución jabonosa, según cuadro de limpieza y desinfección, (Anexo 2).
- Esparcir esta solución por el piso y restriegue con escoba o cepillo.
- Aplicar esta solución en los inodoros y restregar con cepillos o con "churrusco" la parte interior y exterior de los mismos y el tanque del inodoro
- Limpiar espejos con ayuda de trapo limpio.
- Retirar la solución jabonosa con agua limpia.
- Aplicar ambientador líquido en el piso e inodoro.
- Secar el piso del abaño, con ayuda de trapero.
- Cambiar la bolsa de las cestas para papeles.
- Registrar la actividad en el formato "registro de limpieza y desinfección de áreas e instalaciones (Anexo 1).

1.5 Frecuencia y Responsables

Área/Elemento	Actividad	Frecuencia	Responsable
Pisos cocina	Barrido, trapeado y desinfección	3 veces al día	Personal de aseo
Superficies de trabajo	Limpieza y desinfección	Antes y después de cada turno	Manipulador
Refrigeradores/neveras	Limpieza interna y externa	Semanal	Manipulador
Baños	Limpieza y desinfección	Cada 2 horas	Personal de aseo

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Campanas extractoras	Limpieza profunda	Quincenal	Personal de cocina
Mesas y sillas del comedor	Limpieza y desinfección	Después de cada uso	Mesero
Utensilios (cuchillos, ollas)	Lavado y desinfección	Después de cada uso	Manipulador
Contenedores de basura	Lavado y desinfección	Diario	Personal de aseo.

LUGAR DONDE SE GENERÓ EL RESIDUO	ACTIVIDAD POR LA CUAL SE GENERÓ EL RESIDUO	TIPO DE RESIDUO	DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DE RESIDUOS	MEDIDAS DE MANEJO	ALMACENAMIENTO	ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
Cocina y comedor	Preparación de alimentos y atención de comensales	Orgánico e inorgánico	Restos de alimentos, empaques, plásticos, cartones	Separación de residuos en recipientes diferenciados, uso de bolsas adecuadas	Bolsas de color según tipo de residuo, contenedores con tapa y cerrados	Disposición final con empresa de recolección autorizada
Cocina y comedor	Limpieza y desinfección de puntos ecológicos y demás elementos para separación de residuos	Peligroso – químico	Envases plásticos o metálicos contaminados con detergentes, desinfectantes o productos de limpieza	Evitar derrames, enjuague triple cuando aplique, almacenamiento separado de residuos ordinarios	Recipiente identificado para residuos peligrosos, en área ventilada y bajo llave	Entrega a gestor autorizado de residuos peligrosos
Cocina y comedor	Limpieza, desengrase y recolección de aceite usado de cocina	Peligroso – aceite vegetal usado	Aceite vegetal residual de freidoras, trapos impregnados con grasa	Filtrar y almacenar en recipientes plásticos o metálicos con tapa hermética, evitar	Envases resistentes, sellados y rotulados como "Aceite usado"	Entrega a gestor autorizado para aprovechamiento o disposición adecuada

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

		mezcla con otros residuos		

2. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

2.1 Introducción

En los diferentes ambientes dentro de los establecimientos de preparación de alimentos se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes por controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su respectiva reproducción.

Es por ello, que en el presente programa se pretende estandarizar algunos procedimientos relacionados con la clasificación, presentación y tratamiento de los residuos sólidos generados en las diferentes instituciones donde se preparan los alimentos, así mismo de la adecuada evacuación de las aguas residuales.

2.2 Objetivo

Establecer un conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos dentro del Restaurante Parrilla Victoria el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, disposición final y que disminuyan los factores de riesgo para la inocuidad del alimento.

2.3 Responsables

Cargo	Función en el programa
Representante Legal	Aprobar políticas y recursos
Administrador	Supervisar ejecución y cumplimiento
Personal de cocina	Realizar separación en la fuente correcta
Meseros	Disponer adecuadamente residuos de comedor
Servicios generales	Recolección interna y limpieza de puntos ecológicos

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Personal de compras	Seleccionar proveedores responsables ambientalmente
Gestor de residuos	Recolección externa, transporte y disposición final

2.4 Términos y Definiciones

- **Residuo:** Es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido, semisólido, líquido o gaseoso resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.
- **Residuo Sólido:** Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable. Los residuos sólidos se dividen en aprovechables y no aprovechables. Igualmente, se consideran como residuos sólidos, entre otros, aquellos provenientes del barrido y limpieza de áreas y vías públicas, corte de césped y poda de árboles.
- **Residuo Líquido:** Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.
- **Residuos especiales:** son objetos, elementos o sustancias que se abandonan, botan, desechan, descartan o rechazan y que por su naturaleza, uso, contacto, cantidad, concentración o características son infecciosos, tóxicos, combustibles, inflamables, explosivos, corrosivos, radiactivos, reactivos o volatilizables y pueden causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana.
- **Reducir:** Evitar o minimizar la producción de residuos, usando racional y
- eficientemente los recursos e insumos en nuestras actividades.
- **Reutilizar:** Es devolver a los residuos su potencial de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin requerir procesos adicionales de trasformación.
- **Reciclar**: Es recuperar aquellos residuos que mediante su reincorporación
- como materia prima o insumos sirven para la fabricación de nuevos productos.
- **Separación en la Fuente**: Es la clasificación de los residuos en el sitio donde se generan para su posterior eliminación y/o aprovechamiento (Código de colores e identificación).
- **Basura:** Son los desperdicios que tira el hombre, resultado de su producción y su consumo y que no es peligroso ni susceptible de aprovechamiento.
- **Aprovechamiento**: Es el proceso mediante el cual, a través de una gestión de los residuos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

2.5 Normas

- Ley 9 de 1979, Código sanitario nacional, Ministerio de Salud.
- Decreto 3075 de 1997, Regula todas las actividades de fabricación.
- Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto, Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones; modifica parcialmente el Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 1074 de 1997, Por el cual se establecen estándares ambientales en materia de vertimientos.
- Decreto 1076 de 2015, Decreto único Reglamentario del Sector Ambiente y Desarrollo Sostenible.
- Resolución 2184 de 2019, Ministerio de Ambiente.

2.6 Desarrollo

	Recepción de la materia Prima
	Pre - alistamiento (Lavado y pelado de la materia prima)
	Preparación de los ingredientes y las materias primas

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

	Mezcla de ingredientes
	Elaboración en caliente y o en frio de ingredientes
	Suministro de alimentos
	Lavado de equipos y utensilios

2.7 Etapas para la gestión de manejo de los residuos solidos

Área/Elemento	Actividad	Frecuencia
Materias primas	Recepción (compras y selección) de materias primas	Residuos de excedentes de materias primas o en mal estado
Latas, bolsas plásticas, cajas de cartón, recipientes de vidrio y plástico	Almacenamiento de materias primas	Residuos de bolsas plásticas, cajas de cartón, recipientes de vidrio y plástico

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Consumo de agua para lavar los Alimentos	Acondicionamiento de materias prima (pelado, lavado, desinfección, descongelado)	Vertimientos de lavado de vegetales y otros alimentos
Consumo de agua para hervir, cocinar (gas natural)	1. Elaboración en frío (ensaladas, aderezos, jugos). 2. Elaboración en caliente (cocción)	1. Residuos de sobrantes de alimentos y materias primas. 2. Residuos de aceites y mantecas usadas en frituras. 3. Emisiones de vapores.
Consumo de energía en refrigeración, congelación para almacenamiento	Almacenamiento de alimentos	Residuos alimentos en mal estado.
Servicios	Atención al cliente (servido)	Residuos de uso (empaques, envases, servilletas, palillos, vasos)
Consumo de agua en limpieza de equipos, utensilios y áreas, uso de detergentes y desinfectantes	Lavado y desinfección de equipos, utensilios y áreas	Residuos de restos y sobrantes de comidas, Vertimientos de lavado de vegetales y otros alimentos

2.8 Metas e Indicadores

Meta	Indicador	Fórmula / Unidad
Reducir en 10% los residuos ordinarios	Kg residuos ordinarios generados/mes	Peso (Kg)
Aprovechar mínimo 60% de residuos reciclables	% reciclaje vs total residuos	%
Disponer 100% aceite usado con gestor autorizado	Litros entregados con soporte	L/mes
Capacitar 100% del personal	Nº trabajadores capacitados	Cantidades en numero
Disminuir generación de residuos orgánicos en 15%	Kg residuos orgánicos	Kg/mes

2.9 Tipos de residuos

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Estos residuos generados se separan de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 código de colores.

- **Residuos Orgánicos Aprovechables:** Restos de alimentos y desechos agrícolas.
- **Residuos Aprovechables:** Papel, cartón, plástico, vidrios, metales.
- **Residuos No Aprovechables:** toallas de papel, madera, papel higiénico, servilletas, material contaminado con alguna sustancia o resto de comida, papel metalizado.
- **Residuos Especiales y Peligrosos:** Agentes Químicos, limpiadores y desinfectantes, insecticidas, pinturas.

2.10 Separación en la fuente para reciclar los residuos:

El Restaurante Parrilla Victoria, hace separación en la fuente de los residuos generados clasificándolos y separándolos de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 código de colores.

- Residuos aprovechables y Orgánicos aprovechables. Todo el personal es conocedor de este tipo de clasificación y así lo hace. Cada caneca cuenta con una bolsa para facilitar la disposición final de los residuos.

- Residuos Orgánicos Aprovechables de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 código de colores.

- Residuos de alimento: Residuos de excedentes de materias primas o en mal estado, cáscaras del pelado de frutas y verduras, restos de comida dejada por los trabajadores.

- Residuos Aprovechables de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 código de colores. Plásticos de envoltura, vasos, garrafas, latas, cartón, papel de oficina, vidrios, botellas vacías de gaseosas, jugos o agua, todo esto previamente lavado y secado para su aprovechamiento nuevamente.

2.11 Recursos necesarios

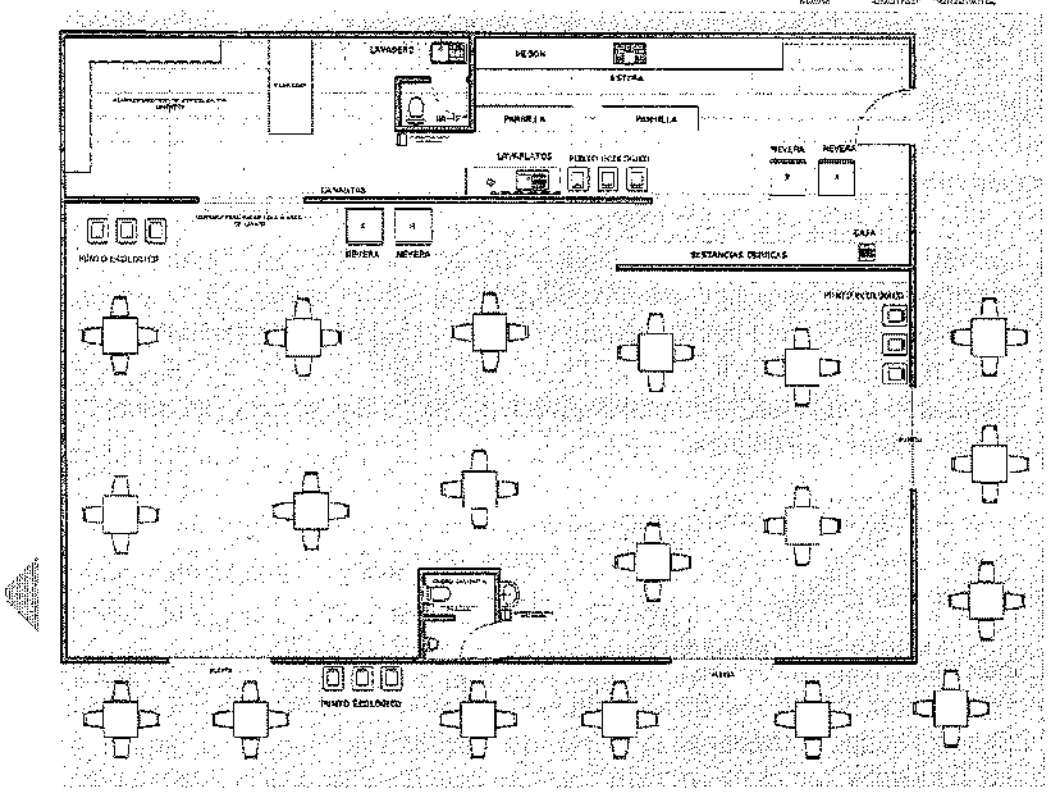
- Contenedores tricolores (orgánico, reciclable, no aprovechable).
- Contenedor exclusivo para aceite usado.
- Material de señalización (afiches, stickers).
- Materiales de capacitación.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

2.12 Código de colores de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 código de colores.

- **Color blanco:** Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
- **Color negro:** Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
- **Color verde:** Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas y orgánicos.

Plano de áreas Parrilla Victoria – puntos de residuos



2.13 Disposición final

Todos los Residuos, Orgánicos e inorgánicos, generados se depositando en recipientes separados de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019, código de colores. Estos son llevados (diario) a un sitio temporal de almacenamiento ubicado en la parte posterior del establecimiento, donde no representan peligro para la inocuidad de los alimentos. Los residuos orgánicos al final del día la representante legal los utiliza para producir abonos y alimentar animales.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Por otro lado, los residuos no aprovechables son entregados al carro recolector de la empresa de Acueducto, Alcantarillado y Aseo del municipio de Villanueva, que realiza el recorrido cada dos días.

2.14 Formatos para el control de los residuos generados Ver anexos 4 Y 5.

En el Anexo 4 Y 5 se observa el formato cuyo objetivo es llevar registro de supervisión diaria para verificar que se le esté dando un adecuado manejo a los residuos y se cumpla a cabalidad con el procedimiento. En la casilla verificación de este formato debe firmar la persona que hace la auditoria o revisión sobre la clasificación de los residuos.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1 Introducción

El objetivo de este manual es establecer una serie de normas o disposiciones que forman los lineamientos del programa de control de plagas (PCP) de Parrilla Victoria, con el cual se pretende prevenir el ingreso de insectos, roedores y otros animales a la planta, ya que la evidencia o existencia de plagas en un centro de acopio se considera como una de las violaciones más serias de sanidad.

Para lograr la aplicación efectiva del programa de control de plagas se requiere no solo una planta construida apropiadamente, sino también que se cumpla con medidas de higiene en el interior de esta y alrededores. Una planta debidamente higienizada y con predios o alrededores bien limpios, se convierte en un lugar inhóspito para cualquier tipo de plaga.

3.2 Objetivo

Establecer las medidas necesarias para evitar que las plagas afecten la inocuidad de los alimentos.

3.3 Responsables

- **Responsable interno:** Representante Legal del restaurante.
- **Responsable externo:** Empresa contratada para control de plagas (gestor autorizado, inscrito en Cámara de Comercio y con licencia sanitaria).
- **Empresa fumigadora**: Contratada y certificada en control de plagas.
- **Gestor para residuos peligrosos**: Empresa recolectora de residuos especiales.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Cargo	Función
Representante Legal	Aprobar recursos y políticas
Representante Legal	Supervisar el cumplimiento del programa
Personal de mantenimiento	Limpieza y desinfección de tanques y tuberías
Personal de cocina	Uso responsable y reporte de anomalías
Proveedores	Entregar insumos con uso de agua segura en su elaboración

3.4 Registros

Formato de inspección y monitoreo de plagas.
Acta de servicio de control de plagas emitida por empresa externa.
Reporte de incidentes o hallazgos.

3.5 Indicadores

% de áreas libres de plagas = (Áreas sin presencia de plagas / Total de áreas inspeccionadas) × 100.

N° de hallazgos de plagas reportados por mes.

3.6 Tomar las medidas físicas o químicas necesarias para el control de vectores

- Garantizar la empresa para el control de plagas
- Proporcionar los elementos necesarios para el control de vectores
- Asignar a la (s) persona (s) que se encarguen de realizar las inspecciones de control de vectores
- Brindar capacitación al personal en control de plagas

3.7 Empresa experta en control de vectores:

- Hacer el control eficaz de vectores
- Generar el certificado correspondiente

3.8 Términos, definiciones y conceptos teóricos

3.8.1 Roedores

La multiplicación de las ratas y ratones depende de la comida y los refugios asequibles. Por ello, la única y duradera solución en el control es la eliminación de las fuentes de comida y los refugios. La evidencia de roedores debe ser erradicada

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

como parte del programa y así mismo poder controlar la aparición de nuevas infestaciones.

3.8.2 Características que se deben saber sobre los roedores:

- Pueden entrar por un agujero de 1.25 cm
- Caminan horizontalmente y trepan verticalmente en alambres
- Trepan por el exterior de las tuberías verticales con un diámetro no mayor a 75cm de la pared u otro soporte continuo.
- Trepan por la parte interior de las tuberías de diámetro no mayor de 10 cm y no menos de 1.25 a 2 cm de diámetro
- Saltan de 0.5 a 1m horizontal o verticalmente.
- Caen desde 15m de altura sin matarse.
- Se entierran hasta una profundidad de 1.2 m

3.8.3 Insectos y voladores

Los insectos pérdidas directas considerables a los alimentos almacenados o materias primas, así como también causan daños a los recipientes. La contaminación del producto terminado por los insectos, sus partes corporales y sus excrementos, es también una posibilidad si está presente una infestación de insectos.

3.8.4 Cucarachas

El mejor lugar es un ambiente con aire húmedo tales como hoteles, restaurantes, cocinas, hospitales, viviendas, plantas procesadoras de alimentos, supermercados, almacenes, barcos etc. Las cucarachas evitan la luz y durante el día se mantiene ocultas, viven en rincones oscuros, fisuras y los rincones más sucios. Las cucarachas llevan frecuentemente salmonellas en su tobo digestivo y juegan un papel en las intoxicaciones de origen bacteriano. Las cucarachas son omnívoras, pero tiene especial predilección por alimentos ricos en almidón, azúcar, carne, productos lácteos y vegetales.

Su metamorfosis es gradual (huevo, ninfa, adulto), las hembras ponen huevos en estuches (ootecas), de las que salen ninfas algunas pueden volar. Estas poseen altísima capacidad de invasión, colonizan cualquier ambiente.

Las cucarachas son nocturnas, buscan su alimento por la noche, sus cuerpos aplastados les permiten vivir en grietas muy estrechas les gusta el calor, encuentran su alimento por olor y comen cualquier cosa, textiles, madera, cartón, cal de pared, libros y la mayoría de los productos alimenticios. Dejando sus excrementos en los alimentos.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Transmiten enfermedades como disentería, lepra, fiebre tifoidea, salmonelosis.

3.8.5 Moscas

Las moscas son artrópodos del orden de los colópteros, los insectos más importantes desde el punto de vista sanitario; se caracterizan por poseer:

a. Un par de alas membranosas y transparentes detrás de las cuales hay un par de pequeñas estructuras, semejantes a pequeños ramitos denominados balancines que son coordinadores de vuelo.
b. Cabeza ancha y voluminosa, la mayor parte de la cual está ocupada por los ojos y las alas mencionadas.
c. Abdomen ovalado
d. Tamaño comprendido entre 12 y 25 mm par los de menor tamaño.

Dentro de los hábitos domésticos de este insecto se encuentra que está dotado de un buen olfato que le permite localizar fácilmente elementos orgánicos que constituyen su alimento, su aparato bucal, esta membrana está perfectamente adaptada para explorar la superficie de los objetos y alimentos: Succionar alimentos líquidos en suspensión, gracias a los conductos capilares abiertos, vomitar el contenido digestivo que tiene el aspecto de pequeñas manchas de color café y cuya finalidad es la de disolver los alimentos sólidos.

3.8.6 Medidas de control

Las medidas permanentes de control de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la planta, con acciones y actividades de tipo físico (ubicación de mallas de angeo, taponamiento de posibles entradas o guaridas de plagas, diseño e implementación de un programa de limpieza y desinfección) y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar a través de controles químicos. Parrilla Victoria hace énfasis en el control de tipo Preventivo. Se toman las siguientes medidas:

3.8.6.1 Medidas Preventivas

Proteger todas las aberturas (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico.

- Mantener todas las paredes con aislantes cubiertas y selladas.
- Proteger el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Instalar láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior de la planta o preferiblemente puertas de ingreso a la planta con cerrado en forma automática (brazos de auto cierre).
- Colocar cortinas plásticas o cortinas de aire en las puertas.
- Mantener el orden dentro y fuera de la planta, todo el tiempo.
- Mantener la planta libre de perros, gatos o cualquier otro animal.
- Aplicar buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado.
- Mantener recipientes de materias primas y/o productos terminados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente, no permitir desechos de comida en el piso para evitar atraerlos.
- Tener buena iluminación
- Mantener recipientes de residuos tapados y lavarlos permanentemente.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas, como esquinas oscuras, equipos y elementos en desuso., acumulaciones de basura o materiales.
- Eliminar paredes y techos falsos
- Mantener equipos alejados de paredes
- Hacer inspecciones semanales para detectar si hay presencia de excremento u orina, usar formato control de vectores (Anexo 3). Si se observa un buen comportamiento, se pueden hacer quincenales o mensuales, esto depende los resultados de las revisiones semanales.

3.8.6.2 Medidas correctivas

Si las medidas preventivas no son suficientes, El Restaurante Parrilla Victoria acude a control correctivo a través de la empresa MULTISERSALUP representado por el señor Wilson Orlando Morales Ruiz. Dicha empresa emite un certificado del control de plagas que realice y aporta fichas técnicas de productos usados para el control. El control se debe hacer al menos tres veces al año; sin embargo, la empresa MULTISERSALUP determina la periodicidad de las fumigaciones, según el análisis que realice en el entorno. En el Anexo 3 se observa el formato para el control de las fumigaciones.

Estas medidas correctivas se deberán regir por los siguientes lineamientos técnicos

Colocar trampas con cebo, seguras y bien cerradas, en la parte externa de la planta y al lado de afuera de las paredes de la planta.

- Colocar sistemas de electrocución de insectos.
- Colocar trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior de la planta. También en zonas de almacenamiento de la planta.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Guardar en lugares cerrados, separados del área de proceso, bien identificados los pesticidas y rodenticidas. No usar en áreas internas de la planta. O en el interior de la planta utilizar trampas adhesivas de papel "gatos de papel".
- Después de una fumigación lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento de alimentos.
- Para el control de moscas colocar cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior de la planta, remplazándose con frecuencia.

Todo lo mencionado anteriormente se rige de acuerdo con la Resolución 2184 de 2019 Código de colores.

3.8.7 Medidas de control para roedores

3.8.7.1 Eliminación de refugios de roedores:

- Limpiar todos los refugios que ofrecen la posibilidad de lugares de escondite.
- Reemplazar los cimientos inadecuados con cemento o ladrillo que sean de 1 m adentro del suelo y 30cm arriba. Se pueden utilizar láminas metálicas galvanizadas de medidas No. 24 ò de cemento en lugar de cimientos profundos, para detener a los roedores.
- Colocar collares metálicos en alambres, tuberías, etc.; para impedir que trepen los roedores.
- Hacer inspecciones regularmente para observar que ninguna construcción nueva, alteración o daño permita el refugio de roedores.
- Evitar desperdicios acumulados y acumulaciones de cajas, madera, equipos gastados, maleza, etc.
- Las estructuras de los refugios de los roedores incluyen paredes dobles espacios debajo de los pisos; espacios libres entre las losas de pisos, escaleras cubiertas, tuberías, agujeros en forma de caja, pisos altos y enrejillados, bajo gaveteros, gabinetes, bajo maquinaria, pisos falsos, pilas de basura, equipo en desuso, caja, sacos, etc.

3.8.7.2 Envenenamiento:

Los venenos y equipos utilizados con los roedores deben rotulados y guardados en cuartos cerrados o en gabinetes.

3.8.7.3 La selección del cebo:

- Es importante ya que la preferencia de los roedores por la comida varía con el tiempo, la localidad y las especies. Algunas veces, para compensar las deficiencias de dieta al cebo debe contrastar con comida disponible.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Mientras menos comida haya disponible mayores son las probabilidades de que los roedores tomen el cebo. Algunos cebos favoritos: nueces, jamón, carne cruda, pan de pasas, granos, donas, frutas, pescado, etc. El queso no es usualmente efectivo excepto para los ratones.
- Tener cuidado en la colocación de los cebos para evitar la contaminación de alimentos en la planta. Los roedores deben llevar los cebos sólidos a una distancia corta y votarlos, el agua envenenada puede ser derramada.
- Rotar los cebos y los venenos deben para evitar que desarrollen tolerancia a los venenos.
- Los cebos húmedos que puedan descomponerse deben reemplazarse diariamente. Los cebos secos como los cereales no deben tocarse punto aparte.
- Colocar el cebo envenenado a lo largo de los lugares donde pasa los roedores, cerca de los refugios y en otros lugares frecuentados por los roedores. Nunca colocare en cebo sobre anaqueles.
- Colocar cebo dentro de cajas con agujero pequeño para evitar que sea esparcido o sea alcanzado por animales domésticos.
- A Procurar los sebos frescos, que les gusta más a los roedores.
- Es conveniente cebar durante el primero, tercero y quinto días y durante el sexto día se reemplaza por el cebo envenenado. En el octavo día el cebo envenenado se recoge, así como las ratas muertas.
- Los cebos viejos deben enterarse o incinerarse a una profundidad de 90 cm.
- Se debe llevar un registro número y localización de cebos envenenados para evitar que sean pasados por alto y para que pueda determinarse el número de cebos tomados.

3.8.7.4 Trampas:

- Colocar trampas requiere más tiempo que los venenos. Las trampas deben limpiarse regularmente y guardarse en buenas condiciones. Las trampas deben colocarse cerca de las paredes, de los refugios, detrás de las cajas, etc.
- Se debe mantener un registro de las trampas y roedores capturados.
- Las trampas deben colocarse al atardecer y revisadas, recogidas y recebadas al día siguiente.
- Poner trampas por tres noches consecutivas, luego desarmarlas y esperar una semana antes de ponerlas nuevamente.
- La empresa externa coordina esta actividad

3.8.7.5 Medidas de control contra insectos

- Eliminar los espacios muertos en los edificios como lo son: paredes dobles, pisos o entretechos, cuartos o espacios bajo escaleras, espacios atrás y a

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

los lados de armarios, bajo las plataformas de carga, en los espacios de las puertas corredizas, etc.
- Ubicar cedazos en puertas ventanas y agujeros, etc.
- Proteger con corrientes de aire fuertes las aberturas de las puertas donde no se pueda poner cedazo.
- Facilitar la limpieza e inspección de todas las áreas donde haya maquinaria.
- Eliminar por fumigación o algún tratamiento de insecticidas todo insecto que permanezca después de la limpieza.
- Almacenar materiales o equipo retirados de las paredes y esquinas para facilitar la inspección.
- Evitar el almacenaje de varias clases de alimentos.
- Rechazar materias primas infectadas en la recepción.

3.8.7.6 Otras medidas generales

1. Supervisiones a los alrededores de la planta:

- Control de infestaciones por aves, roedores o insecto
- Control de maleza y drenaje del terreno
- Control sobre el manejo y disposición de desechos (Basura y aguas residuales)
- Control de acumulación de materiales en desuso.
- Hacer revisiones permanentes para detectar posibles grietas o formación de orificios en paredes, techo y/o piso.
- Realizar y documentar inspecciones, una vez por semana, usando del formato de control de vectores. Ver anexo 3.

2. Supervisiones dentro de la planta:

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Detectar infestaciones por aves, roedores o insectos.
- Realizar correcta disposición de basura y aguas residuales.
- Realizar y documentar inspecciones, una vez por semana
- Diariamente realizar una inspección de Saneamiento a nivel general, usando el Registro supervisión saneamiento, Anexo 3.

3. Actividades sobre el personal

- Capacitar al personal en el control de plagas
- Conocer directrices sobre guardar pertenencias de los empleados supervisar hábitos de higiene del personal
- Supervisar actos de manejo de residuos

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Colaborar a empresa de control de plagas en la ejecución de la actividad
- Aportar los elementos necesarios para el control de plagas

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

4.1 Introducción

El agua es un insumo fundamental en todos los procesos de preparación de alimentos, pues, de no controlar sus características, tanto microbiológicas como fisicoquímicas, podrían ser causal de afectación a la inocuidad de los alimentos o a la salud del consumidor.

De esta manera, el Restaurante Parrilla Victoria consciente de esta responsabilidad, toma diversas medidas, las cuales son objeto de este programa.

4.2 Objetivo

Garantizar el adecuado suministro de agua para la ejecución de todas las actividades asociadas a la preparación de los alimentos en el Restaurante Parrilla Victoria.

4.3 Responsables

- **Administración:** Garantizar agua de calidad y características apropiadas para la preparación de los alimentos, las actividades de limpieza y desinfección.

- **Personal:** Dar el uso adecuado al agua para la preparación de los alimentos y las actividades de limpieza y desinfección.

4.4 Términos y definiciones

Análisis Fisicoquímico del agua: Aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para evaluar sus características físicas, químicas o ambas.

- **Calidad del agua:** Conjunto de normas organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas que debe contener el agua potable

- **Cloro residual libre:** Porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como ácido hipocloroso o como ion hipoclorito.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- **UFC:** Unidades formadoras de colonias

- **pH:** Potencial de hidrógeno. Es el coeficiente que indica el grado de acidez o basicidad de una solución acuosa, en este caso el agua.

- **Características microbiológicas:** Criterio microbiológico para un alimento que define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos en una muestra.

- **Características físicas:** Aquellas que se consideran por la apariencia y que se pueden percibir por los sentidos.

- **Características químicas:** Se relacionan con los compuestos químicos disueltos en el agua y que pueden modificar sus propiedades.

4.5 Fuentes de abastecimiento o captación de agua

El agua que utiliza el Restaurante Parrilla Victoria para la preparación de alimentos, labores de limpieza y desinfección de equipos, superficies y materias primas es la suministrada por la empresa de Acueducto, Alcantarillado y Aseo de Villanueva - ESPAVI S.A. S.A. E.S.P.

4.6 Caracterización del agua

- **Características físicas:** el agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos permisibles para cada una de las características físicas que se mencionan a continuación:

Características	Expresadas como	Valor Máximo permisible
Color aparente	Unidades de platino cobalto (UPC)	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

- **Potencial de Hidrógeno:** el valor del potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano debe estar en entre 6,5 y 9,0.

4.6.1 Características químicas de sustancias que tienen implicaciones sobre la salud humana

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Elementos, compuestos químicos y mezclas compuestos químicos que tienen implicaciones sobre la salud humana	Expresadas como	Valor máximo aceptable (mg/L)
Carbonos orgánicos total	COT	5.0
Nitritos	NO-2	0.1
Nitratos	NO-3	10
Fluoruros	F	1.0

- **Características microbiológicas:** éstas deben enmarcarse en los siguientes valores máximos permisibles desde el punto de vista microbiológico, los cuales son establecidos teniendo en cuenta los límites de confianza del 95% y para técnicas con habilidad de detección desde 1 UFC o 1 microorganismo en 100 ml de muestra:

Técnicas utilizadas	Coliformes totales	Escherichia Coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 ml	0 UFC / 100
Enzima sustrato	< 1 microorganismo en 100 ml	< 1 microorganismo en 100 ml
Sustrato definido	0 microorganismos en 100 ml	0 microorganismos en 100 ml
Presencia - Ausencia	Ausencia en 100 ml	Ausencia en 100 ml

4.6.2 Control de las características del agua para los procesos del Restaurante Parrilla Victoria

El Restaurante Parrilla Victoria, en cuanto al agua de la empresa de Acueducto municipal se le realizan actividades de limpieza y desinfección realizadas por la empresa MULTISERSALUP cada tres meses. Lo anterior para garantizar la calidad del agua con la cual se preparan los alimentos y se realizan las actividades de limpieza y desinfección, logrando con esto proteger la inocuidad de los alimentos preparados.

4.6.3 Garantía del suministro de agua para todos los procesos: Restaurante Parrilla Victoria

Cuenta con un tanque aéreo plástico de con capacidad de 1.000 litros de almacenamiento de agua, cantidad necesaria para para garantizar todos los procesos de limpieza y desinfección requeridos para proteger la inocuidad de los alimentos a preparar y entregar; este tanque es objeto de limpieza y desinfección como se describe en el programa de limpieza y desinfección de este Plan.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

4.6.4 Planes de contingencia

- En caso de racionamiento de agua por parte de la empresa de acueducto, el Restaurante Parrilla Victoria, solicita a la empresa de acueducto el abastecimiento de agua a través de carrotanques.

Dado en la ciudad de Villanueva Casanare, en el mes de agosto 28 de 2025.

Atentamente,

LUCY CENDALES BERNAL
Representante legal
C.C. 52.111.147

Nota: Los tomados hacen parte del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

4.7 Anexos

- **Anexo No.1: Registro programa Limpieza y desinfección**
- **Anexo No. 2: Cuadro de limpieza y desinfección**
- **Anexo No. 3: Formato control físico de plagas, vectores y fumigación**
- **Anexo No. 4: Programa desechos sólidos**
- **Anexo No. 5: Peso de residuos solidos generados y disposición final**
- **Anexo No. 7: Reporte de mantenimiento, lavado y desinfección de tanques**

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

REGISTRO PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Instrucciones: Diligenciar en el espacio en blanco la fecha en la cual se realizó la actividad de limpieza y desinfección.

ESPACIO/ELEMENTO/EQUIPO	REGISTRO																								
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y PISOS																									
SUPERFICIES-MESONES																									
EQUIPOS DE COCINA																									
BAÑO																									
MESAS, SILLAS Y ESTANTERIAS																									
LAVAMANOS Y ACCESORIOS																									
SANITARIO																									
LAVAPLATOS																									
MENAJE																									
CANECA ALMACENAMIENTO DE AGUA																									
FRUTAS, VERDURAS, HUEVOS																									
ELEMENTOS DE ASEO PERSONAL (si aplica)																									
CANECAS DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																									
ELEMENTOS DE ASEO (TRAPERO, ESCOBAS, CEPILLO, RECOGEDOR Y LIMPIONES)																									
(Incluir demas elementos)																									
(Incluir demás elementos)																									
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO																									
OBSERVACIONES DE VERIFICACIÓN																									
ACCION DE MEJORA																									

(Firma)

Nombre
Cedula

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

CUADRO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

QUÉ LIMPIAR Y DESINFECTAR	FRECUENCIA	LIMPIEZA			DESINFECCIÓN		
		Producto	Dosificación	Tiempo Acción	Producto	Dosificación	Tiempo de Acción
Paredes, Puertas, Ventanas y Techos	Semanal	Jabón en polvo sin aroma	Aplique una porción sobre esponja y restriegue	2 - 5 min	Germicida cuaternario Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro Benzalconio (CB)	200 ml /1t agua 4 ml /1 litro agua 2 gr x 1 litro	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Nevera, Cuarto frio, Congelador y Refrigerador	Semanal	Jabón en polvo sin aroma	Aplique una porción sobre esponja y restriegue	2 - 5 min	Germicida cuaternario Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro Benzalconio (CB)	200 ml /1t agua 4 ml /1 litro agua 2 gr x 1 litro	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente. Aplique sobre la superficie, deje actuar 10 a 15 min y retire antes de ingresar alimentos.
Aspersión en general	Diaria	N/A	N/A	N/A	Germicida cuaternario Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro Benzalconio (CB)	100 ml/ Lt agua 1 ml /1 Litro Agua 0,5 gr / 1L agua	Aplique por aspersión al ambiente y deje actuar permanentemente
Manos	Despues de c/actividad	Jabón desinfectante para manos	Puro	1 min	Jabón Líquido antibacterial Cloruro de Benzalconio (CB)	Puro 1 g/ Lt agua	Refregar manos, uñas, codos con jabón, dejar aprox 60 seg y enjuagar con abundante agua.
Menaje, utensillos de cocina	Diaria	Jabon lavaloza	Aplique una porción sobre esponja y restriegue	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro de Benzalconio (CB)	1 ml /1 Litro Agua 1 gl/ 1 Litro Agua	Sumerja el menaje en la solución y deje actuar por cinco minutos, luego use
Frutas y Verduras	Cada vez que se utilizan	Agua potable	Lavar con abundante agua	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro de Benzalconio (CB)	1 ml /1 Litro Agua 0.5 g / 1 Litro de Agua	Sumerja las frutas y verduras en la solución por 3-5 minutos, enjuague y sirva
Huevos	Cada vez que se utilizan	Agua potable	Lavar con abundante agua	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio Cloruro de Benzalconio (CB)	1 ml /1 Litro Agua 1 gl/ 1 Litro Agua	Sumerja los huevos por cinco minutos, enjuague y use Sumerja los huevos en la solución por 5 minutos, enjuague y use
Hornos, licuadoras, Freidora, estufas, canastillas, canecas basura, greca, exprimidor eléctrico	Diaria	Jabon lavaloza	Aplique una porción sobre esponja y restriegue	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Germicida cuaternario Cloruro de Benzalconio (CB)	4 ml /1 Litro Agua 200 ml/ Lt agua 1 gl/ 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Alacena, tanque	Semanal	Jabon lavaloza	Alacena: Aplique una porción sobre esponja y restriegue Tanque: esparcir solución	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Germicida cuaternario Cloruro de Benzalconio (CB)	4 ml /1 Litro Agua 200 ml/ Lt agua 1 gl/ 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Vehículo	Diaria	Jabón en polvo sin aroma	50 g/Lt agua	5 - 10 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Germicida cuaternario Cloruro de Benzalconio (CB)	4 ml /1 Litro Agua 200 ml/ Lt agua 1 gl/ 1 Litro Agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Superficies, mesones, sillas, mesas, paredes	Diaria	Jabón en polvo sin aroma	50 g/Lt agua	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro de Benzalconio (CB)	4 ml / 1 Litro Agua 1 g/ Lt agua	Aplique por aspersión sobre la superficie y deje actuar permanentemente
Baños	Diaria	Jabón en polvo sin aroma	Jabón en polvo sin aroma	2 - 5 min	Hipoclorito de Sodio al 5,25 % Cloruro de Benzalconio (CB)	2 g/ Lt agua 4 ml /1 Litro Agua	Aplicar y dejar actuar permanentemente

FORMATO CONTROL FISICO DE PLAGAS Y VECTORES																					
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:					LUGAR:								FECHA:								
AREAS	Paredes y pisos lisos sin fisuras		Sifones y desagues con rejillas		Toma corrientes y cables sin aberturas		Puertas sin abertura entre piso y puerta		Tuberias y acometidas sin aberturas		Ventanas y espacios de ventilación con aislantes		Puertas y ventadas en buen estado		EXISTE PRESENCIA DE PLAGAS			CONTROL REQUERIDO	FECHA APLICACIÓN DEL CONTROL	OBSERVACIONES
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	SI	TIPO DE PLAGA	NO			
COCINA																				
BAÑO																				
SALA COMEDOR																				
SALONES																				
AREA ADMINISTRATIVA																				
EXTERIORES																				
CUARTO ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS																				
(Incluir demás áreas)																				
(Incluir demás áreas)																				
RESPÓNSABLE DE VERIFICACIÓN																				

(Firma representante legal)

Nombre
Cedula

PROGRAMA DESECHOS SÓLIDOS

NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:		MES:	

Indicaciones de diligenciamiento: Identificar de acuerdo con los criterios de evaluación el cumplimiento de los espacios y elementos destinados para la gestión de los residuos sólidos. A continuación se establece la metodología de diligenciamiento: C: Cumple NC: No cumple

ASPECTO A EVALUAR	VERIFICACIÓN																									
	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
COCINA																										Tener en cuenta: Estado de las canecas. (Limpias, con tapas, con su respectiva bolsa)Capacidad adecuada del contenedor Ubicación de los contenedores Para los espacios de almacenamiento verificar la organización, limpieza, ventilación, señalizado, control de vectores, entre otros.
BAÑOS																										
SALON																										
COMEDOR																										
AREA ADMINISTRATIVA																										
CUARTO DE RESIDUOS																										
EXTERIORES																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										
(INCLUIR OTROS ESPACIOS)																										

PESO DE RESIDUOS SOLIDOS GENERADOS (Kg)																										TOTAL MES
TIPO DE RESIDUO	1° Semana					2° Semana					3° Semana					4° Semana					5° Semana					
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	
KILOS DE RESIDUOS ORGANICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS ORDINARIOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PLASTICOS																										0
KILOS DE RESIDUOS PAPEL Y CARTON																										0
KILOS DE CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)																										0
KILOS DE RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES																										0
TOTAL RESIDUOS DÍA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

PROGRAMA RESIDUOS SOLIDOS			
NOMBRE DEL OPERADOR Y/O CONTRATISTA:		LUGAR:	

TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD	FECHA DE ENTREGA	MECANISMO DE APROVECHAMIENTO, ELIMINACIÓN Y/O DISPOSICIÓN FINAL
RESIDUOS ORGANICOS			
RESIDUOS ORDINARIOS			
RESIDUOS PLASTICOS			
RESIDUOS PAPEL Y CARTON			
CEITE DE COCINA USADO (FRASCOS)			
RESIDUOS PELIGROSOS Y ESPECIALES			

(Firma)

Nombre
Cedula

REPORTES MANTENIMIENTO, LAVADO Y DESINFECCIÓN			
ELEMENTO	**FECHA**	**DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD**	**OBSERVACIONES**
Redes hidrosanitarias			
Tanques elevados			*Indicar si se cuenta con informes de lavado de tanques*
Tanques subterráneos			
Purificadores y/o filtros de agua			
(incluir otros)			

(Firma)

Nombre
Cedula