1. PLANILLAS DE ENTREGAS

Son entregadas en forma física, al supervisor del contrato.

2. REGISTRO FOTOGRAFICO






Foto
BZ1023
BONANZA
348



3. FACTURAS COMPRAS LOCALES



POLLO ANDINO S.A. EN REORGANIZACION
Actividad Economica Principal
CIIU 0145, Secundaria CIIU 4723
NIT. 860.076.820.1
DIR: CRA 37 No. 7-49
TEL: 3647800
Factura Electronica de Venta
Dir- CRA 18 12 32 TEL: 8560625

TPV : M23
Cajero : CORREA CRUZ PAOLA ANDREA
Fecha : 2025/12/6 Hora: 08:51:40
Factura de Venta : PFEN-00030701
Vendedor : 652 FLOREZ DAIMIR
Cond.Pago: 01 CONTADO
Cliente : UNION TEMPORAL USPEC-25
Nit/C.C. : 901986863
Direccion: NA
Telefono :

Descripcion de Item / Referencia	UND	Cant	UM	V/r Uni	Total
VISCERA MIXTA PICADA REFRIGERADO / 2814	0.55	5.50	KL	5000	27525
PECHUGA GRANDE EN BOLSA FRIZADO / 4352	10.00	8.53	KL	11900	101573P
POLLO ENTERO COMBO GRANDE / 2097	1.00	1.00	UND	14999	14999
PIERNA SOLA EN BLS SIN RANGO FRIZADO / 4500	50.00	9.39	KL	9500	89253
SALCHICHA DE POLLO MANGUERA UNIDAD / 2610	10.00	10.00	UND	2400	24005*
DOMICILIO / 9550	0.00	1.00	UND	4500	4500
INC IMPUESTO NAL AL CONSUMO DE BOLSA / 6	0.00	2.00	UND	70	140

T O T A L $261,995

T O T A L $261,995

---------[DETALLE DE VALORES]---------

Vta Gravada (*).....	17,270	+
Vta Exenta	272,977	+
Dscto Lista (P).....	34,987	-
IVA	6,735	+

-------[INFORMACION TRIBUTARIA]-------

Descripcion	Vlr_Base	Vlr_Impto.
IVA BIENES DEL 1	17,270	3,281
IVA GENERADO BIE	233,350	0
IMPUESTO PROD. C	17,270	3,454

EFECTIVO	$261,995
EFECTIVO	$261,995

RESOLUC. 18764077708983 2024/08/22
PREFIJO PFEN DEL No. 5858 AL 200000
GRANDES CONTRIBUYENTES
RESOL. 000200 DE 2024/12/27

AGENTES RETENEDORES DE IVA - REGIMEN COMUN

Elaborado. CORREA CRUZ PAOLA ANDREA

Puntos Acumulados	0
Puntos Redimidos	0
Saldo en puntos	0

CUFE: c82145a5a3ac28999376877e6f0718bf
503683e20a822667a438af272b933d59
65ce632a810cd8cd03497287f971e302

Fecha de aceptación: 2025-12-06 08:52:03-05:00

ALDEMAR CAMARGO RUBIANO
Nit: 1054680909-3
CL 15 # 14-50
surtifruverFC@hotmail.com
FUNZA

Factura Electrónica de Venta
C1 21523

NUMERACION AUTORIZADA
18764079096281 DEL C1 - 201 AL C1 - 10000000 DESDE 09/09/2024 HASTA 09/09/2026

NO RESPONSABLE DE IVA
No somos autoretenedores
No somos grandes contribuyente
Actividades 4721

CLIENTE: FUNDACION SENDEROS Y CAMINOS
DOCUMENT 900020277 - 3
TELEFONO: 3103317218
DIRECCION: CARRERA 2 ESTE # 7 - 51
EMAIL: senderosycaminosmadrid@gmail.com

Venta: 08/12/2025 04:25 PM
Expedición: 08/12/2025 04:25 PM
Vencimiento: 13/12/2025
Método de pago: Contado
Medio de pago: Efectivo

Código	Producto	Cantidad	Vr. Unitario	Total
35	REMOLACHA	3.13	2,900	9,100
9	CEBOLLA CABEZONA2	10.06	2,300	23,150
39	TOMATE CHONTO	9.96	4,700	46,800

Notas

Valor en letras: Setenta nueve mil cincuenta pesos M/C

Totales

Subtotal	**79,027.00**
Impuesto	**0.00**
Total	**79,050.00**

MERCADO ZAPATOCA S A
NIT. 800106774-0
CARRERA 65 # 4B-86
Bogotá, D.C., Bogotá
TEL: 3019900000
servicioalcliente@mercadozapatoca.com
https://www.mercadozapatoca.com

CUFE
3ed9f5df8d5219362513a972b483b1aacde82e5ad62495cea94c8ff881862872ce1adc8f953fe0e50a84922oda3211a9

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
AO9K - 3446

CLIENTE: FUNDACION SENDEROS Y CAMINO
NIT: 900020277-3
DIRECCIÓN: CRA 2 ESTE 7 65
CIUDAD: Bogotá, D.C.
TEL: 3105590963
CORREO: SENDEROSYCAMINOSMADRID@GMAIL.COM
RESPONSABILIDADES FISCALES: R-99-PN - No aplica – Otros

FECHA DE EXPEDICIÓN: 06/12/2025
FECHA DE VENCIMIENTO: 06/12/2025
FECHA DE VALIDACIÓN DIAN: 06/12/2025 06:38 PM
DOCUMENTO ORIGEN: AO9K3446
FORMA DE PAGO: Contado
MEDIO DE PAGO: Tarjeta Debito
TIPO DE OPERACIÓN: 10 - Estandar

Nro	Código	Descripción	Cant	Vr. Unitario	IVA	Total
1	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.19	23,000.00	0.00	165,370.00
2	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.22	23,000.00	0.00	165,945.00
3	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.27	23,000.00	0.00	167,095.00
4	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.38	23,000.00	0.00	169,740.00
5	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.22	23,000.00	0.00	166,060.00
6	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.30	23,000.00	0.00	167,785.00
7	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.21	23,000.00	0.00	165,715.00
8	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.38	23,000.00	0.00	169,625.00
9	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.32	23,000.00	0.00	168,245.00
10	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.75	23,000.00	0.00	178,250.00
11	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.23	23,000.00	0.00	166,175.00
12	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.20	23,000.00	0.00	165,600.00
13	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.25	23,000.00	0.00	166,635.00
14	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.26	23,000.00	0.00	166,865.00
15	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.27	23,000.00	0.00	167,095.00
16	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.20	23,000.00	0.00	165,600.00
17	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.24	23,000.00	0.00	166,520.00
18	00073	C 13 BONDIOLA DE CERDO	7.28	23,000.00	0.00	167,440.00
19	7702085012499	PASTA DORIA TORNILLOS VERD X250g.	24.00	2,809.52	3,371.42	70,799.90
20	7702085013496	PASTA DORIA TORNILLOS VERDU X500g	12.00	4,095.24	2,457.14	51,600.02
21	7702085012499	PASTA DORIA TORNILLOS VERD X250g.	20.00	2,809.52	2,809.52	58,999.92
22	7702085013496	PASTA DORIA TORNILLOS VERDU X500g	10.00	4,095.24	2,047.62	43,000.02
23	7702085012462	PASTA DORIA TORNILLOS X250g.	30.00	2,095.24	3,142.86	66,000.06
24	7702085012462	PASTA DORIA TORNILLOS X250g.	24.00	2,095.24	2,514.29	52,800.05
25	7702085012462	PASTA DORIA TORNILLOS X250g.	24.00	2,095.24	2,514.29	52,800.05
26	7702085012462	PASTA DORIA TORNILLOS X250g.	24.00	2,095.24	2,514.29	52,800.05

Descuentos y Recargos Globales:

Tipo	Descripción	Monto
Descuento	Redondeo Aplicado	0.07

Impuestos:

Impuesto	Base	Tarifa	Monto
IVA	3,015,760.00	0%	0.00
IVA	427,428.64	5%	21,371.43

Subtotal Precio Unitario:	3,443,188.64
Subtotal Base Gravable:	3,443,188.64
IVA:	21,371.43
Total Impuestos:	21,371.43
Total + Impuestos:	3,464,560.07
Descuentos Globales:	0.07
Valor Total:	**3,464,560.00**

TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA - Moneda: (COP - Peso Colombiano)

Información Adicional:

FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN No. 18764100705155 DEL 28/10/2025 RANGO AUTORIZADO DEL AO9K1 HASTA AO9K3000000 VIGENCIA 24 MESES
Representación Gráfica de la Factura Electrónica de Venta
RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS - IVA
Responsabilidades Fiscales:
O-13 - Gran contribuyente
Actividades Económicas:
4711 - Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco
EL PRESENTE DOCUMENTO ES UNA FACTURA DE VENTA Y SE ASIMILA PARA TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR, SEGUN LOS ARTS. 621, 772, 774 Y S.S.

MERCADO ZAPATOCA S A
NIT. 800106774-0
CARRERA 65 # 4B-86
Bogotá, D.C., Bogotá
TEL: 3019900000
servicioalcliente@mercadozapatoca.com
https://www.mercadozapatoca.com

CUFE
16e969db05b4f5c3717d730efb9289932b3480b92f918b846259574afea283c9d98d41fc4eb2c7dc2b231c03e9aeee1e

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
AOHK - 61944

CLIENTE: FUNDACION SENDEROS Y CAMINO
NIT: 900020277-3
DIRECCIÓN: CRA 2 ESTE 7 65
CIUDAD: Bogotá, D.C.
TEL: 3105590963
CORREO: SENDEROSYCAMINOSMADRID@GMAIL.COM
RESPONSABILIDADES FISCALES: R-99-PN - No aplica – Otros

FECHA DE EXPEDICIÓN: 05/12/2025
FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/2025
FECHA DE VALIDACIÓN DIAN: 05/12/2025 03:56 PM
DOCUMENTO ORIGEN: AOHK61944
FORMA DE PAGO: Contado
MEDIO DE PAGO: Tarjeta Débito
TIPO DE OPERACIÓN: 10 - Estandar

Nro	Código	Descripción	Cant	Vr. Unitario	IVA	Total
1	601	ARROZ DIANA X25 X500g	6.00	44,000.00	0.00	264,000.00
2	7702622131577	AVENA HOJ TONING X1000g GTS 100g	6.00	7,571.43	2,271.43	47,700.01
3	7702622522139	AVENA INST TONING FRESA X180g	1.00	3,193.28	606.72	3,800.00
4	7702622522139	AVENA INST TONING FRESA X180g	1.00	3,193.28	606.72	3,800.00
5	7702622522023	AVENA INST TONING VAINILLA X180g	1.00	3,193.28	606.72	3,800.00
6	7702622522023	AVENA INST TONING VAINILLA X180g	1.00	3,193.28	606.72	3,800.00
7	7701195000013	HARINA DE MAIZ PINTADO HUNZA X500g	4.00	3,714.29	742.86	15,600.02
8	7707440999576	ATUN LOMO ACE ZAPATOCA X175g	7.00	3,739.50	4,973.54	31,150.04
9	7702085013120	PASTA DORIA CONCHAS X500g	14.00	3,804.76	2,733.33	57,399.97
10	7707138400841	COND TRICONDOR AJO X500g	1.00	6,218.49	1,181.51	7,400.00
11	7707138400841	COND TRICONDOR AJO X500g	1.00	6,218.49	1,181.51	7,400.00
12	7707212960353	COND EL CHEFF COLOR ROJO X500g	1.00	4,537.82	862.19	5,400.01
13	7702085019023	PASTA DORIA SPAGUETTI X1000g	1.00	5,666.67	283.33	5,950.00
14	7702085019023	PASTA DORIA SPAGUETTI X1000g	1.00	5,666.67	283.33	5,950.00
15	521	ARROZ FLORHUILA X25 LIBRAS	9.00	44,950.00	0.00	404,550.00
16	7700000005816	AZUCAR BLANCA ZAPATOCA X1000g	5.00	3,714.29	928.57	19,500.02
17	7703812101202	SAL REFISAL BOL X1000g	1.00	2,800.00	0.00	2,800.00
18	7703812101202	SAL REFISAL BOL X1000g	9.00	2,800.00	0.00	25,200.00
19	7700000005663	MAIZ PETO ZAPATOCA X500g	28.00	1,550.00	0.00	43,400.00
20	7702231100018	ARROZ SOPA CEREARROZ X500g	3.00	1,700.00	0.00	5,100.00
21	7754487001687	SOPA INST AJINOMEN POLLO X80g	5.00	2,352.94	2,235.29	13,999.99
22	7754487001687	SOPA INST AJINOMEN POLLO X80g	1.00	2,352.94	447.06	2,800.00
23	7702354946050	CALDO DESM RICOSTELLA PG10 LL12 X8g	1.00	3,067.23	582.77	3,650.00
24	7702354946043	CALDO DESM DO?A GALLINA PG9 LL12 X8g	1.00	2,731.09	518.91	3,250.00
25	7702354931810	CREMA LA SOPERA 6P X3 X86g	1.00	6,134.45	1,165.55	7,300.00
26	7702354931810	CREMA LA SOPERA 6P X3 X86g	1.00	6,134.45	1,165.55	7,300.00
27	7700000005403	FRIJOL NIMA ZAPATOCA X500g	79.00	4,900.00	0.00	387,100.00
28	7700000005403	FRIJOL NIMA ZAPATOCA X500g	4.00	4,900.00	0.00	19,600.00

Descuentos y Recargos Globales:

Tipo	Descripción	Monto
Descuento	Redondeo Aplicado	0.06

Impuestos:

Impuesto	Base	Tarifa	Monto
IVA	1,151,750.00	0%	0.00
IVA	144,857.17	5%	7,242.85
IVA	88,109.28	19%	16,740.76

Subtotal Precio Unitario:	1,384,716.45
Subtotal Base Gravable:	1,384,716.45
IVA:	23,983.61
Total Impuestos:	23,983.61
Total + Impuestos:	1,408,700.06
Descuentos Globales:	0.06
Valor Total:	1,408,700.00

UN MILLON CUATROCIENTOS OCHO MIL SETECIENTOS - Moneda: (COP - Peso Colombiano)

Información Adicional:

FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN No. 18764095831333 DEL 19/01/2025 RANGO AUTORIZADO DEL AOHK40709 HASTA AOHK2000000 VIGENCIA 18 MESES
Representación Gráfica de la Factura Electrónica de Venta
RESPONSABLE DEL IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS - IVA
Responsabilidades Fiscales:
O-13 - Gran contribuyente



POLLO ANDINO S.A. EN REORGANIZACION
Actividad Economica Principal
CIIU 0145, Secundaria CIIU 4723
NIT. 860.076.820.1
DIR: CRA 37 No. 7-49
TEL: 3647800
Factura Electronica de Venta
Dir- CRA 18 12 32 TEL: 8560625

TPV : M23
Cajero : CORREA CRUZ PAOLA ANDREA
Fecha : 2025/11/19 Hora: 13:30:43
Factura de Venta : PFEN-00029850
Vendedor : 652 FLOREZ DAIMIR
Cond.Pago: 01 CONTADO
Cliente : UNION TEMPORAL USPEC-25
Nit/C.C. : 901986863
Direccion: NA
Telefono :

Descripcion de Item

Referencia	UND	Cant	UM	V/r Uni	Total
PECHUGA GRANDE EN BOLSA FRIZADO					
4352	15.00	10.12	KL	12530	126869P
VISCERA MIXTA PICADA REFRIGERADO					
2814	0.32	3.23	KL	6000	19380
PIERNA SOLA EN BLS SIN RANGO FRIZADO					
4500	35.00	6.43	KL	10600	68211
DOMICILIO					
9550	0.00	1.00	UND	4500	4500
INC IMPUESTO NAL AL CONSUMO DE BOLSA					
6	0.00	1.00	UND	70	70

T O T A L $219,030

---------[DETALLE DE VALORES]---------
Vta Exenta ..... 249,099 +
Dscto Lista (P)..... 30,069 -

-------[INFORMACION TRIBUTARIA]-------

Descripcion	Vlr_Base	Vlr_Impto.
IVA GENERADO BIE	214,460	0

EFECTIVO $219,030

RESOLUC. 18764077708983 2024/08/22
PREFIJO PFEN DEL No. 5858 AL 200000
GRANDES CONTRIBUYENTES
RESOL. 000200 DE 2024/12/27

AGENTES RETENEDORES DE IVA - REGIMEN COMUN

Elaborado. CORREA CRUZ PAOLA ANDREA

Puntos Acumulados	0
Puntos Redimidos	0
Saldo en puntos	0

CUFE: 9d60097da0d53e39147e21cae8bba122
8c83f65793a6f3b146bb05b8d9baf50c
bd53bfb4c3903828968123965686410e

Fecha de aceptación: 2025-11-19 13:30:59-05:00

4. CONTRATO DE PROVEEDURIA

CONTRATO DE PROMESA DE PROVEEDURÍA

Entro los suscritos, a saber, **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y JÓVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA** con **NIT: 901728379-1** y representada por el señor DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCÍA, mayor de edad, residenciado en la cra 2#5-28 diamante Occ Mosquera; que en adelante se denominará EL PROVEEDOR; y 318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES con NIT. 901.797.242-4 con domicilio en la CALLE 93B No. 17-12 en BOGOTA, representada en este acto por la señora NANCY JOHANNA MORALES PIÑEROS, mayor de edad, vecino del municipio de Madrid, identificada con la cédula de ciudadanía N° 52.781.851 de BOGOTA, Cundinamarca. Que en adelante se denominará EL CONSUMIDOR, hemos acordado celebrar el presente contrato de promesa de proveeduría de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Objeto. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico (o continuo) por parte del PROVEEDOR de los bienes que hacen parte del proceso No. LP-0006-2025, con objeto **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LAS PERSONAS PRIVADAS DE LA LIBERTAD DE LA CÁRCEL MUNICIPAL, PERSONAS DETENIDAS EN LA ESTACIÓN DE POLICÍA, AUXILIARES DE POLICÍA NACIONAL Y PERSONAL DE APOYO DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD Y JUSTICIA EN LA REALIZACIÓN DE PLANES DE SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE FUNZA - CUNDINAMARCA.** los productos a proveer que son HORTALIZAS en un Porcentaje del 31% del total de las compras para la ejecución del presente contrato.

En las siguientes cantidades:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD Y UNIDAD DE MEDIDA	LUGAR DE ENTREGA	PERIODICIDAD	FORMA DE PAGO	EMBALAJE/ EMPAQUE
Champiñones	KILOGRAMOS Según pedido	Planta de producción en Funza	Semanal / según el pedido	A convenir	EMPAQUE PRIMARIO EN CANSTILLAS
Zanahoria	Canastilla 25 kg				
Lechuga	60 unidades				
Acelga	60 unidades				
Espinaca	Bulto				

SEGUNDA: Obligaciones Del Proveedor. Constituyen obligaciones del proveedor:

2.1 Suministrar al CONSUMIDOR los bienes y servicios mencionados en la cláusula primer de este contrato y cualquier otro producto del PROVEEDOR que acuerden por escrito las partes, y con los plazos de entrega que tiene o tenga establecidos el PROVEEDOR para el correcto cumplimiento

2.2 Conceder al consumidor quince días calendario para el pago, contados a partir de la fecha de cada factura, sin causar intereses en dicho lapso;

2.3 Otorgar, a exclusivo criterio del PROVEEDOR, un cupo de crédito al CONSUMIDOR, señalando un límite máximo para sus pedidos;

2.4 Asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que se despache dentro de las condiciones de este contrato.

TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes:

2.5 El CONSUMIDOR se obliga a adquirir los productos suministrados por el PROVEEDOR a fin de revenderlos, sujetándose a los precios y condiciones fijadas por el PROVEEDOR para la venta al público.

2.6 Pagar de contado el pedido inicial.

2.7 El CONSUMIDOR se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos.

CUARTA: Naturaleza Del Suministro. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que, en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de artículos con defectos de fabricación advertidos por el CONSUMIDOR y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los tres días siguientes a la fecha de entrega de cada suministro.

QUINTA: Duración. El presente contrato de suministro es de plazo indefinido, pero podrá ser terminado sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que deba ser terminado.

SEXTA: Valor de los productos. Se establece que en común acuerdo se establecerán el valor de los productos entregados por el PROVEEDOR al CONSUMIDOR en concordancia de los precios del mercado previo cada orden de pedido.

SEPTIMA: cesión. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del PROVEEDOR.

OCTAVA: Representación. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vínculo adicional entre las partes ni habilitarán al CONSUMIDOR para representar al PROVEEDOR a ningún título. El CONSUMIDOR manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta de algunos de los mismos productos con el PROVEEDOR, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Madrid a los 11 días del mes de agosto del 2025.

Cordialmente,

PROVEEDOR
ASOCIACION DE PRODUCTORES JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA
NIT 901.728.379-1
RL. DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCIA

Nancy Morales

CONSUMIDOR
318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS
NIT 901.797.242-4
RL. NANCY JOHANNA MORALES PIÑEROS

5. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

UT FUNZA USPEC-25

AGOSTO - 2025

1. INTRODUCCIÓN

Las Buenas Practicas Manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los factores de riesgo; de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674/13.

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los Diferentes Programas que ejecuta la UT FUNZA USPEC-25 son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Por tal motivo se hace necesario direccionar e implementar guías y procedimientos que permitan controlar los factores de Riesgo que pudieran generarse en alguna de sus etapas de proceso.

Con base en lo anteriormente señalado, a continuación, se diseña la documentación de un plan de saneamiento básico dirigido a los Programas que tiene la UT FUNZA USPEC-25 compuesto por los siguientes programas: ***programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas, programa de abastecimiento de agua potable***.

2. ALCANCE

El plan de saneamiento básico, se encuentra diseñado para su aplicación en todos los Programas que ejecute La Fundación, impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, mediante el cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integrado de plagas, y, abastecimiento de agua potable.

Objetivo General.

Documentar los programas del plan de saneamiento básico dirigido a los Diferentes programas de la Fundación, a los colaboradores y a los posibles contratistas, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigentes (Resolución 2674 de 2013 y otras que lo complementen). Y capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer todos los procedimientos en los diferentes programas que tenga la Fundación.

Objetivos Específicos.

- ✓ Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integral de plagas y calidad del agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad.

- ✓ Capacitación continuada del personal manipulador, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada sitio donde se ejecute los Programas de la Fundación, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Es una serie de procedimientos estandarizados donde se especifica el tipo de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a su aplicación en las diferentes áreas y superficies, así como en las materias primas y el personal manipulador. e incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado

OBJETIVO:

Establecer procedimientos claros y definidos de limpieza y desinfección permitiendo optimizar las condiciones sanitarias en cada programa de la Fundación; a fin de obtener como resultado alimentos inocuos que brinden seguridad a la salud de la población beneficiada.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- ✓ Dar cumplimiento al estándar sanitario establecido en la Resolución 2674/2013 Artículos 14, (Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14). Artículo 36. Artículo 35, (Numeral 5 y 7); Artículo 6 (Numeral 6.5); Artículo 26 Numeral 1
- ✓ Implementar los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para garantizar la limpieza y desinfección adecuada en el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos, en cada una sede educativa.
- ✓ Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y menaje de las unidades de servicio, minimizando sustancialmente la existencia de factores de riesgo de contaminación en cada una de estas.

.

ALCANCE:

El diseño y la implementación de este programa aplica a las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de preparación, materias primas (Fruver) y el personal manipulador de alimentos teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento, y por ende la inocuidad del mismo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES.

Manipular adecuadamente los agentes limpiadores y desinfectantes.

Preparar las soluciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.

Almacenar las soluciones teniendo en cuenta:

- ✓ Recipiente plástico.
- ✓ Con tapa hermética.
- ✓ El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.
- ✓ Rotular el recipiente para identificar el tipo de solución contenida.

Preparación de solución detergente.

Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que se va a preparar.

En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. Tabla 1

Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

DETERGENTE – CANTIDAD (Gramos)			
Volumen de agua (litros)	**Paredes y techos**	**Mesones, utensilios y equipos**	**Pisos y servicios sanitarios**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Preparación de solución desinfectante.

Para comenzar, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Tabla 2.

En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido. Tabla 2.

Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 2. Cantidad de desinfectante requerido para preparar soluciones desinfectantes.

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO (mililitros- ml o centímetros cúbicos- cc)			
	Manos y Alimentos	Mesones, Utensilios, y Equipos	Paredes y Techos	Pisos y Servicios Sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

POES (Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento)

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	UT FUNZA USPEC-25

PROGRAMA	ACTIVIDAD SUPERFICIE	IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE	REGISTRO

¿QUÉ SE VA A LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Limpiar: Pisos, techos, ventanas, paredes, baldes, recipientes, bandejas, contenedores de basura, equipos, superficies .	Detergente, cepillo, esponja abrasiva escoba, trapeador, guantes, limpiones, agua	Personal manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada en el formato de _____
	Desinfectar: Manos, materia prima, utensilios de trabajo y utensilios de aseo, equipos, superficies, tanque de almacenamiento de agua.	Desinfectante, cepillo, trapeador, guantes y limpiones.	Operarios encargados.	

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA USPEC-25**

PROGRAMA	**LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD**	**DETERGENTES - DESINFECTANTES – IMPLEMENTOS A ULTILIZAR**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
¿CON QUÉ SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	Jabón antibacterial Desinfectante Abundante agua	Todo el personal y manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada en el formato de control

		Toallas desechables		
	Materia prima (Frutas y verduras)	Desinfectante Recipientes plásticos Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Bandejas	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios involucrados en el proceso de producción.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Estantes y alacenas	Detergente en polvo Solución desinfectante recipientes plásticos agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Equipos y Superficies	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Pisos, Paredes, Techos	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Ventanas	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

	Utensilios de aseo.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Tanque de almacenamiento de agua	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA USPEC-25**

PROGRAMA	**LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD**	**PERIODICIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
¿CUÁNDO SE VA A LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	Diariamente al inicio de labores - cada vez que se realice cambio de actividad – Después de realizar practicas antihigiénicas como ir al baño, manipular residuos o basuras, rascarse, urgarse la nariz u oídos, toser o estornudar.	Todo el personal Manipulador de alimentos y personas que ingresen al área de preparación.	Registrar la información de actividad realizada en el formato de Control
	Materia prima (Frutas y Verduras)	Cuando se recibe la materia prima, previa a su almacenamiento y después de la remoción	Personal Manipulador de alimentos	

		de la cáscara. Antes de iniciar la preparación		
	Bandejas	Al momento siguiente de terminar la operación de servicio o cuando se hayan dejado de utilizar por mucho tiempo.	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios involucrados en el proceso de preparación.	Una vez al momento de iniciar y una vez al terminar el proceso de preparación. Una vez al cambiar el Tipo de producto.	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	Después de la descarga de los Residuos.	Todo el personal Manipulador de alimentos	
	Equipos y Superficies	Una vez al momento de iniciar y una vez al terminar el proceso de producción.	Personal Manipulador de alimentos	
	Pisos, Paredes, Techos	Cada ocho días y cada vez que se considere necesario.	Personal Manipulador de alimentos	
	Ventanas	Cada ocho días y cada vez que se considere necesario.	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios de aseo.	Una vez se termine de utilizar.	Personal Manipulador de alimentos	
	Tanque de agua		Personal Manipulador de alimentos	

(B.P.M)	

PROGRAMA	LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD	MODO	RESPONSABLE	REGISTRO
¿COMO SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	1. Retirar todo tipo de joyas 2. Mojarse las manos desde la punta de los dedos hasta el antebrazo. 3. Tomar jabón desinfectante. 4. Fregar las manos y uñas. 5. Enjuagar bien. 6. Secar.	Todo el personal manipulador de alimentos y cualquier persona que ingrese al área de preparación	Registrar la información de actividad realizada en el formato de control
	Materia prima	1. Seleccionar y clasificar frutas y verduras, descartar las que presenten degradación parcial o total. 2. Sumergir las frutas y verduras en agua. 3. preparar solución desinfectante – Tabla 2 3. sumergir la frutas y verduras en la solución esperar tiempo estimado de contacto - Tabla 2 4. Enjuagar con abundante agua potable	Personal Manipulador de alimentos	
	Bandejas y Menaje .	1 Remover los residuos de alimentos. 2. Sumergir las bandejas en agua y aplicar jabón 3.Enjuagar con suficiente agua potable 4. preparar solución Desinfectante – Tabla 2.	Personal Manipulador de alimentos	

		4. Sumergir en solución desinfectante 5. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando residuos de desinfectante 6. Escurrir y ubicar en lugar aireado para que se sequen por acción del aire, evitando su contaminación.		
	Utensilios de involucrados en el proceso de producción.	1. Sumergir en agua 2. Aplicar jabón y restregar 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar solución desinfectante 5. Secar. Para el fin de semana Ubicar los utensilios en un debidamente protegidos y colocar en un lugar seguro.	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	1. Humedecer los contenedores con abundante agua. 2. Adicionar detergente. 3. Remover los residuos adheridos al contenedor. 4. Enjuagar los contenedores con abundante agua. 5. Adicionar Solución desinfectante. 6. Dejar secar boca abajo y la tapa sobre estos.	Personal Manipulador de alimentos	
¿COMO SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Equipos y superficies	1. Retirar los residuos sólidos y líquidos del equipo. 2. Desarmar el equipo.	Personal Manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada

		3. Mojar con abundante agua. 4. Aplicar desinfectante y fregar con fuerza para retirar los sólidos. 5. Mojar con abundante agua. 6. Secar todas las superficies.		en el formato de control
	Pisos,	1. Retirar residuos solidos con escoba asegurando retirar residuos de rejillas de sifones y debajo de equipos y mesones. 2. Humedecer todo el piso aplicando detergente. 3.Reemover el exceso de suciedad con cepillo, especialmente en las uniones de pared y piso y alrededor de rejillas 4. Enjuagar con abundante agua eliminando residuos de suciedad 5. Preparar solución desinfectante – Tabla 2 6. Adicionar Solución desinfectante permitiendo el tiempo de contacto –Tabla 2 7. Escurrir muy bien eliminando residuos de cloro 8. Secar a temperatura ambiente.	Personal Manipulador de alimentos	
	Paredes y Ventanas	1. Limpiar toda la ventana para remover el polvo y elementos extraños. 2. Humedecer las superficies (paredes y ventanas con solución de detergente y fregar en forma de círculos. 3. Fregar y remover residuos de suciedad con ayuda de cepillo. 4. Enjuagar con abundante agua eliminando residuos de jabón.	Personal Manipulador de alimentos	

		5. Preparara solución desinfectante – Tabla 2 6.Pasar un paño humedecido con Solución desinfectante. 6. Secar a temperatura ambiente.		
	Techos	1. Limpiar residuos de polvo, telarañas con ayuda de escoba. 2. No debe evidenciarse acumulación o generación de condensados en techos ni alrededor de lámparas o bombillas.	Personal manipulador de alimentos	
	Estufas	1.Verificar que estufas y pilotos se encuentren apagados 2.Desmontar las partes removibles para facilitar su limpieza 3.Aplicar solución de detergente – Tabla 2 4.Aplicar agua caliente para facilitar la remoción de residuos de grasa 5.Aplicar nuevamente detergente y restregar para eliminar residuos adheridos. 6.Enjuagar con abundante agua potable eliminando residuos de detergente 7. preparar solución desinfectante – Tabla 2 8.Aplicar solución desinfectante sumergiendo las partes del equipo y permitir tiempo de contacto. 9.Enjuagar con suficiente agua potable para retirar completamente el desinfectante 10. Retirar exceso de humedad con papel absorbente o limpión higienizado y dejar secar al ambiente.	Personal manipulador de alimentos	

		11. Armar el equipo ubicando las partes retiradas.		
	Neveras	1.Retirar los alimentos de la nevera y descartar los que presenten signos de alteración o descomposición 2. Enjuagar con agua potable el interior y exterior de la nevera eliminando partículas e impurezas, desmontando parrillas y partes removibles. 3. Con ayuda de un paño higienizado aplicar solución de detergente, previniendo el contacto con partes eléctricas y sistema de refrigeración. 4. Preparar solución desinfectante – Tabla 2 5.Con ayuda de un atomizador aplicar la solución desinfectante y permitir tiempo de contacto 6. Enjuagar con agua potable el interior y exterior de la nevera eliminando residuos de desinfectante. 7. Aplicar el mismo procedimiento para las partes desmontables. 8. con un paño o toalla desechable secar muy bien las partes e interior de la nevera. 9.Montar las parillas y partes retiradas.	Personal manipulador de alimentos	
	Estantes y alacenas	1.Retirar los alimentos que se encuentren almacenados 2. Remover polvo y suciedad adherida a la superficie con ayuda de un cepillo. 3. Aplicar detergente y restregar eliminado mugre y residuos adheridos a la superficie.	Personal manipulador de alimentos	

		4. Enjuagar con agua potable eliminando residuos de detergente 5.Aplicar solución desinfectante – Tabla2 con ayuda de un atomizador 6. Enjuagar con agua potable eliminando residuos de cloro 7. Realizar secado completo y reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. PEPS		
	Utensilios de aseo .	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Tanque de agua	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

PROGRAMA	ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
¿CÓMO SE CONTROLA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?	Verificar si se han diligenciado los formatos correspondientes al programa de limpieza y desinfección en las fechas y momentos estipulados.	Cada semana	Ingeniera de alimentos
	Realizar periódicamente pruebas microbiológicas para verificar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección llevados a cabo.	Cada meses	Laboratorio de control o personal Idóneo

	Realizar capacitaciones al personal para Orientarlos sobre la importancia de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura	De acuerdo a Cronograma de capacitación – Cada que ingrese personal nuevo.	Ingeniera de alimentos

FICHAS TÉCNICAS DE LOS AGENTES QUÍMICOS EMPLEADOS

PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Tabla 3. Ficha técnica de jabón antibacterial.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUZA USPEC-25**
Nombre: Jabón líquido Natural Feeling **DESCRIPCION:** Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Liquido
Color	Caracteristico sin colorante
Olor	Caracteristico sin perfuma
Presentación comercial	750 ml y 1 lt
Elaborado por	Quimica Orion S.A.
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estatica y el contacto con alimentos.	

Tabla 4. Ficha técnica de jabón detergente.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA USPEC-25**
Nombre: Detergente en polvo **DESCRIPCION:** Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, tra limpieza	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Polvo Granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente Activo	Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio anhidro
Presentación comercial	Bolsa de polietinelo de 250gr, 500gr y 1000gr
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Contacto con la piel**: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua**.** Buscar ayuda médica si la irritación persiste**.** **Ingestión:** Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica.	

Inhalación: Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica**.**
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes hermeticamente cerrados cuando no estén en uso. Evitar el contacto con alimentos.

Tabla 5. Ficha técnica de Desinfectante.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA USPEC-25**
Nombre: Hipoclorito de Sodio **DESCRIPCION:** Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado.	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Liquido transparente
Color	Transparente
Olor	Característico
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Presentación comercial	Envases plástico de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700cc.
Concentracion	5.25%
Ph Directo	11
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes,Blanqueadoras

PRECAUCIONES

Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.

PRIMEROS AUXILIOS

Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo.

Ingestión: Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. .

Inhalación: Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxigeno o respiración artificial si fuera necesario.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo.

Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

FORMATOS PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

B: Bien M: mal (Se califica: orden, limpieza, mantenimiento, ausencia o presencia)

VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
INSPECCION LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			*PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN*	
Fecha: _____				
INSTALACIONES LOCATIVAS				
ASPECTO	*B*	*M*		
Fachada				
Pisos y paredes				
Puertas y ventanas				
Techos y lámparas				
Responsable de área:				
ÁREAS DE PROCESO				
Mesones				
Paredes				
Pisos				
Techos				
Responsable de área:				
UTENSILIOS				
Cuchillos				
Tablas de picado				
Recipientes Plásticos				
Bandejas				
Responsable de área:				
AGENTES SANITIZANTES				
Utensilios y agentes de aseo completos				
Envases limpios				

Envases Rotulados				
Desinfectante de manos				
Almacenamiento correcto				
Responsable de área:				
ALMACENAMIENTO				
Orden y aseo general				
.Estantería limpia				
Estantería en buen estado				
Recipientes con tapa y Marcados				
Responsable de área:				
SERVICIO SANITARIO				
1.Piso				
2.Paredes				
3.Techo				
4.Dispensador de jabón				
5.Toallas				
6.Lavamanos				
7.Caneca y papel higiénico				
8.sanitario limpio y en buen estado				
Responsable de área:				

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Acciones preventivas.

- ✓ El personal manipulador que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.

- ✓ Los elementos como escobas, traperos, o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo las labores de limpieza, bajo Ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.
- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias, deberán ser para uso exclusivo de estas, y no podrán ser empleados en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas del comedor.
- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas estas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos, y disminuyen considerablemente las cantidades de desinfectante a emplear.

Acciones correctivas.

- ✓ Realizar las acciones de pre alistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.
- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección con de acuerdo a la normatividad sanitaria, y con características ideales para el desarrollo de los procesos.
- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de las inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.
- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc, para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.
- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.
- ✓ Erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.
- ✓ Realizar Capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Es un conjunto de acciones que se pueden realizar para mejorar la calidad del agua según el uso al que está destinada.

OBJETIVO:

Dar cumplimiento a las normas ambientales, según el decreto 1594 del 16 de junio de 1984 del ministerio de protección social el cual se reglamentan los usos del agua y de los residuos líquidos y el decreto 1753 del 3 de agosto de 1994, sobre licencias ambientales y así contribuir a proteger el medio ambiente.

ALCANCE:

Evitar enfermedades a los humanos y animales, causando la destrucción de la fauna y la flora acuática, la destrucción a la vegetación asociados a las aguas, la inutilización de acueductos por efectos de sedimentos y ocasionando pérdida de las áreas acuáticas

Supervisión de Vertimientos Líquidos

Las personas que realizan el proceso preparación de alimentos deben tener conciencia de lo que se descarga, el control de la adecuada eliminación de residuos líquidos recae sobre el operador; no existe un formato para supervisión ya que se realiza bajo criterio personal, el mecanismo de control es la observación de las rejillas en los ductos de desagües.

Se debe tener en cuenta:

- Grasa y aceites: impedir la descarga de desechos que contengan grasa ó sustancias que solidifiquen en temperaturas de 0 a 65 ºC, pueden ocasionar daños en tratamientos. Según valores permisibles por la norma 100 mg/L.
- Material flotante: estos son cabellos, cerdas, fibras de madera que pueden ocasional daños en canales y bombas. Según valores permisibles por la norma: ausente.
- Sólidos suspendidos inertes: son vidrio, lodos, basura, cáscara de fruta que hacen obstrucciones en el sistema. Según valores permisibles por la norma: ausente.
- Desechos con temperaturas elevadas: especialmente a temperaturas mayores de 65ºc son perjudiciales para el alcantarillado debido a producción de vapores y aceleraciones de reacciones corrosivas. Según valores permisibles por la norma: menor de 40°C.

ACTIVIDAD	LUGAR DONDE SE REALIZARÁ	PERIODICIDAD	RESPONSABLE

	LA ACTIVIDAD		
Filtración de partículas solidas	Ductos de eliminación de residuos líquidos	Diariamente	Operario
Revisión estado rejillas de protección	Ductos de desagüe	Mensualmente	Operario

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

Es un conjunto de medidas y procedimientos que permiten obtener como resultado un manejo adecuado de residuos y basuras que se generan en los CDI.

OBJETIVO:

Evitar casos de contaminación cruzada que puedan afectar la calidad del producto o la salud de los consumidores, además de la contribución a la preservación del medio ambiente, respondiendo a las normas de higiene y seguridad industrial.

ALCANCE:

Establecer un control de los residuos sólidos que se generan dentro del establecimiento alimentario por medio de clasificación de materiales.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Residuos Sólidos: Los residuos sólidos generados en cualquier lugar de los restaurantes es y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgos para la salud humana y/o el medio ambiente son clasificados de la siguiente forma.

Organicos: Son los restos químicos o naturales que se descompone fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentra: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y se pueden volver a utilizar como materia prima para otros productos: papel, plástico, chatarra, vidrio, telas, partes de equipos dañados o en desuso

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Los procesos de transformación de alimentos en los comedores son genera los residuos sólidos identificados a continuación:

Residuos sólidos orgánicos biodegradables: Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.

Residuos sólidos inorgánicos: Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, carton, cubetas de huevo.

Recomendaciones Generales.

- Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar proliferación de insectos y bacterias. Esta podrá ser negra o de color según el tipo de residuo.
- Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada.
- No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.
- El área en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos, deberá permanecer siempre limpia y ordenada.
- Los contenedores deberán ser lavados y desinfectados cada vez que se desocupan.
- El personal manipulador de alimentos, deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

A continuación, se resaltan algunas acciones encaminadas a prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en cada comedor .

- Las preparaciones ofrecidas a los titulares de derecho, se dan generalmente como ración preparada, es preciso evitar que existan sobrantes de posibles agentes contaminantes como restos de aceite; dada la eventualidad de dicho sobrante, es preciso que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, y bien sellado, para que estos sean entregados a la empresa de aseo municipal y se le dé la respectiva disposición final.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de los comedores es, para tal fin es preciso realizar una revisión constante por parte del personal manipulador de alimentos en todas las áreas y realizar los respectivos drenajes cuando sea necesario.
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo a los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA USPEC-25**

CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Disponer los residuos en las bolsas que se encuentran protegiendo las canecas que Están ubicadas en el área de recolección de basura.	Diario	Operarios

Entregar los residuos al personal de recolección cuando llegue el camión recolector.	Dos veces por semana	Operarios
Limpiar y desinfectar las canecas; colocar Bolsas nuevas.	Dos veces por semana, después de la llegada del Carro recolector de basura.	Operarios
Realizar la inspección de programa residuos sólidos.	Mensual	Ing. De Alimentos

RESIDUOS SÓLIDOS	**PROCEDIMIENTO**	**MATERIALES A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
Qué se va a controlar	Los residuos generados por la producción de alimentos y demás desechos producidos por el CDI.	Bolsas plásticas .	Operarios encargados del área.
Con qué se va a controlar	Inspeccionar el programa de manejo de residuos sólidos.	Formatos correspondientes al programa de residuos sólidos	Ing. de Alimentos
Cuando se va a controlar	Diariamente deberán ser recolectadas las bolsas de todas las áreas generadoras de residuos y llevadas al lugar de almacenamiento de residuos; Dos veces por semana, con el paso del carro recolector, se eliminarán los desechos acumulados.	Bolsas plásticas	Operarios encargados
Cómo se va a Controlar	Diligenciar los formatos Estar atentos a cualquier	Formatos correspondientes al programa de	Personal Operativo

	Irregularidad que se detecte con respecto al manejo de los residuos.	residuos sólidos	
Quién va a controlar	Realizar una supervisión del diligenciamiento de formatos y tomar medidas correctivas en caso de ser necesario.	Formatos correspondientes al programa de residuos sólidos .	Ing. De Alimentos

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (Inspección de residuos sólidos)		**PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS**	
Aspecto a evaluar	Evaluación	**Observación**	**Acción correctiva**
Recipientes con su debida bolsa			
Recipientes con su tapa Correspondiente			
Disposición de desechos sólidos			
Evacuación de desechos sólidos			

Disposición de canecas en diferentes áreas			
Inspector:		**Fecha:**	

CONTROL CALIDAD DE AGUA

Es el comprendido de actividades y análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos que se realizan en cualquier punto de la red de distribución, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del agua de uso y consumo.

OBJETIVO:

Dar cumplimiento al decreto 1575 de, del ministerio de protección social, por el cual se expiden las normas técnicas de calidad del agua potable; además permite asegurar que el agua utilizada en todos los procesos dedicados a la producción de alimentos, cumpla con los requerimientos establecidos en este decreto.

ALCANCE:

Obtener un agua libre de microorganismos, para el proceso de producción de alimentos.

CRONOGRAMA		
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Análisis microbiológicos y	Dos veces en el año o cada vez que se considere necesario.	Ing. De Alimentos.

químicos para el agua, en puntos estratégicos.		Laboratorio encargado.
Registrar en los formatos los valores del análisis.	Después del análisis en laboratorio	Ing. De Alimentos

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Procedimiento Operacional Estándar

CONTROL CALIDAD DE AGUA	PROCEDIMIENTO	MATERIAL A UTILIZAR	RESPONSABLE
Qué se va a controlar .	El agua potable quel se utiliza para proceso productivo y operaciones de limpieza.	Material de laboratorio.	Laboratorio encargado
Con qué se va a controlar	Análisis de laboratorio para determinar la calidad del agua que el acueducto suministra a los I. Análisis de Cloro	Material de laboratorio.	Laboratorio encargado
Cómo se controla	Este análisis se realiza en puntos estratégicos como: fuentes de abastecimiento (tanques de reserva), sistemas de conducción y distribución (tuberías y grifos). Se tomará muestra en lavamanos , llave de lavado de alimentos y baños. Se debe llevar el registro de los análisis microbiológicos en los formatos del programa de control calidad de agua.	Material de laboratorio. Formatos control calidad de agua. Ficha técnica.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad

Cómo se controla el programa .	Tomar acciones correctivas y medidas, necesarias en caso de ser resultados no óptimos, después de esto volver a realizar pruebas para verificar	Formatos control calidad de agua. Material de laboratorio.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad
Quién controla	Llenar los formatos de análisis laboratorio. Citar al laboratorio para el análisis en el tiempo requerido.	Formatos control calidad de agua.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad
Quién controla el programa .	Laboratorio y resultados.	Formatos control Calidad de agua. Material de laboratorio.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	UT FUNZA USPEC-25

MANEJO DE PH Y CLORO RESIDUAL				PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA		
FECHA	HORA	**PH (6.0-8.0)**	CLORO RESIDUAL **(0.2-1.5 PPM)**	**MEDIDAS CORRECTIVAS**	**RESPONSABLE**	**SUPERVISOR**

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Es un sistema de medidas preventivas basado en métodos químicos, físicos y /o biológicos que se implementa para controlar y erradicar las plagas que puedan presentarse dentro o en los alrededores de las instalaciones, ya que estas constituyen una fuente potencial de contaminación.

Cucarachas: vectores importantes de salmonella, proteus, shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.

Zancudos: pueden transmitir el Dengue.

Moscas: pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas.

Roedores: transmiten salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, antavirus, neumonía.

Aves: salmonelosis, histoplamosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

OBJETIVO:

Disminuir la población de plagas hasta niveles cercanos a cero o por lo menos a un nivel en el cual no se presenten daños económicos ni de transmisión de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

ALCANCE:

Prevenir y establecer medidas de control de plagas y los medios que puedan generar infestación dentro de Las instalaciones

PRECAUCIONES

Existen dos tipos de toxicidad crónica y aguda.

Toxicidad crónica es consecuencia de una serie de dosis pequeña, difícil de medir.

Toxicidad aguda es producida por dosis altas cuyos efectos son rápidos.

Pueden haber intoxicaciones por: contacto con la piel (cutánea ó dermal), ingestión (oral), inhalación (pulmonar).

Para evitar este efecto debe usarse máscaras con filtro, evitar el manejo de concentrados en lugares cerrados, al manipular los insecticidas debe estar en sentido del viento protegiéndose de los vapores, terminando la fumigación debe bañarse.

En el momento de la fumigación se debe recoger todo lo que entre en contacto con el alimento: mesas, equipos, cerrar bien el horno, utensilios de trabajo, alimentos. Esperar por lo menos un día después de la fumigación para volver a colocarlos.

CRONOGRAMA		
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Fumigación de las plagas	Cada vez que se evidencie infestación de plagas por fallas en los sistemas preventivos.	Empresa encargada
Vigilancia y detección de plagas	Máximo cada 8 días	Operarios
Tomar decisiones según la detección y vigilancia	Cada que sea necesario	Ing. De Calidad

Procedimiento Operacional Estándar

CONTROL DE PLAGAS	PROCEDIMIENTO	MATERIAL A UTILIZAR	RESPONSABLE
Qué se va a controlar	Se realizará el control de ingreso de plagas como: cucarachas, hormigas, roedores, zancudos dentro del establecimiento	Barreras en ventanas, puertas, ductos de ventilación, sifones . Formato control de plagas.	Personal encargado del proceso
Con qué se va a controlar	Se controlará por medio de:	.Mallas de anjeo, barrera en puertas y rejillas en sifones	Personal encargado del proceso

	Ubicación de barreras en ventanas y ductos de ventilación.		
Cuando se va a controlar	Los controles se realizarán diariamente y en el caso eventual de presentarse sospechas de presencia de plagas se implementaran las acciones correctivas necesarias	Formato manejo preventivo de plagas.	Personal encargado del proceso
Cómo se controla .	Revisión y cambio de barreras respectivos para cada sección del establecimiento Control indirecto: por medio de P.O.E.S. Y B.P.M.	Diligenciamiento de Formatos del programa. Guantes. Formato control de Plagas. .	Personal encargado del proceso
Como se controla el programa	Se llenará los formatos de control de plagas. Supervisar el diligenciamiento de formatos.	Formato control de Plagas	Operarios. Ing. De Calidad
Quién controla	El formato es el medio escrito que según las inspecciones visuales indican cuando hay presencia de plagas.	Formato control de plagas	Ing. De Calidad

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Formatos control integrado de plagas

FORMULARIO DE DIAGNÓSTICO SANITARIO AMBIENTAL

Empresa:_____ **Fecha:**_____

Dirección:_____ **Ciudad:**_____

Teléfono:_____

Responsable:_____

Área:_____

Comentarios:

(Orden, limpieza, disposición general, bandas de pintura, localización y distribución de materia prima**)**

CONDICIÓN DE INSTALACIONES:

Bueno:_____ **Regular:**_____ **Deficiente:**_____

Hallazgos o especies observados (Marque con **X** en la casilla**)**

Roedores vivos		Huellas		Otras plagas	
Roedores muertos		Madrigueras		insectos	
Cucarachas		Manchas de orina		Hormigas	
Excrementos		Olores anormales		Otros (especifique)	
Sonidos		Pelos de roedores			

ACCESO A LAS INSTALACIONES (Marque con **X** en la casilla**)**

Desagües		Ventanas		Puerias	
Conductos		Cimientos		Espacios abiertos	
Puertas		Paredes		Otros	

PASO AL INTERIOR (Marque con **X** en la casilla**)**

Conductos		Techos		Averias alrededor de conductos ó tuberías	

Cañerías Rendijas		Estructura		Alcantarillas	
Alcantarillas		Griferias		Escombros	

ALIMENTOS Y EMPAQUES (Marque con **X** en la casilla**)**

Alimentos parcialmente roídos		Recipientes sucios/Insectos	
Alimentos desparramados		Granos infestados	
Empaques desgarrados		Empaques agujereados	
Alimentos amontonados		Otras señales	

Resultados:

Realizado por:

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

RESPONSABILIDADES

Los empleados deben ser personas competentes con un buen desempeño laboral y estar en perfectas condiciones de salud, con el fin de no tener ningún riesgo para la contaminación del alimento y el bienestar del trabajador.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES

INTRODUCCIÓN

El Plan de Capacitación, está diseñado para lograr la sensibilización del personal manipulador respecto a su responsabilidad con la calidad del producto terminado y por ende el bienestar absoluto de los titulares de derecho, para ello se deben ejercer prácticas adecuadas de manejo en todas las etapas del proceso. Las buenas prácticas deben ser adoptadas por todo el personal que labora directa e indirectamente en la manipulación de alimentos, de manera que se trabaje desde la prevención como herramienta fundamental en la consecución de alimentos higiénicos, seguros, nutritivos y aptos para el consumo.

Para lograr este resultado, el Plan de Capacitación enmarca una amplia temática que permite al personal conocer los procesos y aplicar medidas de control en las etapas que involucran desde la preparación misma de los alimentos hasta la adecuación de las instalaciones, equipos, utensilios y demás recursos inmersos en estas actividades; dichas temáticas descritas a continuación.

- Normatividad legal vigente.
- Sensibilización en BPM.
- Claves para la inocuidad de los alimentos.
- Origen y consecuencias de las ETA´s
- Contaminación y fuentes de contaminación.
- Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
- Aspectos claves dentro de la preparación.
- Plan de saneamiento básico.
- Estandarización de gramajes. Empaque y rotulado.
- Técnicas de almacenamiento de alimentos
- Manejo de variables críticas (temperatura).
- Seguridad y salud en el trabajo.

OBJETIVO

Capacitar y generar hábitos al personal vinculado en las operaciones del Programa que la UT este ejecutando con sus Clientes, en Educación sanitaria, minuta, y todos los demás temas asociados a los procesos de transformación de alimentos; generando conciencia acerca de la importancia de su trabajo y de la responsabilidad sanitaria que tienen sobre los alimentos y la salud de los titulares que se benefician del servicio.

Objetivos Específicos

- Dar a conocer la normatividad sanitaria y de alimentos que regula a los restaurantes que elaboran, procesan y distribuyen alimentos.
- Mejorar la capacitación del personal que manipula alimentos continuamente por medio de la implementación del programa de capacitación.
- Divulgar a las manipuladoras las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de los alimentos.
- Concientizar a las manipuladoras de la importancia de tener buenos hábitos de higiene en la manipulación de alimentos, que se van a suministrar en el restaurante.
- Instruir al personal manipulador en los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, las áreas, equipos, menaje, utensilios a utilizar en cada de los restaurantes.
- Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos frente al producto que elabora
- Concientizar al personal operativo de la importancia que revise su buen desempeño como manipulador para la obtención de alimentos inocuos.
- Ofrecer pautas que ayuden a mejorar la calidad de vida de los adultos mayores usuarios del servicio.
- Establecer una serie de normas ó disposiciones de carácter obligatorio para cumplir con los lineamientos de BPM.
- Dar conocer e instruir los ciclos de menú, en los complementos refrigerio y/o almuerzo, preparaciones e intercambios.
- Sensibilizar a los empleados en la responsabilidad social por los impactos sociales, ambientales y económicos.
- Sensibilizar al personal manipulador de su autocuidado en cada uno de las áreas del restaurante donde laboran.

ALCANCE: Las temáticas inmersas en el presente plan de capacitación, se encuentran dirigidas a todo el personal manipulador de alimentos para crear un ambiente sano y armónico, con un personal capacitado para la preparación y el servicio brindando confiabilidad y garantía de calidad.

DEFINICIONES

Capacitación: se considera como un proceso a corto plazo, en que se utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado, que comprende un conjunto de acciones educativas y administrativas orientadas al cambio y mejoramiento de conocimientos,

habilidades y actitudes del personal , a fin de propiciar mejores niveles de desempeño compatible con las exigencias del puesto que desempeña, y por lo tanto posibilita su desarrollo personal, así como la eficacia, eficiencia y efectividad empresarial a la cual sirve.

Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETAS): son un síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

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

Seguridad industrial: Conjunto de actividades dedicadas a la identificación, evaluación y control de los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes.

higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones s sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de espacias.

Alimento adulterado: Es aquel:

- ✓ Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- ✓ Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
- ✓ Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
- ✓ Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

- ✓ El cual se encuentre por fuera de su vida útil
- ✓ No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas **reconocidas internacionalmente.**

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimento que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento fraudulento: Es aquel que:

- ✓ Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- ✓ Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- ✓ No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin ser

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Higiene de los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Higiene y Manipulación de Alimentos: La higiene de los alimentos tiene como objetivo prevenir la contaminación de los alimentos. Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos. El termino Higiene de los alimentos hace referencia a todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Alimentos de Alto Riesgo: Los alimentos de alto riesgo son aquellos listos para comer, que bajo condiciones favorables de temperaturas, tiempos y humedad pueden experimentar el desarrollo de

bacterias patógenas. Dado que esos alimentos no han de sufrir un tratamiento posterior (por ejemplo, calentamiento) antes de ser consumidos, tal desarrollo bacteriano como así también la posibilidad de la aparición de toxinas implica un serio riesgo para la salud del consumidor. Estos alimentos se caracterizan por poseer: Alto contenido proteico, alto porcentaje de humedad, no ser ácidos, requerir un control estricto de la temperatura de cocción y de conservación.

Alimentos de Bajo Riesgo: Son aquellos que permanecen estables a temperatura ambiente y no se echan a perder a menos que su manipulación sea incorrecta. Este grupo comprende alimentos con bajo contenido acuoso, ácidos, conservados por agregado de azúcar y sal.

Higiene personal: Concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo. Aunque es una parte importante de nuestra vida cotidiana en casa, la higiene personal no es sólo acerca de tener el pelo bien peinado y cepillarse los dientes; es importante para la salud y la seguridad del personal en el sitio de trabajo. Los trabajadores que prestan atención a su higiene personal pueden prevenir la propagación de gérmenes y enfermedades, reducir su exposición a productos químicos y contaminantes, así como evitar el desarrollo de alergias, trastornos y sensibilidad a productos químicos.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PLAN DE MUESTREO

Es un plan que establece el número de muestras de alimentos de alto riesgo, asi como de superficies y ambientes que se deben inspeccionar y analizar para determinar la efectividad de los procedimientos aplicados

OBJETIVO:

Asegurar la calidad de los productos mediante controles e inspecciones que incluyan análisis físicos, químicos, y microbiológicos.

ALCANCE:

Aplicar la toma de muestras a las partes más susceptibles en el proceso de producción de alimentos

CRONOGRAMA												
ACTIVIDAD	**Ene.**	**Feb.**	**Mar.**	**Abr.**	**May.**	**Jun.**	**Jul.**	**Ago.**	**Sep.**	**Oct.**	**Nov.**	**Dic.**
Análisis microbiológicos para: superficies y equipos, manipuladores, agua, ambiente, producto terminado.												
Inspección de materia prima.												
Exámenes médicos de manipuladores.												

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Procedimiento Operacional Estándar

PLAN DE MUESTREO	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Qué se va a controlar	El estado microbiológico de: superficies y equipos, agua, ambiente, manipuladores y producto terminado. Análisis visual en materia prima, empaques y producto terminado.	Ing. De Alimentos Supervisor encargado. Operarios.
Con qué se va a controlar	Aplicación del programa de limpieza y desinfección, pruebas microbiológicas de laboratorio, análisis visual de la materia prima, empaques y producto terminado y exámenes médicos para manipuladores.	Ing. De Alimentos Supervisor encargado. Operarios.
Cuando se va a controlar	La aplicación del programa de limpieza y desinfección con la frecuencia citada en el programa. Las pruebas microbiológicas de laboratorio una vez al año ó más frecuencia si es necesario. Análisis visual de materia prima y producto terminado en cada tiempo de comida. Exámenes médicos una vez al año.	Ing. De Calidad Laboratorio encargado

Cómo se controla .	Se realizarán pruebas microbiológicas de laboratorio a: superficies (Tablas de corte y picado),mesones y superficies de trabajo y equipos (Estufas, licuadoras, neveras), agua (llave de lavaplatos en cocina y lavamanos, ambiente (producción y almacenamiento), manipuladores (manos, garganta) y producto terminado. Aplicación del programa de limpieza y desinfección. Inspección visual de materia prima (posibles signos de descomposición o alteración), y producto terminado. Exámenes médicos para manipuladores.	Supervisor encargado. Operarios Ing. De Calidad
Como se controla el programa	Registrar en formatos plan de muestreo. Realizar análisis visual (materia prima y producto terminado). Análisis microbiológicos cada vez que sea necesario ó en el periodo estipulado.	Operarios. Ing. De Calidad Laboratorio encargado
Quién controla	Formatos. Análisis visual. Análisis microbiológicos.	Supervisor encargado Ing. De Calidad Operarios

6. CARNES DE MANIPULACION



Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.J.N.C.

Nombre: LEIDDY GOMEZ NIEVES
CC. 52.664.641

Fecha 05/09/2025

R/:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano
cc. 11 [illegible]

Calle 7 No. 1 - 09 Local 30 / 26 [illegible] Cel. 314 289 73 09 / 311 300 00 23



CERTIFICADO DE CAPACITACION CONTINUA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Con el código **DSP-SDVSP-AL-CNA-113-03-22** la secretaría de salud de Cundinamarca expide autorización como capacitador particular permanente **N°A430**

CERTIFICO A:

Leiddy Paola Gómez Nieves
CC 52.664.641

Fecha expedición: 05/09/2025

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA 2024	
SESIONES	**INTENSIDAD HORARIA**
SESION 1	3-4 HORAS
SESION 2	3-4 HORAS
SESIÓN 3	3-4 HORAS
Total	**10-12 horas**

LINEAMIENTOS

BPM: Resolución 2674 de 2013, **Carnes y derivados:** Decreto 1500 de 2007, **Leche cruda:** Decreto 1880 de 2011, **Objetos, envases:** Resolución 683 de 2012, **bebidas alcohólicas:** decreto 1686 de 2012, **Ventas ambulantes:** Resolución 604 de 1993 y sus derivaciones

Diana Carolina Garcia Torres
CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO
Celular: 3105504084

USPEC-25
UNION TEMPORAL



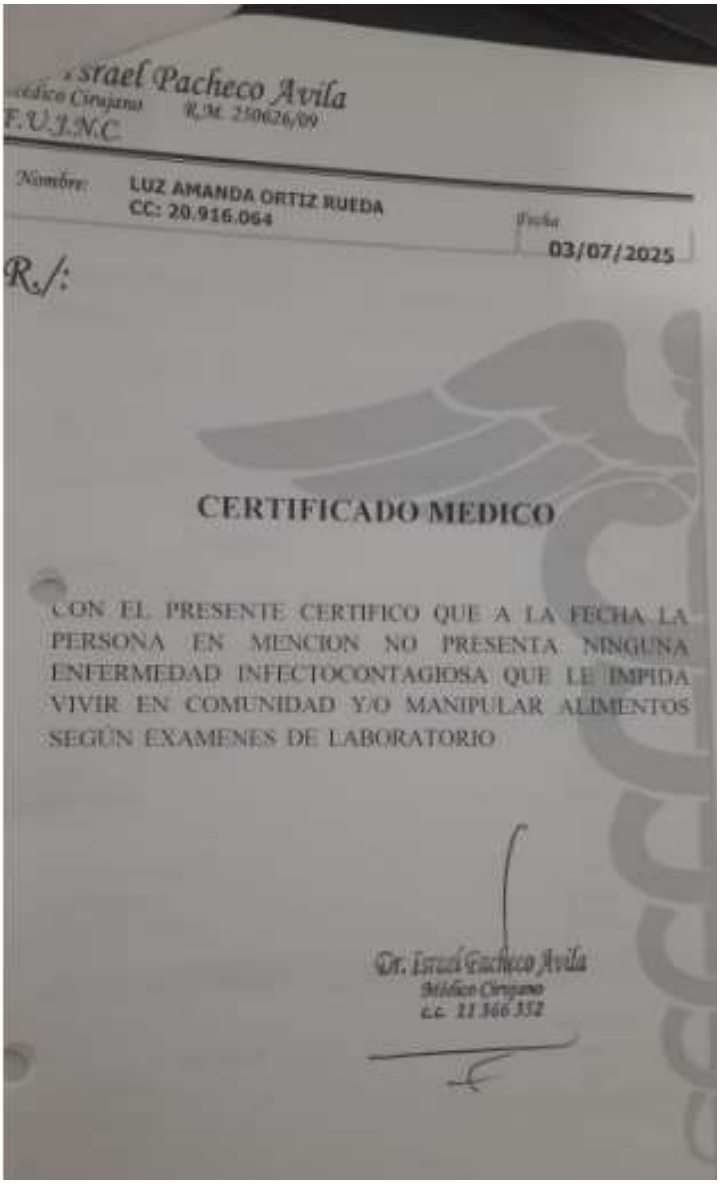
INGENIERA DIANA CARVAJAL
N°A944

CERTIFICO QUE:
Luz AMANDA ORTIZ RUEDA
C.C 20.916.064
Realizó capacitación presencial y/o virtual para manipuladores de alimentos y bebidas
Intensidad horaria : 10 horas
Plataforma virtual www.ingdianacarvajal.com
Fecha expedición: 2 Julio 2025

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN PLATAFORMA ASINCRÓNICA

UNIDADES	HORAS	TEMARIO
Módulo 1	4 Horas cada uno	Bpm
Módulo 2		Saneamiento
Módulo 3		Especifico del Sector

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO
DSP SDVSP-AL-CMA-332-03-22
Verificación en www.ingdianacarvajal.com 3106504884



Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano
R.M. 250626/09
F.U.J.N.C

Nombre: LUZ AMANDA ORTIZ RUEDA
CC: 20.916.064
Fecha 03/07/2025

R/:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano
c.c. 11 346 352

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PLAN DE CAPACITACIÓN	FICHAS CURRICULARES
	PC001
CAPACITACIÓN INDUCCION MANIPULACION DE ALIMENTOS	
OBJETIVOS	Los temas clave para la capacitación en manipulación de alimentos incluyen la higiene personal y del establecimiento, la prevención de la contaminación de alimentos, el manejo seguro de los alimentos y la correcta conservación y almacenamiento. También se cubren enfermedades de transmisión alimentaria, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa local y nacional vigente.
DIRIGIDO A	Manipuladores de Alimentos ingresado – Centro de producción y Centro Dia
FECHA DE REALIZACION	24-11-2025
INTENSIDAD	1 hora
METODOLOGIA	CHARLA MAGISTRAL EVALUACION
CONTENIDO	✓ Definición BPM ✓ Factores de Riesgo ✓ Riesgo físico ✓ Riesgo Químico ✓ Riesgo biológico ✓ características organolépticas ✓ Medidas preventivas y protección de los alimentos
CAPACITADORES	Profesional de Ingeniería de Alimentos

Ingeniera de Alimentos

Reviso y Aprobó

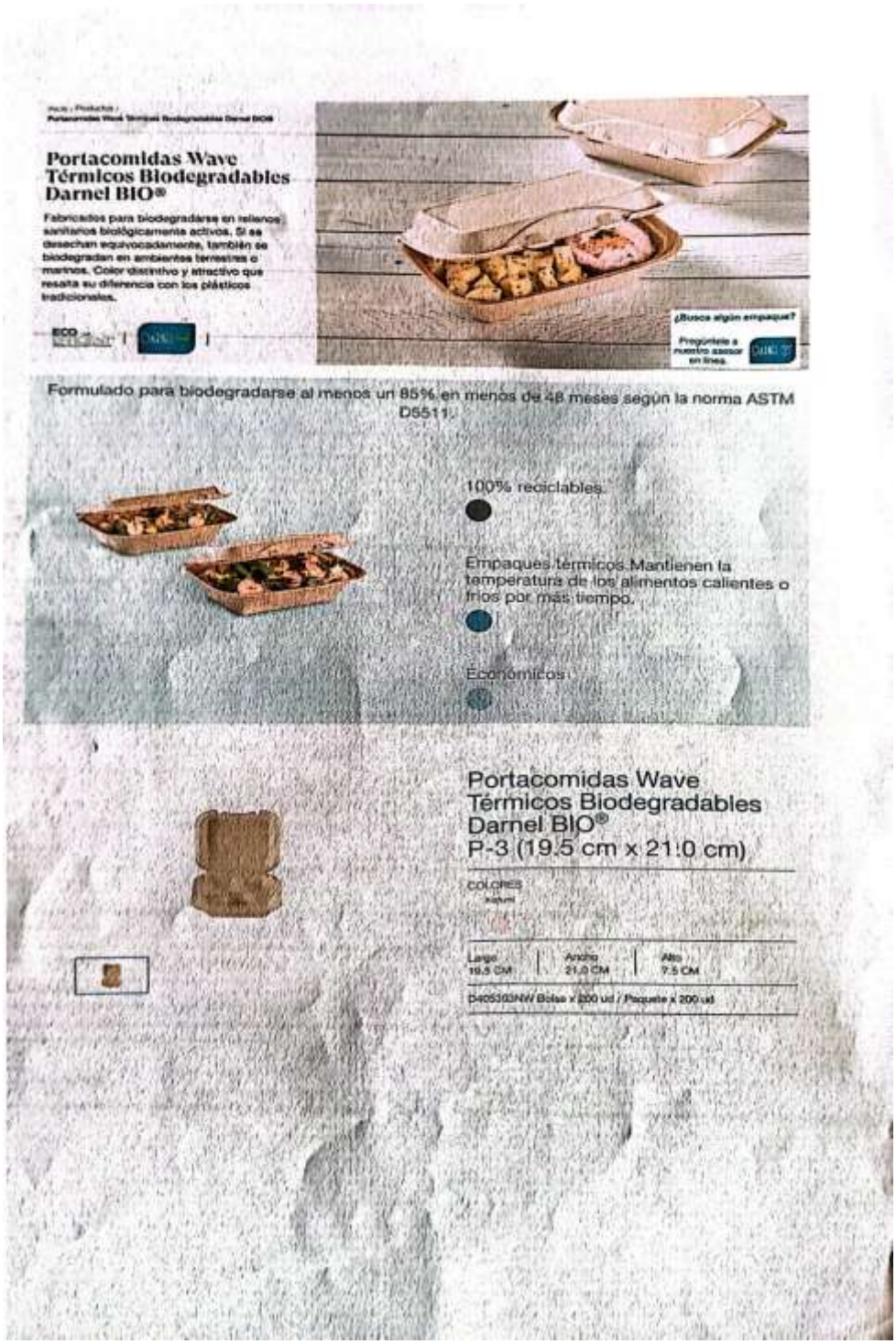
A continuacion se reacionan nombres y firmas del personal asistente a la capacitacion.
Fecha: 24-11-2025

NOMBRE	No. CEDULA	CARGO	FIRMA
Adriana Mesetto T.	60366474	auxiliar	
Nayeli del Carmen Soto	28278397	auxiliar	Nayeli S
Monica Cespedes	52.660478	Economa	Monica Cespedes
Cindy Paola Rincon Vargas	1073502651	Economa	Cindy Paola R.V.
Martha Lucia Barrera Peña	1023900634	Auxiliar de cocina	
Leidys Maria Palencia	1010154511	Auxiliar de cocina	
Yomaira Polanco Ruiz	45-541203	Auxiliar de cocina	
Irlia Milena Herran	65'707.752	Auxiliar de cocina	Irlia Herran
Angelica Garcia	20370870	Economa	Angelica Garcia
Mayorly triana	1705791008	Auxiliar	Mayorly

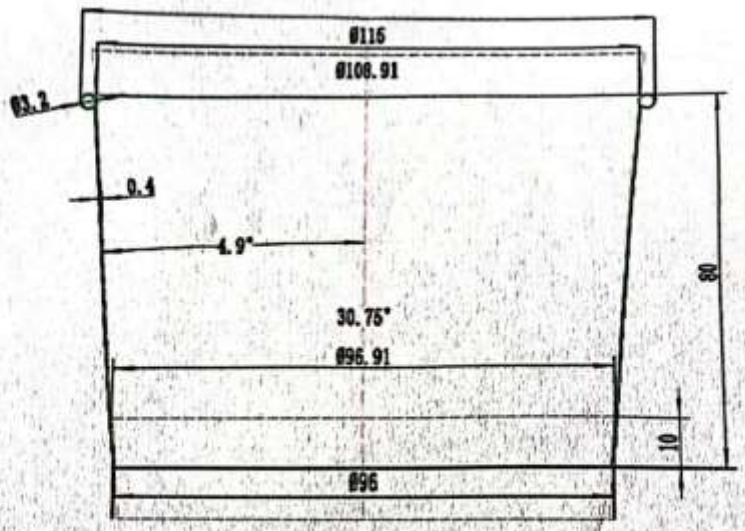
CAPACITADOR: Barmanis Becerra T. - Ing. de Alimentos

SPEC-25
ION TEMPORAL

7. FICHA EMPAQUE BIODEGRADABLE



USPEC-25
UNION TEMPORAL



Esc 1:1

REFERENCIA Contenedor 16 Onzas			**Linea**	**Barval**
Nombre Comercial	C16		**Sublinea**	**Productos de Papel**
Nombre Tecnico	C16G	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Impreso Generico	**Grupo**	**Contenedores**
	C16B	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Blanco (no impreso)		
Capacidad Nominal	16 Oz	16 fl. oz. (onzas liquidas) o 480 ml (mililitros).		
Capacidad Total	18 Oz	18 fl. oz. (onzas liquidas) o 530 ml (mililitros).		

CARACTERISTICAS

Producto elaborado con papel 100% virgen 2PE (tratamiento especial para bebidas frias), 100% ecologico y biodegradable.
Puede ser usado para alimentos calientes o alimentos frios.
Es 100% reciclable y puede ser usado como recurso energetico o para convertirlo en otro tipo de papel.
Composicion 100% Papel Polyboard, Gramaje 287 g/m² (gramos por metro cuadrado).
Aprobado por la FDA (Agencia Federal de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de America), para contacto directo con alimentos para el consumo humano. Cumple con la legislacion Europea sobre contacto alimentario.
Opcion de tapa ecologica de papel, o tapa plastica en poliestireno.

Caracteristicas Biologicas, Fisicas y Quimicas.	
Biologicas	Libre de contaminacion por microorganismos.
Fisicas	Libre de elementos y materiales extraños.
Quimicas	Libre de contaminacion por fuentes quimicas, incuye proceso de fabricacion.

EMPAQUE

Condiciones de Empaque	Bolsa tubular plastica de polietileno, impresa sellada con cinta de polipropileno.
Unidades de Empaque	50 Unidades por bolsa.
Condiciones de Sobreempaque	Caja de carton corrugado CCN6, impresa (medidas 585x465x320), Bolsas selladas con cinta de polipropileno.
Peso Bruto Nominal	6.75 Kg (Kilogramos)
Forma de Empaque	Contiene 10 bolsas de 50 unidades por bolsa.
Unidades de Empaque	500 Contenedores

ALMACENAMIENTO

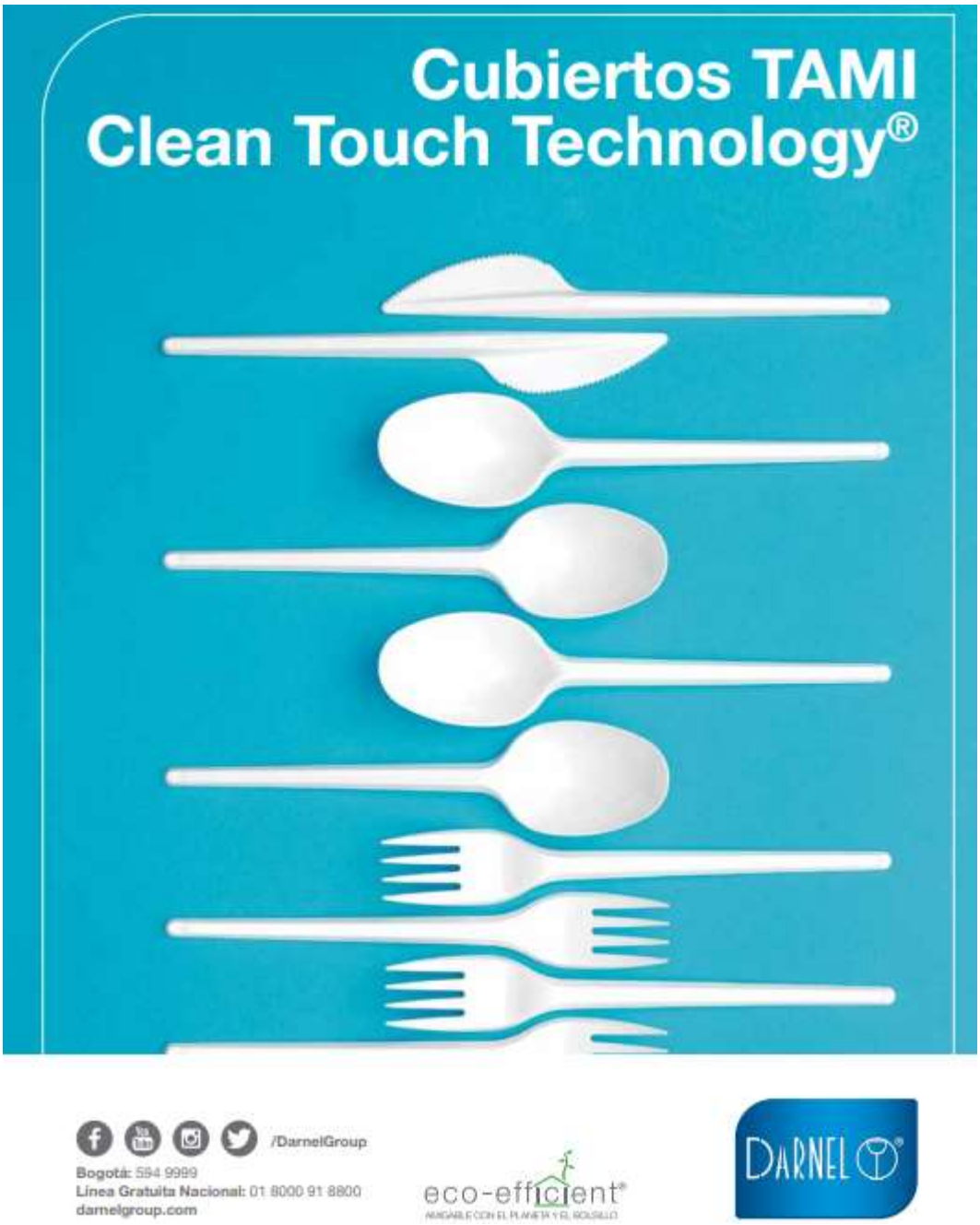
Almacene el producto en lugar seco. Evite exponer a la luz directa y a las altas temperaturas. No coloque directamente contra el piso ni contra la pared, utilice un pallet o plataforma, proteja la caja para que no se afecte ni su integridad ni su higiene.

Barval

FICHA TECNICA CONTENEDOR 16 ONZAS

Elaborado: Depto. Produccion Fecha: Junio 2020

8. FICHA TECNICA CUBIERTOS Y VASOS DESECHABLES





Cubiertos Clean Touch Technology®

Tenedor TAMI

Largo 16.4 cm		
Cantidad Caja/Paquete	1.000/20	1.000/100
Peso	3.4 kg	2.3 kg
Cubicaje	0.2 ft³	0.2 ft³
Emba	22 x 6	28 x 6
Blanco	DB1120301	DB1130301
Negro	-	DB1130399

Cuchillo TAMI

Largo 16.4 cm		
Cantidad Caja/Paquete	1.000/20	1.000/100
Peso	3.2 kg	2.2 kg
Cubicaje	0.2 ft³	0.2 ft³
Emba	28 x 6	35 x 7
Blanco	DB2120301	DB2130301
Negro	-	DB2130399

Cuchara Sopera TAMI

Largo 16.4 cm		
Cantidad Caja/Paquete	1.000/20	1.000/100
Peso	3.2 kg	3.2 kg
Cubicaje	0.3 ft³	0.4 ft³
Emba	22 x 4	24 x 4
Blanco	DB4120301	DB4130301
Negro	-	DB4130399

Cuchara Dulcera TAMI

Largo 13.5 cm		
Cantidad Caja/Paquete	1.000/20	1.000/100
Peso	2.1 kg	2.1 kg
Cubicaje	0.2 ft³	0.2 ft³
Emba	22 x 5	40 x 5
Blanco	DB3120301	DB3130301
Negro	-	DB3130399

Cucharita 11 cm TAMI

Largo 11.0 cm		
Cantidad Caja/Paquete	6.000/1.000	6.000/100
Peso	8.5 kg	8.5 kg
Cubicaje	1.2 ft³	1.2 ft³
Emba	11 x 4	12 x 9
Blanco	DB5110001L	DB5110001LN
Rojo	DB5110002L	DB5110002LN
Azul	DB5110003L	DB5110003LN

Tenedor 11 cm TAMI

Largo 11.0 cm	
Cantidad Caja/Paquete	6.000/100
Peso	8.1 kg
Cubicaje	1.1 ft³
Emba	12 x 7
Blanco	DB7110001L
Rojo	DB7110002L
Azul	DB7110003L

NORMAS DE ALIMENTOS
Todos nuestros productos son fabricados con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration) para contacto directo con alimentos. Según Regulación Título 21 CFR 177.1640.

ECO-DARNEL
Todos nuestros productos son 100% reciclables, así como su empaque hecho con cartón 100% reciclado (80% post consumo).

MATERIAL
Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.

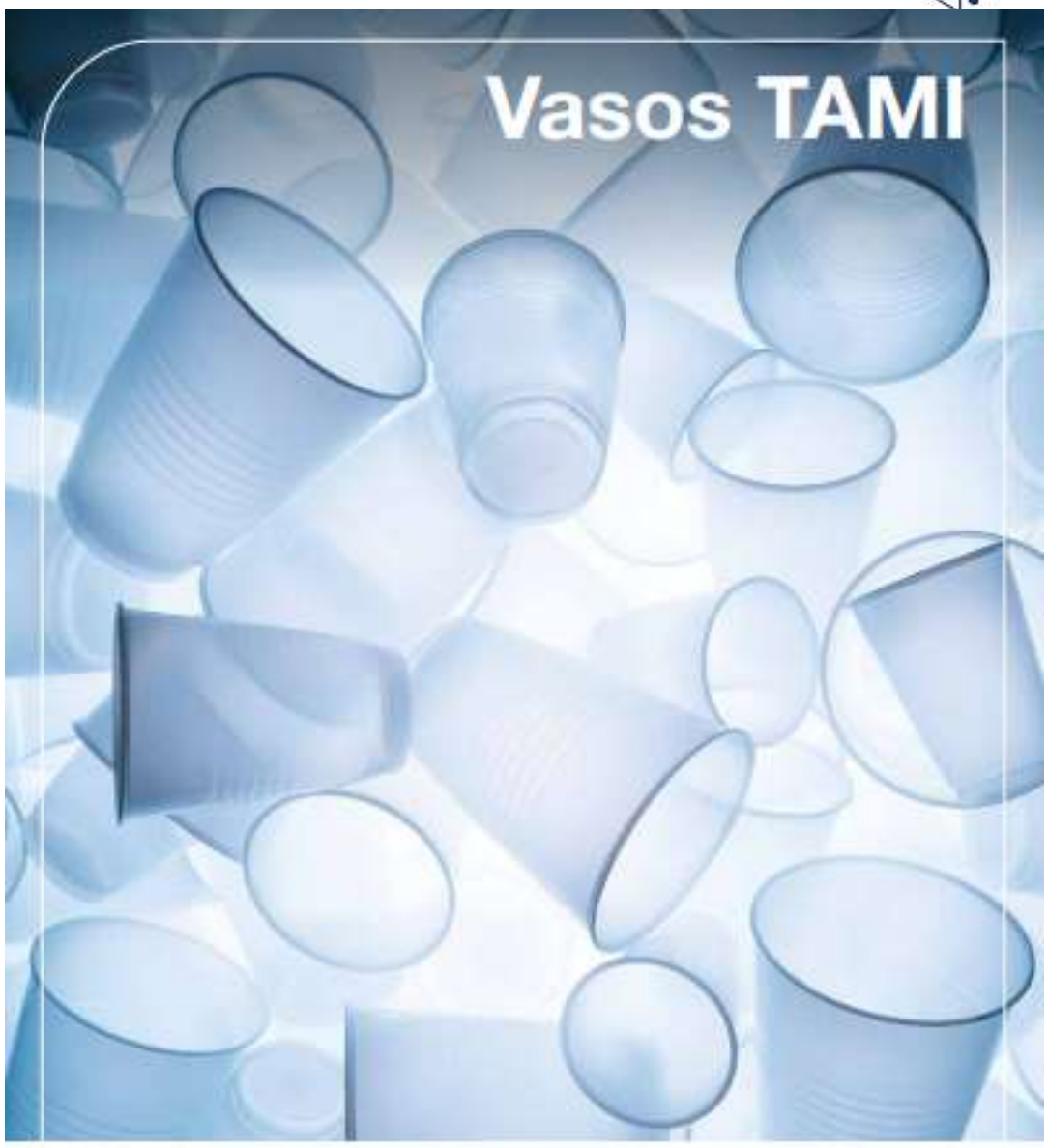


Cajas super compactas. Empaque ecológico que permite: menor uso de cartón por caja y ocupar menos espacio.



Productos y empacados de forma 100% automatizada.

#102-63-LT219 Rev: 8 2019-10-01



/DarnelGroup

Bogotá: 534 0000
Línea Gratuita Nacional: 01 8000 91 8900
darnelgroup.com

eco-efficient

TAMI



Vasos

Vaso 2 oz

Alto 4.2 cm	Diámetro 4.7 cm	
Cantidad Caja/Paquete		1.000/20
Peso		2.1 kg
Cubicaje		0,7 ft³
Estiba		24 x 6
Opal		D660200

Vaso 3.5 oz

Alto 7.5 cm	Diámetro 6.7 cm	
Cantidad Caja/Paquete	8.000/20	1.200/10
Peso	21,2 kg	3,6 kg
Cubicaje	7,4 ft³	1,3 ft³
Estiba	4 x 3	10 x 6
Opal	D660300	D660300P

Vaso 5 oz

Alto 8,2 cm	Diámetro 6,4 cm	
Cantidad Caja/Paquete	5.400/20	900/10
Peso	22,6 kg	3,9 kg
Cubicaje	6,4 ft³	1,3 ft³
Estiba	4 x 3	10 x 6
Opal	D660500	D660500P

Vaso 7 oz

Alto 8,8 cm	Diámetro 6,8 cm	
Cantidad Caja/Paquete	4.000/20	600/10
Peso	18,2 kg	3,5 kg
Cubicaje	5,8 ft³	1,3 ft³
Estiba	3 x 4	10 x 6
Opal	D660700	D660700P

Tapa para Vaso 7 oz

Alto 0,6 cm	Diámetro 7,2 cm	Sin Perforación	Perforada
Cantidad Caja/Paquete		1.000/50	1.000/50
Peso		1,9 kg	1,8 kg
Cubicaje		0,8 ft³	0,8 ft³
Estiba		11 x 10	11 x 10
Opal		D660700T	D660700TA

Vaso 9 oz

Alto 8,7 cm	Diámetro 7,7 cm		
Cantidad Caja/Paquete		3.600/20	600/20
Peso		19,1 kg	3,5 kg
Cubicaje		6,4 ft³	1,3 ft³
Estiba		4 x 3	10 x 6
Opal		D660900	D660900P

Tapa para Vaso 9 oz

Alto 0,7 cm	Diámetro 7,7 cm	Sin Perforación	Perforada
Cantidad Caja/Paquete		1.000/50	1.000/50
Peso		2,2 kg	2,2 kg
Cubicaje		1,1 ft³	1,1 ft³
Estiba		9 x 10	9 x 10
Opal		D660900T	D660900TA

Vaso 12 oz

Alto 10,7 cm	Diámetro 8,4 cm		
Cantidad Caja/Paquete		3.100/20	600/20
Peso		23,3 kg	4,5 kg
Cubicaje		8,7 ft³	1,5 ft³
Estiba		4 x 3	12 x 5
Opal		D661200	D661200P



USPEC-25
UNION TEMPORAL



Tapa para Vaso 12 oz

Alto 8.6 cm	Diámetro 8.6 cm	Sin Perforación	Perforada
Cantidad Caja/Paquete		1.000/50	1.000/50
Caja	Peso	2,2 kg	2,2 kg
	Cubicaje	1,2 ft³	1,2 ft³
	Estiba	8 x 11	8 x 11
Opal		D6010XT	D6010XTA

Vaso 16 oz

Alto 11.6 cm	Diámetro 8.6 cm		
Cantidad Caja/Paquete		2.000/25	450/25
Caja	Peso	22,4 kg	4,4 kg
	Cubicaje	6,2 ft³	1,2 ft³
	Estiba	4 x 3	12 x 5
Opal		D6016XO	D6016XOP

Tapa para Vaso 16 oz

Alto 8.6 cm	Diámetro 8.3 cm	Sin Perforación	Perforada
Cantidad Caja/Paquete		1.000/50	1.000/50
Caja	Peso	2,5 kg	2,5 kg
	Cubicaje	1,5 ft³	1,5 ft³
	Estiba	8 x 10	8 x 10
Opal		D6016XXT	D6016XXTA

Vaso 20 oz

Alto 13.6 cm	Diámetro 9.6 cm		
Cantidad Caja/Paquete		2.100/25	800/25
Caja	Peso	30,1 kg	8,8 kg
	Cubicaje	6,4 ft³	1,2 ft³
	Estiba	6 x 3	10 x 8
Opal		D6020XO	D6020XOP

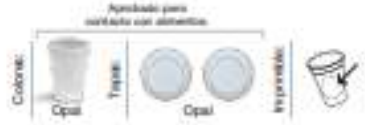
Tapa para Vaso 20 oz

Alto 8.7 cm	Diámetro 9.6 cm	Sin Perforación	Perforada
Cantidad Caja/Paquete		1.000/50	1.000/50
Caja	Peso	3,6 kg	3,9 kg
	Cubicaje	1,8 ft³	1,8 ft³
	Estiba	6 x 10	6 x 10
Opal		D6020XXT	D6020XXTA

NORMAS DE ALIMENTOS
Todos nuestros productos son fabricados con materias primas aprobadas por la FDA (Food and Drug Administration) para contacto directo con alimentos. Según Regulación Título 21 CFR 177.1640.

ECO-DARNEL
Todos nuestros productos son 100% reciclables, así como su empaque hecho con cartón 100% reciclado (65% post consumo).

MATERIAL
Poliestireno Alto Impacto (HIPS). Productos 100% higiénicos y resistentes. Su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias.



Higiénicos y rígidos | Prácticas tapas herméticas | Excelente calidad de impresión



FT02-65-17-136 Rev. 0 2016-10-01

9. CERTIFICADO CONTROL DE PLAGAS

FUMIGACIONES OCAMPO S.A.S
Soluciones Ambientales Amigables y Sostenibles
NIT.900.867.292-1

RAZON SOCIAL: FUNZA UNION TEMPORAL USPEC - 25
NOMBRE DEL CLIENTE: ANDREA DEL PILAR GALINDO BARRERA
NIT: 901.986.863
DIRECCION: CALLE 11 # 15 - 47 FUNZA CUNDINAMARCA
TELEFONO: 3103317218

EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA FUMIGACIONES OCAMPOS SAS CERTIFICA QUE REALIZO CONTROL DE VECTORES, ESPECIFICADOS SEGÚN EL REPORTE DEL SERVICIO.

PROCESO	CONTROL DE VECTORES
PRODUCTO APLICADO PARA EL CONTROL DE VECTORES	DELMETRIN 2.50 EC
APLICACIÓN	10 ML POR CADA LITRO DE AGUA
FECHA DE CONTROL	22 DE SEPTIEMBRE DE 2025
FECHA PRÓXIMO CONTROL	22 DE MARZO DE 2026

Expedido en Facatativá a los (22) días del mes de septiembre del 2025

Firma:
Gerente Comercial
3107826852 - 3209461680

FUMIGACIONES OCAMPO S.A.S

ABELARDO MONTOYA OCAMPO
Firma y Sello (M.A)
FUMIGACIONES OCAMPO S.A.S.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

10. CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

SERVICIO DE ALIMENTACION E
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

COMEDOR: MES: Noviembre AÑO: 2025.

EQUIPOS	DIA																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Refrigerador	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Congelador doméstico o industrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora doméstica o industrial	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Estufas domésticas o industriales	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Gramera o báscula	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ALIMENTOS																															
Frutas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Verduras	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
AREAS																															
Almacenamiento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Preparación	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Distribución	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Consumo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
AMBIENTE(aspersiones con desinfectante) diariamente al finalizar el servicio																															
Almacenamiento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Preparacion	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Distribucion	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Consumo																	X	X	X	X	X										
MENAJE Y UTENSILIOS																															
UTENSILIOS(Cucharones,cucharas de servir,cuchillos,espumaderas,ollas, sartenes,tablas)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Termómetro	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
MENAJE(Platos,vasos,pocillos,cubiertos)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
PISOS, PAREDES PUERTAS, VENTANAS, TECHOS, MESONES DE TRABAJO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SILLAS Y MESAS (donde aplique)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CANECAS PARA ALIMENTOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ELEMENTOS DE ASEO(Trapero,escoba,recogedor,guantes)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
ESTANTES DE ALMACENAMIENTO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
SERVICIOS SANITARIOS(si se cuenta con estos)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

RESPONSABLE FUNTO ESCOLAR: Merilsa cayas

VERIFICADO SUPERVISORA MUNICIPAL: REVISO Y APROBO:

ELABORO:

MARCAR CON X (Se debe diligenciar este formato una vez realizadas las actividades de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de limpieza)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

FORMATO PLANILLA CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

FECHA	GENERADOR	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD EN KILOS	DISPOSICION FINAL	FECHA DE ENTREGA /RECOLECCION	RECICLABLE	
						SI	NO
1 NOV	USPEC-25	Organico	2K	Compostaje	3 NOV		X
1 NOV	USPEE-25	NO Organico	0.5K	Reciclaje	3 NOV	X	
2 NOV	USPEC-25	Organico	3.K	compostaje	3 NOV		X
3 NOV	USPEC-25	NO organico	05 K	Resicable	3 NOV 25		
4 NOV	USPEC 25	Organico	3.K	compostaje	5 NOV/25	X	X
5 NOV	USPEC 25	NO organico	2-K	compostaje	5 NOV/25	X	X
6 NOV	USPEC 25	Organico	3-K	Residuos	6-NOV 25		X
7 NOV	USPEC 25	No organico	2 K	Compostaje	7 NOV/25	X	
8 NOV	USPEC 25	Organico	4 K	Residuos	8 NOV/25		X
9 NOV	USPEC 25	No organico	3 K	compostaje	9 NOV/25		X
10 NOV	USPEC 25	Organico	4 K	Residuos	10 NOV/25		X
11 NOV	USPEC 25	NO organico	3 K	compostaje	11 NOV/25		X
12 NOV	USPEC 25	Organico	3 K	Residuo	11 NOV/25		X
13	USPEC 25	NO organico	2 K	Compostaje	12 NOV/25	X	X
14	USPEC 25	Organico	3 K	Residuo	13 NOV 25		X
15	USPEC 25	No organico	2 K	compostaje	14 NOV/25	X	X
16	USPEC 25	Organico	3 K	Residuo	15 NOV/25		X
17	USPEC 25	NO organico	4 K	compostaje	16 NOV/25		X
18	USPEC 25	Organico	2 K	Residuo	17 NOV/25	X	X
19	USPEC 25	NO organico	3 K	compostaje	18 NOV/25	X	X
20	USPEC 25	Organico	5 K	Residuo	19 NOV/25	X	X
21	USPEC 25	No organico	4 K	compostaje	20 NOV/25		X
22	USPEC 25	Organico	3 K	Residuo	21 NOV 2025		X
23	USPEC 25	NO organico	2 K	compostaje	22 NOV 2025	X	X
24	USPEC 25	NO organico	3 K	Residuos	23 NOV 2025	X	X
25	USPEC 25	compostaje	4 K	compostaje	24 NOV 2025		X
26	USPEC 25	Organico	5 K	Residuo	25 NOV 2025		X
27	USPEC 25	compostaje	3 K	Compostaje	26 NOV 2025		X
28	USPEC 25	Organico	2 K	Residuo	28-NOV 2025		X

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
PROGRAMA CONTROL RESIDUOS SOLIDOS

REGISTRO CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

COMEDOR La Chagua

MES Noviembre

AÑO 2025

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RESPONSABLE Marilsa casas

DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Clasificación del residuo y disposición en la caneca correspondiente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Retiro de desechos del servicio de alimentos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
	✓	✓	✓	✓	✓																										
OBERVACIONES																															

MARCAR CON X

ELABORÓ (Área Técnica) _____

REVISÓ Y APROBÓ (Área de Nutrición) _____

PROGRAMA CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

USPEC-25
UNION TEMPORAL

11. DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

No. Acta 06-0937

BIOCARBONO SAS ESP
NIT. 901067025-0

Certifica que recibió en nuestras instalaciones por parte de **RESIDUOS ORGANICOS RH** con CC. **80.657.105- 6 (750 kg)** de **residuos orgánicos biodegradables (Residuos Orgánicos)** provenientes de la empresa **UT FUNZA USPEC-25** con NIT 901.986.863-9 del 1 al 30 de septiembre de 2025.

Los cuales fueron **aprovechados por medio del compostaje**, técnica que consiste en descomponer y transformar la materia orgánica por medio de microorganismos aerobios en abono orgánico y acondicionar de suelos para utilizarse en actividades agroforestales.

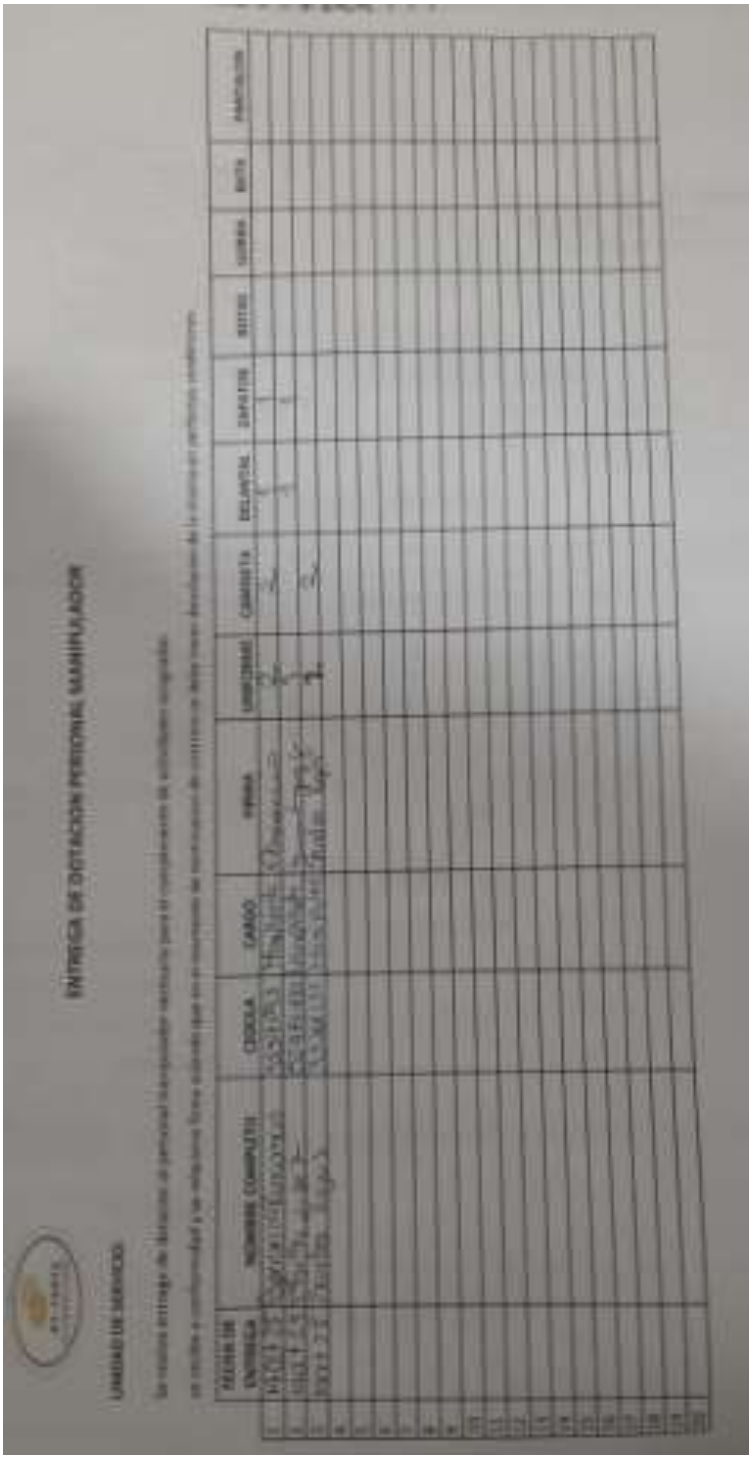
La presente certificación se expide a los diecisiete (17) días del mes de octubre del 2025.

WILMER ALEXIS SUAREZ SALDAÑA
REPRESENTANTE
Tel 3102054061 - 3505568293
biocarbonosas@gmail.com
BIOCARBONO SAS ESP

www.biocarbonosas.com
Nit 901.067.025-0
biocarbonosas@gmail.com
Tel: 3505568293
km 14 Via Mosquera La Mesa vda. Fute
Bojaca Cundinamarca

USPEC-25
UNION TEMPORAL

12. ENTREGA DE DOTACION



USPEC-25
UNION TEMPORAL

13. CERTIFICACION VEHICULO

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULO AUTOMOTOR SUSCRITO ENTRE 318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS Y WILDER ERNEY GALAN MACHUCA

Entre los suscritos a saber por una parte el(la) señor(a) **WILDER ERNEY GALAN MACHUCA,** mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N°. 79718785 de Bogotá, quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, y por la otra **318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS,** identificada con NIT. 901.797.242-4, y representada legalmente por la señora **NANCY JOHANNA MORALES PEÑEROS,** identificado con la cedula de ciudadanía N° 52.781.851, que para los efectos de este contrato se denominará **EL ARRENDATARIO,** manifestamos que hemos celebrado el presente **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULO AUTOMOTOR,** con el fin de transportar alimentos dentro de la ejecución del contrato de alimentación *LP-0006-2025* municipio de **FUNZA**, Cundinamarca, el cual hace parte integral del presente contrato, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO: EL ARRENDADOR** se compromete a arrendar a **EL ARRENDATARIO** el vehículo que se relaciona a continuación:

PLACA:	**GEU672**	**CLASE DE VEHÍCULO:**	**CAMIONETA**
MARCA:	**CHEVROLET**	**TIPO DE CARROCERÍA:**	**PANEL**
MODELO:	**(2020)**	**SERVICIO:**	**PUBLICO**
CAPACIDAD:	**550**		

SEGUNDA.- ALCANCE DEL OBJETO: El objeto del contrato está orientado a proveer por **EL ARRENDADOR**, el vehículo antes relacionado, el cual incluye el servicio de conductor y auxiliar cuando sea requerido por **EL ARRENDATARIO** para el transporte de alimentos perecederos y no perecederos, para el contrato de alimentación de "**LP-0006-2025**" del municipio **FUNZA**, con el fin de garantizar las entregas de las raciones y alimentos dentro de los tiempos estipulados, de acuerdo con los lineamientos técnicos, administrativos, los estándares y las condiciones mínimas de la actividad. **TERCERA – PARQUE AUTOMOTOR**: Manifiesta **EL ARRENDADOR** que el vehículo es de su propiedad y se obliga a cumplir con los requerimientos de ley y los requisitos exigidos por **EL ARRENDATARIO** por lo cual se debe regir por la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, así como en las demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. **CUARTA – PRECIO. FORMA Y LUGAR DE PAGO: EL ARRENDATARIO** pagará directamente a **EL ARRENDADOR** el valor de Tres Millones Trescientos Mil Pesos M/cte ($3.300.000), a través de transferencia a la cuenta bancaria autorizada y acompañada con la cuenta de cobro, de acuerdo a lo pactado y autorizada por **EL ARRENDATARIO**. **QUINTA – HORARIO PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** El servicio será prestado de lunes a viernes conforme al cronograma prestablecido por el **EL ARRENDATARIO**. **SEXTA – COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA:** Dado el carácter del contrato de vinculación **EL ARRENDATARIO** dispondrá del vehículo para su labor diaria, implementará estrategias de trabajo logrando optimizar la calidad del servicio requerido. **SÉPTIMA – OBLIGACIONES DEL ARRENDATARIO**: Se obliga para **EL ARRENDADOR** a lo siguiente: 1) A cumplir un cronograma general y otro especial de horarios y actividades a ejecutar de acuerdo con lo establecido en el presente contrato. 2) A suministrar oportunamente las novedades que surjan en el desarrollo del contrato y que alteren o puedan alterar de manera general o específica la marcha normal de actividades y horarios. 3) Hacer las sugerencias que considere pertinentes y convenientes para el normal y buen desarrollo del objeto contractual. 4) Capacitar a los conductores y/o dueños de los vehículos acerca de las condiciones de seguridad y buenas prácticas de manufactura e inocuidad de los alimentos y elementos transportados durante la fase del transporte de acuerdo con la normatividad vigente para el efecto. 5) Pagar al **ARRENDADOR** el valor pactado del arrendamiento del vehículo mes a mes después de radicada la cuenta de cobro. 6) Disponer de un sistema de comunicación que permita mantener el contacto permanente con el conductor del vehículo, para reportar los imprevistos relacionados con la ejecución del objeto de este contrato. 7) Garantizar el seguimiento de la carga. 8) Mantener al vehículo en perfectas condiciones de aseo, tanto en su parte interior como exterior, así como en su estado mecánico y eléctrico; velar por el buen funcionamiento de elementos vitales tales como frenos, luces, llantas, salidas de emergencias, dirección, limpiaparabrisas, espejos, señas auditiva y silletería, para garantizar que la prestación del servicio no se interrumpa durante el plazo de ejecución del contrato, al igual de la idoneidad

profesional del conductor. 9. Garantizar que el comportamiento del conductor y su auxiliar, se ajuste a los buenos modales, el decoro y respeto debido al personal designado por EL ARRENDATARIO. Por lo tanto, todo el personal designado para la prestación del servicio debe disponer de excelentes relaciones humanas, que faciliten el desarrollo de la estrategia transversal de afecto, buen trato, comunicación y tolerancia. 10. Garantizar que, en caso de reemplazos y cambios del conductor o su auxiliar, las personas propuestas para los reemplazos cumplan con las mismas exigencias contenidas establecidas para los perfiles. 11. Asumir bajo su propia responsabilidad, los daños que sufra el vehículo en la totalidad de las zonas en las cuales deba prestarse el servicio, incluyendo áreas catalogadas como zonas de alto riesgo. 12. Asumir el costo de los peajes, combustible, en las salidas fuera del perímetro urbano, así como el pago de las tarifas de los parqueaderos en caso de requerirse. 13. Asegurar que el vehículo cuente con logos correspondientes, y señalizaciones específicas requeridas para el tipo de transporte tales como "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" entre otros. 14) No salirse de las rutas establecidas por EL ARRENDATARIO, de conformidad con el cronograma establecido por éste. 15) Responder por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante la ejecución del presente contrato. 16) Asumir la responsabilidad que le corresponda por el uso que haga de los vehículos, mientras este bajo su dependencia, cuidado y administración. En ningún caso, EL ARRENDATARIO asume con terceros, responsabilidad alguna por el uso que este haga de los vehículos, mientras este bajo su dependencia, cuidado y administración. 17) Responder y asumir los costos de las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo de ejecución del contrato, por el personal a su cargo (conductor y auxiliar). **OCTAVO – DURACIÓN DEL CONTRATO:** El plazo pactado del presente contrato será desde la suscripción hasta el **11 de AGOSTO de 2026** y podrá prorrogarse en cualquier momento si alguna de las partes le comunica a la otra con diez (10) días de anticipación. **PARÁGRAFO:** El presente contrato se encuentra sujeto a la ejecución del contrato N°. **LP-0006- 2025** suscrito con el Municipio de **FUNZA. NOVENA – TERMINACIÓN DEL CONTRATO**: El presente contrato podrá darse por terminado por: 1) Por vencimiento del plazo pactado. 2) Por mutuo acuerdo de las partes.
3) Por incumplimiento de las obligaciones contractuales aquí pactadas. **DÉCIMA – AUSENCIA DE LAS RELACIONES LABORALES: EL ARRENDADOR** declara que es responsable del personal que presta los servicios de transporte, cualquiera que sea la denominación del cargo o las actividades que desempeñe, en consecuencia, manifiesta que no existirá ningún vínculo de carácter laboral entre **EL ARRENDATARIO** y el personal destinado por **EL ARRENDADOR** para el desarrollo de las actividades contratadas. **DECIMA PRIMERA. COSTOS DE OPERACIÓN:** Los costos de operación relacionados con el objeto del servicio de transporte de alimentos que trata el presente contrato, serán asumidos por **EL ARRENDADOR. DÉCIMA SEGUNDA. CLAUSULA PENAL**: Las partes fijan como cláusula penal para aquella que incumpla cualquiera de las cláusulas aquí estipuladas la suma de UN MILLÓN DE PESOS M/CTE ($1.000.000), sin necesidad de requerimiento judicial alguno, en concordancia con los artículos 867 del código de comercio, y 1592 y 1593 del Código Civil. **DECIMA TERCERA. NOTIFICACIONES:** Las notificaciones que las partes requieran entre ellas, deben formularse con certificación de entrega a las siguientes direcciones: **El ARRENDATARIO** en la CALLE 11 No.15-47 BARRIO LA CHAGUYA , Funza Cundinamarca. **El ARRENDADOR:** en la misma dirección. **DÉCIMA CUARTA – DOMICILIO CONTRACTUAL:** Las partes pactan como domicilio contractual el municipio de Funza Cundinamarca. **DECIMA QUINTA – SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**: En caso de conflicto entre las partes de este Contrato, deberá agotarse en primer lugar un arreglo directo, si este fracasara, se acudirá a una diligencia de conciliación en derecho ante cualquier entidad autorizada para efectuarla, si esta fracasa, las partes podrán acudirá a la justicia ordinaria. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA – INDEMNIDAD**: Las partes se obligan a mantenerse libres entre sí, de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **DECIMA SEPTIMA – EXISTENCIA Y SUJECIÓN AL CONTRATO PRINCIPAL**: El presente contrato tiene como causa y requisito de ejecución, así como la exigibilidad de las obligaciones en el contenidas, en el proceso de selección N°. **LP-0006-2025**, del **MUNICIPIO DE FUNZA** en caso de resultar adjudicatario **LP-0006-2025 nombre de la empresa FUNZA UT USPEC-25.**, de la que hace parte **El ARRENDATARIO**, en caso contrario, este contrato perderá todo efecto jurídico.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULO AUTOMOTOR SUSCRITO ENTRE 318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS Y WILDER ERNEY GALAN MACHUCA

En constancia de lo anterior se firma a los once (11) dias del mes de agosto de 2025.

EL ARRENDADOR

WILDER ERNEY GALAN MACHUCA
C.C. 79.486.141

ARRENDATARIO

NANCY JOHANNA MORALES PIÑEROS
CC. No. 52.781.851
REPRESENTANE LEGAL
318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032067724

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GEU672	CHEVROLET	N300	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.206	BLANCO CUMBRE	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/Psj
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	550

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LAQ*UK42921288*	N	LZWCCAGAXLE301579

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LZWCCAGAXLE301579	N	LZWCCAGAXLE301579	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACIÓN
GALAN MACHUCA WILDER ERNEY — C.C. 79486141

RESTRICCIÓN MOVILIDAD | BLINDAJE: ****** | POTENCIA HP: 81

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VÍA	FECHA IMPORT	PUERTAS
352019000358658	I	05/08/2019	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO	FECHA VENCIMIENTO
30/08/2019	20/08/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

LT07003213915

USPEC-25
UNION TEMPORAL

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®
tu compañía siempre

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 24 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2024 9 1	2024 9 2	2025 9 1

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CMTOS	MODELO
89119391 - 610123306	GEU872	CAMPEROS Y CAMIONETAS	PUBLICO	1206	2020

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	PANEL

LÍNEA VEHÍCULO	No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
N300	LAQUK42921288	LZWCCAGAXLE301579	LZWCCAGAXLE301579	0,55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
WILDER GALAN MACHUCA	3105758604	CC	79486141	FUNZA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	89119391	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
21	$ 567.400	$ 296.000	$ 2.100

TOTAL A PAGAR
$ 864.500

FIRMA AUTORIZADA

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



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos
•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data
Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/legal. Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

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

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2024.09.01 15:38:18 -05:00

USPEC-25
UNION TEMPORAL

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 175230003

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA TECNI-LALO

NIT: 900613051

No. de Certificado de Acreditación: 13-OIN-032-001

Fecha de expedición: 2024/08/15

Fecha de vencimiento: 2025/08/15

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GEU672	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	**MODELO:**	2020
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	GASOLINA
CILINDRAJE:	1206	**NRO. MOTOR:**	LAQ*UK42921288*
NRO. CHASIS:	LZWCCAGAXLE301579	**VIN:**	LZWCCAGAXLE301579
LÍNEA:	N300		
COLOR:	BLANCO CUMBRE		

NOMBRE PROPIETARIO: WILDER E. GALAN M.

FIRMA DEL RESPONSABLE

LUIS CARLOS LOZANO SOSA

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

ALCALDIA DE MOSQUERA

CIUDAD: MOSQUERA FECHA: 13/03/2024 ACTA N°: 0145-903-23

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE MOSQUERA

IDENTIFICACION DEL VEHICULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Wilmer Leon Cano Pinilla

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Numero de identificacion: 79956191

*PLACA DEL VEHICULO: GEL 612 *NUMERO DE INSCRIPCION: 5501612

TELEFONO: 3025438609

CORREO ELECTRONICO DEL PROPIETARIO: wilmer.cano@hotmail.com

*DIRECCION DE NOTIFICACION: Cr 45 # 7-50 Apto 504

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca *MUNICIPIO: Bogota D.C.

*CLASE DEL VEHICULO: Camion

*MARCA: Chevrolet *MODELO: 2010 *COLOR: Blanco

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Carga seca

REGIMEN DE REFRIGERACION: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: Dom a Dom 4am a 11pm

*NUMERO DE TRABAJADORES: 2

CRITERIOS SANITARIOS DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCION: Apertura

CALIFICACION REQUERIMIENTOS: DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION: %

MOTIVO DE LA VISITA

ACCION PREVENTIVA		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASESORIA O ASISTENCIA TECNICA PROGRAMADA
SOLICITUD OFICIAL		PUNTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOSPECHA DE FRAUDE O DELITO PRESENTE MACROACTIVIDAD

OTRO: Inserfour

EVALUACION

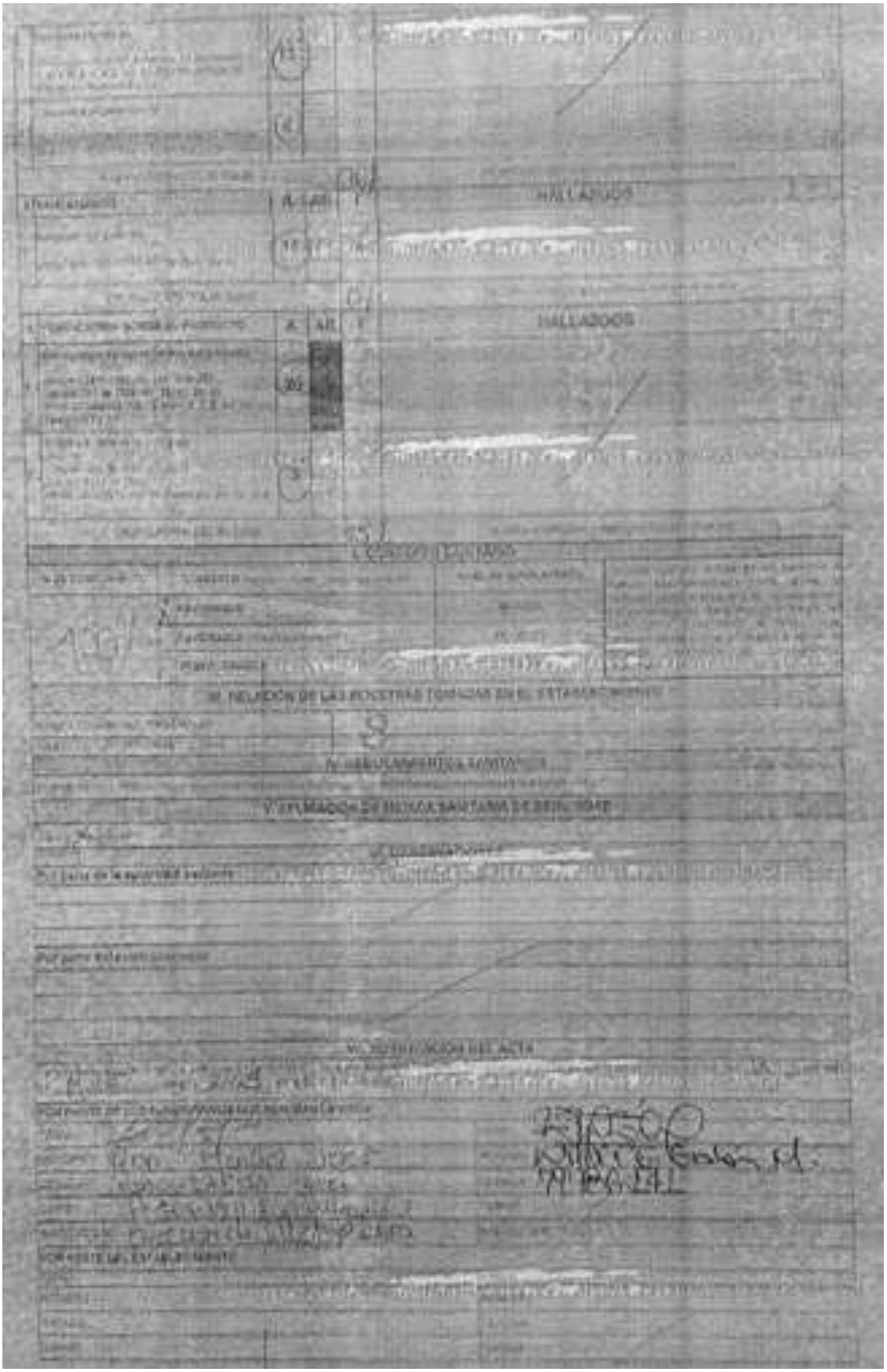
	CALIFICACION
Aceptable (A):	Marque con una X cuando el vehiculo cumpla satisfactoriamente con todos los requisitos evaluados en el instrumento para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR):	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla parcialmente con algunos requisitos en el instrumento para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I):	Marque con una X cuando el establecimiento no cumpla ninguno de los requisitos evaluados en el instrumento para el aspecto a evaluar
Critico (C):	Marque con una X la opción C cuando el incumplimiento del aspecto a evaluar genere un riesgo inminente en la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo (Decreto 561 de 1984, Art. 39; Ley 2115/1997, Art. 28b, 28f, 28g y 28h; Decreto 3075 de 1997, Art. 58 y Art. 59; Resol. 2674/2013, Art. 23, Num. 5 y 6; Resol. 2506/2004, Art. 4)	12			/ C
CALIFICACION DEL BLOQUE			12	La calificación de este bloque corresponde al 12% del total

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Cotizar en los primeros (Decreto 561 de 1984, Art. 39; Decreto 3100/1997, Art. 31b y 31f; Resolución 2505 de 1984, Art. 1; Resol. 2674/2013, Art. 23, Num. 1, 2, 3; Art. 8, Num. 1, 2; Resoluciones 825 de 2012, 824 y 833 de 2012)	12			/ C
CALIFICACION DEL BLOQUE			12	La calificación de este bloque corresponde al 12% del total

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud (Resol. 2674/2013, Art. 11, Num. 2, Art. 14, Num. 12.1)	13			/ C
3.2 Buenas practicas higiénicas (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numerales 1, 2, 3, 4)	14			/ C


HALLAZGOS
HALLAZGOS

USPEC-25
UNION TEMPORAL

14. PLANILLA DE SEGURIDAD SOCIAL

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901797242-4	318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS		CALLE 93B 17 12	3174402910	318proveedoradesolucionessas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ, D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-10	2025-09	E	15/10/2025	90643269	$350.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD													
Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	57.000	0		0		0	6	300	0	57.300	1

TOTALES PENSIÓN												
Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	227.800	0	0	0	0	6	900	0	228.700	1

TOTALES RIESGOS LABORALES															
Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	890903790-8	7.500				7.500	6	100	7.600			75	7.600	1

TOTALES CAJAS							
Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF22	Colsubsidio	860007336-1	57.000	6	300	57.300	1

TOTALES PARAFISCALES				
Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	6	0	0	0
ICBF				
0	6	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA			
Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	57.000	57.300
Pensión	1	227.800	228.700
Riesgos Laborales	1	7.500	7.600
CCF	1	57.000	57.300
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	4	349.300	350.900

PAGADA

USPEC-25
UNION TEMPORAL

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901797242-4	316 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS		CALLE 93B 17 12	3174402910	316proveedoradesolucionessas@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	C – MIPYME			BOGOTÁ, D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-10	2025-09	E	15/10/2025	90845269	$350.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																	PENSIÓN						SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Variación	Código	Extranjero	Cotiz. en Colombia	Exonerado	IRP	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	VTE	IRL	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	80877276	CAMARGO CASTELLANOS MELVIN STEVE	1	0			0	0																23030	1.423.500	227.800	0	0	0	0	EPS008	1.423.500	57.000	14-1	1.423.500	1	7.500	CCF33	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0

PAGADA

USPEC-25
UNION TEMPORAL

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901863426-7	SERVICIOS INTEGRALES MERAKI SAS	AV 26 No 31 68	3108421378	asesoriasyeralva@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	E – menos de 200 c		HUILA	NEIVA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					2	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-11	2025-10	E	07/11/2025	91241221	$890.900	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	57.000	0		0		0	0	0	0	57.000	1
EPS017	Famisanar EPS	830003564-7	178.000	0		0		0	0	0	0	178.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	455.600	0	0	0	0	0	0		455.600	2

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	860027760-6	15.000				15.000	0	0	15.000			150	15.000	2

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF32	Comfamiliar Huila	891180008-2	114.000	0	0	114.000	2

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
28.500	0	0	28.500	1
ICBF				
42.800	0	0	42.800	1
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	2	235.000	235.000
Pensión	1	455.600	455.600
Riesgos Laborales	1	15.000	15.000
CCF	1	114.000	114.000
ESAP	0	0	0
ICBF	1	42.800	42.800
MEN	0	0	0
SENA	1	28.500	28.500
TOTALES	7	890.900	890.900

PAGADA

USPEC-25
UNION TEMPORAL

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	901883426-7	SERVICIOS INTEGRALES MERAKI SAS		AV 26 No 31 68	3108421376	asesoriasyanaliva@gmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	S – menos de 200 c			HUILA	NEIVA		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					2	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2025-11	2025-10	E	07/11/2025	91241221	$890.900	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES					
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Extranjero	Colombiano en el exterior	Cotizante exonerado	Sucursal	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	VTE	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1122624E	GAITAN CARRANZA EDINSON	1	0		N																		23001	1.423.500	227.600	0	0	0	0	EPS017	1.423.500	179.000	14-11	1.423.500	1	7.500	CCF32	1.423.500	57.000	1.423.500	28.500	42.800	0	0
2	CC	52958548	BARAJAS QUIQUE JENNY MILENA	1	0		N																		23001	1.423.500	227.600	0	0	0	0	EPS008	1.423.500	57.000	14-11	1.423.500	1	7.500	CCF32	1.423.500	57.000	0	0	0	0	0

PAGADA

USPEC-25
UNION TEMPORAL

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CERTIFICACION CONTRALORIA, PROCURADURIA, POLICIA

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 24 de abril de 2026, a las 10:16:18, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	9017972424
Código de Verificación	9017972424260424101618

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 24 de abril de 2026, a las 10:15:47, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	9016634267
Código de Verificación	9016634267260424101547

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 24 de abril de 2026, a las 10:15:21, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52781851
Código de Verificación	52781851260424101521

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 24 de abril de 2026, a las 10:14:51, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	52989548
Código de Verificación	52989548260424101451

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 24 de abril de 2026, a las 10:14:25, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	39705726
Código de Verificación	39705726260424101425

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 10:13:44 AM horas del 24/04/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **52781851**
Apellidos y Nombres: **MORALES PIÑEROS NANCY JOHANNA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 10:13:16 AM horas del 24/04/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **52989548**
Apellidos y Nombres: **BARAJAS QUIQUE JENNY MILENA**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 10:12:47 AM horas del 24/04/2026, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **39705726**
Apellidos y Nombres: **GALINDO BARRERA ALEJANDRA BEATRIZ**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294856524

PIB
10:07:26

Bogotá DC, 24 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) ALEJANDRA BEATRIZ GALINDO BARRERA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 39705726:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Olga Lucía Tibocha Cortés
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294856687

PIB
10:09:08

Bogotá DC, 24 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) JENNY MILENA BARAJAS QUIQUE identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52989548:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Olga Lucía Tibocha Cortés
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294856764

PIB
10:09:51

Bogotá DC, 24 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) NANCY JOHANNA MORALES PIÑEROS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 52781851:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Olga Lucía Tibocha Cortés
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294856844

PIB
10:10:43
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 24 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona SERVICIOS INTEGRALES MERAKI SAS identificado(a) con NIT número 9016634267:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Olga Lucía Tibocha Cortés
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 294856924

PIB
10:11:33

Bogotá DC, 24 de abril del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona 318 PROVEEDORA DE SOLUCIONES SAS identificado(a) con NIT número 9017972424:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Olga Lucía Tibocha Cortés
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

USPEC-25
UNION TEMPORAL

15. DECLARACION DE NO INHABILIDADES

CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

El suscrito declara que:

Conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con los artículos 8o. y siguientes de la Ley 80 de 1993 y sus decretos reglamentarios, de las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 núm. 7o. y 52 de la citada ley, así como los efectos legales consagrados en el Art. 44 núm. 1o. de la misma norma y, declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en Funza a los 24 días del mes de ABRIL de 2026

Atentamente,



ALEJANDRA GALINDO
RL. UT FUNZA USPEC-25