INFORME FASE DE PREOPERATIVA CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0001 DE 2024.

OBJETO:

IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

YOPAL – CASANARE

2024

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900805461-5

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS
SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.
OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME FASE PREOPERATIVA

TABLA DE CONTENIDO.

ITEM	CONTENIDO
1	NECESIDAD DE RECURSO HUMANO
ANEXO 1.1	Personal equipo de trabajo mínimo requerido y ofertado
ANEXO 1.2	Matriz personal manipulador de alimentos Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo
2	PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
ANEXO 2.1	Plan de saneamiento básico
ANEXO 2.2	Programa de limpieza y desinfección
ANEXO 2.3	Programa de control de plagas
ANEXO 2.3.1	Informe de fumigación etapa preoperativa
ANEXO 2.4	Programa de abastecimiento de agua potable
ANEXO 2.5	Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
ANEXO 2.5.1	Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RPS
ANEXO 2.5.2	Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RI
3	DOCUMENTOS DE BODEGA
ANEXO 3.1	Plan de saneamiento básico bodega
ANEXO 3.2	Programa de limpieza y desinfección en bodega
ANEXO 3.3	Programa de control de plagas en bodega
ANEXO 3.4	Soportes de fumigación de bodega
ANEXO 3.5	Programa de abastecimiento de agua potable en bodega
ANEXO 3.6	Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos en bodega
ANEXO 3.6.1	Plan de manejo ambiental de residuos sólidos y líquidos.
ANEXO 3.7	Acta de inspección sanitaria de bodega emitida por la autoridad sanitaria competente
ANEXO 3.8	Informe y registro fotográfico de actividades efectuadas para adecuación de bodega de alimentos.
ANEXO 3.9	Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de bodega
ANEXO 3.10	Relación de equipos y utensilios de bodega de alimentos y registro fotográfico
ANEXO 3.11	Programa de calibración de equipos e instrumentos de medición.
ANEXO 3.12	Contrato de arrendamiento de bodega ofertada
4	DOCUMENTOS PLAN DE CAPACITACIÓN
ANEXO 4.1	Programa de capacitación a personal manipulador de alimentos
ANEXO 4.2	Fichas técnicas de capacitación
ANEXO 4.3	Cronograma de capacitación
ANEXO 4.4	Informe de capacitación a personal manipulador de alimentos

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505481-6

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME FASE PREOPERATIVA

ITEM	CONTENIDO
5	**DOCUMENTOS PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS**
ANEXO 5.1	Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos sedes educativas
ANEXO 5.2	Relación de equipos básicos de comedores escolares para modalidad ración preparado en sitio
ANEXO 5.3	Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de comedores escolares modalidad preparada en sitio
6	**DOCUMENTOS MODELO OPERATIVO**
ANEXO 6.1	Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).
ANEXO 6.2	Formatos plan de rutas
ANEXO 6.3	Equipo mínimo requerido – transporte
ANEXO 6.4	Formato remisión de entrega de materias primas e insumos de aseo
7	**DOCUMENTOS TÉCNICOS DE NUTRICIÓN**
ANEXO 7.1	Mesa de trabajo operador, interventoría y supervisión del Programa de Alimentación Escolar PAE - Documentos técnicos de nutrición por modalidad de atención.
ANEXO 7.2	Fichas técnicas de productos y alimentos para Modalidad ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada RI
8	**CONTROL DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE**
ANEXO 8.1	Programa de control de proveedores
ANEXO 8.2	Formato reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE
ANEXO 8.3	Programa de trazabilidad
9	**PARTICIPACIÓN CIUDADANA**
ANEXO 9.1	Formato ficha técnica de información del PAE
ANEXO 9.2	Aprobación uso de ficha técnica de información del PAE
10	**HÁBITOS SALUDABLES**
ANEXO 10.1	Fichas técnicas de la estrategia.
ANEXO 10.2	Cronograma de implementación estrategia de vida saludable.
ANEXO 11	**Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento)**

ANTECEDENTES

Mediante Decreto No. 00034 del seis (06) de febrero 2024, "se declara una situación de URGENCIA MANIFIESTA y se adoptan medidas temporales para garantizar el Programa de Alimentación Escolar - PAE en el Departamento del Casanare para la vigencia 2024". Objeto IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. por un valor de $ 8.219.645575,28 M/CTE, durante 58 días calendario escolar contados a partir de la orden de inicio o hasta el 17 de mayo de 2024 lo que primero ocurra.

Como resultado del proceso de contratación anteriormente señalado, se suscribe el Contrato de Prestación de Servicios No. 0001, entre los suscritos a saber KAREN SOFIA SANTAFE AGUDELOS en su calidad de jefe de la oficina Asesora Jurídica, obrando en nombre y representación del Departamento de Casanare nombrada mediante decreto 0001 de 2024 y por la otra CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON, obrando en nombre y representación legal de la sociedad FEDAD SAS, según certificado de Existencia y Representación Legal del 13 de febrero 2024, cuyo objeto es: "Objeto IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE". por la suma de ocho mil doscientos diecinueve millones seiscientos cuarenta y cinco mil quinientos setenta y cinco pesos con veintiocho centavos ml/cte. ($8.219.645.575,28), con un plazo de ejecución de cincuenta y ocho (58) días.

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900650481-0	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
	INFORME FASE PREOPERATIVA

Para la vigilancia de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No.0001 de 2024, el Departamento de Casanare adelantó el proceso de interventoría el cual fue adjudicando dicha Consultoría a EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ, con la cual se suscribe el contrato.

PRESENTACIÓN

Mediante el presente informe se detallan cada una de las actividades realizadas por FEDAG SAS en la etapa de Alistamiento del Programa de Alimentación Escolar PAE, para las Instituciones Educativas focalizadas por la Secretaria de Educación Departamental donde se entregarán las diferentes modalidades establecidas contractualmente como son preparado en sitio (PS) almuerzo, y Ración Industrializada; teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena el MEN, a través de la resolución 00335 de 2021, de igual forma cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social), para el cumplimento y ejecución del contrato de Prestación de servicios 0001 de 2024 que tiene por objeto "IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"

INFORMACIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No.	0001 DE 2024
CONTRATANTE	GOBERNACION DE CASANARE
CONTRATISTA	FEDAD S.A.S
NIT No.:	900.505.461-5
OBJETIVO	IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO. 0335DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
PLAZO DE EJECUCION	CINCUENTA Y OCHO (58) DÍAS
VALOR	$ 8. 218.645.575,28 M/CTE
FECHA DE SUSCRIPCION	17 DE FEBRERO DE 20211
ACTA DE INICIO	16 DE FEBRERO DE 2024
ACTA DE TERMINACION	durante 58 días calendario escolar contados a partir de la orden de inicio o hasta el 17 de mayo de 2024 lo que primero ocurra.
INTERVENTOR DEL CONTRATO:	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ - NIT 24.227.103-3

1. NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

Para la ejecución y cumplimiento de las actividades contractuales pactadas el operador debe garantizar el recurso humano necesario para el oportuno y adecuado cumplimiento de las diferentes etapas del proceso, desde su alistamiento, transporte a cada una de las sedes, entrega y recepción en el comedor escolar, preparación y entrega de los alimentos en cada uno de los comedores de las sedes" en el presente informe se relacionan los profesionales

ofertados y el personal manipulador de alimentos requerido para el previo cumplimiento de los requisitos exigidos en las especificaciones técnicas y documentos que hacen parte del contrato de prestación de servicios No. 0001 de 2024.

1.1 PERSONAL EQUIPO DE TRABAJO MINIMO REQUERIDO Y OFERTADO

En el cumplimiento de lo ofertado en lo propuesta técnico económico presentada dentro del proceso SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, presenta el personal mínimo para la ejecución del contrato que corresponde a:

NOMBRE	CARGO
ARMANDO ANTONIO IBÁÑEZ ARIAS	COORDINADOR ADMINISTRATIVO
DEISY CONSUELO LÓPEZ	COORDINADOR OPERATIVO 1
YANETH LILIANA HERNÁNDEZ LÓPEZ	COORDINADOR OPERATIVO 2
JUAN CARLOS MARTÍNEZ HEREDIA	JEFE DE BODEGA
JHON EIBE CORTEZ QUIROZ	AUXILIAR BODEGA
DEYVY EMILCE REYES VELASQUEZ	AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Los soportes de la vinculación de este personal se encuentran relacionados en el presente informe.

ANEXO 1.1 Personal equipo de trabajo mínimo requerido y ofertado, **carpeta 1**

1.2. MATRIZ PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Realiza proceso de contratación de personal manipulador de alimentos requerido en los establecimientos educativos que operan bajo la modalidad de ración preparada en sitio - almuerzo de acuerdo a la asignación de número de manipuladores de alimentos exigido en el pliego de condiciones.

Para la selección y contratación de personal se tiene en cuenta lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y se acreditó el siguiente perfil mínimo:

- Ser mayor de 18 años.
- Hoja de vida
- Fotocopia de la Cedula de ciudadanía
- Certificación médica (con constancia de aptitud para manipular alimentos)
- Tener formación en educación sanitaria (Certificado de curso de manipulación de alimentos)
- Contratos laborales
- A filiaciones a sistema de seguridad social y caja de compensación familiar
- Acta de entrega de dotación

ANEXO 1.2 Matriz personal manipulador de alimentos Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo, carpeta 1

2 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Se presenta un plan de saneamiento Básico de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, se elabora conforme a lo establecido en la normatividad vigente y acorde a las necesidades y modelo de la operación, este plan está conformado por los siguientes programas:

- Plan de saneamiento básico
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Informe de fumigación etapa preoperativa
- Programa de abastecimiento de agua potable
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RPS
- Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RI

ANEXO 2.1 Plan de saneamiento básico, **carpeta 1**
ANEXO 2.2 Programa de limpieza y desinfección, **carpeta 1**

ANEXO 2.3 Programa de control de plagas **carpeta 1**
ANEXO 2.3.1 Informe de fumigación etapa preoperativa **carpeta 1**
ANEXO 2.4 Programa de abastecimiento de agua potable **carpeta 1**

3 DOCUMENTOS DE BODEGA

Corresponde a las acciones desarrolladas en la bodega de recepción de los alimentos ofertada de conformidad con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, así como las indicadas por el interventor del contrato, se realizaron las siguientes acciones:

- La bodega ofertada para la ejecución del PAE, cuenta Concepto Favorable condicionado vigente emitido por la entidad sanitaria competente.
- Cuenta con equipos básicos para conservación de la vida útil de las materias primas
- Cuenta con un Plan de Saneamiento Básico el cual está documentado, aplicado el cual incluye los siguientes:
  - Programa de Limpieza y Desinfección.
  - Plan y Programa de Manejo ambiental de residuos sólidos y líquidos.
  - Programa de Control de Plagas.
  - Programa de Control de Agua Potable.

ANEXO 3.1 Plan de saneamiento básico bodega, **carpeta 1**
ANEXO 3.2 Programa de limpieza y desinfección en bodega, **carpeta 1**
ANEXO 3.3 Programa de control de plagas en bodega, **carpeta 2**
ANEXO 3.4 Soportes de fumigación de bodega, **carpeta 2**
ANEXO 3.5 Programa de abastecimiento de agua potable en bodega, **carpeta 2**
ANEXO 3.6 Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos en bodega, **carpeta 2**
ANEXO 3.6.1 Plan de manejo ambiental de residuos sólidos y líquidos, **carpeta 2**

4 PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

La importancia y en cumplimiento de la normatividad para la ejecución y puesta en marcha del programa de alimentación escolar en la Modalidad Ración preparada en sitio (PS)

complemento alimentario almuerzo), es necesario que el personal se encuentre debidamente capacitado. Capacitar a los manipuladores de alimentos de los comedores escolares focalizados y al personal que labora en la bodega, de acuerdo al Art. 12 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Es importante que los manipuladores de alimentos, quienes se encargan de asegurar la inocuidad del alimento en cada una de las etapas productivas del PAE, posean conocimientos básicos sobre minutas, guías de preparación de alimentos y condiciones higiénicas – sanitarias que deben cumplir en su lugar de trabajo, con el fin de evitar de contaminación en el alimento; por esta razón, se presenta el plan de capacitación dirigida a todo el personal inmerso en los diferentes procesos con el objetivo de afianzar conocimientos de una forma clara y fácil mediante las diferentes herramientas expuestas para abordar los temas.

ANEXO 4.1 Programa de capacitación a personal manipulador de alimentos, **carpeta 2**
ANEXO 4.2 Fichas técnicas de capacitación, **carpeta 2**
ANEXO 4.3 Cronograma de capacitación, **carpeta 2**
ANEXO 4.4 Informe de capacitación a personal manipulador de alimentos, **carpeta 2**

5 PROGRAMA DE MANTENIMENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS DE LOS COMEDORES DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES.

El mantenimiento es un proceso que permite mejorar el rendimiento de los equipos que comúnmente se encuentran en los servicios de alimentación; ayudándonos con mantenimiento preventivo y capacitación, tanto en el manejo de los equipos.

EL mantenimiento de corrección es costoso e interfiere de forma negativa con las actividades diarias y con la eficiencia del personal; la mejor opción es el mantenimiento preventivo el

cual tiene por finalidad preservar el funcionamiento de los equipos con los cuales cuentan los comedores.

ESTRATEGIA DE RESPUESTA ANTE CONTINGENCIAS:

Es una herramienta que ayudara a evitar interrupciones por deterioro en los quipos almacenamiento (neveras y congeladores) y preparación (estufas, licuadoras, ollas a presión) con los cuales cuenten los comedores escolares.

El mantenimiento se realizará por un técnico quien posee la formación instrumental adecuada en los distintos equipos que se encuentren en los restaurantes escolares, lo cual contribuirá a garantizar y favorecer la vida útil de los mismos y conservación para la operatividad del servicio de alimentación escolar, de acuerdo al daño se gestionara la reparación, pero si el daño es grabe se gestionará con el ente territorial la adquisición de un nuevo equipo.

A través del personal estarán atentos a que el plan de mantenimiento que se ha diseñado de acuerdo a la estructura de costos de las especificaciones técnicas del contrato de prestación de servicios sea aplicado en los comedores escolares y bodega a fin de implementar las acciones pertinentes para responder por el mantenimiento preventivo y detectar las fallas en los equipos con los cuales cuentan los sitios, buscando evitar el deterioro de los mismos. El personal manipulador y de bodega debe informar al supervisor del operador, para que este a su vez solicite la revisión correctiva del equipo con el fin de que sea verificada la novedad del daño y se puedan tomar las acciones pertinentes para su reparación.

Se aclara que en el informe final para liquidación se entregará informe detallado del plan de mantenimiento preventivo, el cual se realizará en la ejecución de acuerdo a las necesidades de mantenimiento reportadas de y en cumplimento al rubro (mantenimiento) establecida en la minuta del contrato.

ANEXO 5.1 Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos sedes educativas, **carpeta 2**

ANEXO 5.2 Relación de equipos básicos de comedores escolares para modalidad ración preparado en sitio, **carpeta 2, 3 y 4**

ANEXO 5.3 Cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de comedores escolares modalidad preparada en sitio, **carpeta 4**

6. DOCUMENTOS MODELO OPERATIVA

PLAN DE RUTAS, PERIODICIDAD Y DÍAS DE ENTREGA DE VIVIERES, ELEMENTOS DE ASEO Y GAS.

Se presenta modelo operativo a través de cual realiza la entrega de materia prima para cada sede priorizada, en cada entrega se realizará la entrega de una remisión en la cual se relaciona el nombre de la Sede Educativa, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. De igual manera el formato presenta el espacio para el diligenciamiento de la firma del personal manipulador que recibe y el espacio para la firma del representante de la Sede Educativa, el cual para cada entrega se realizará conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos.

ANEXO 6.1 Plan de rutas, periodicidad y días de entrega de víveres, elementos de aseo y combustible (gas) a cada comedor escolar (PAE).

ANEXO 6.2 Formatos plan de rutas, **carpeta 4**

ANEXO 6.3 Equipo mínimo requerido – transporte, **carpeta 4**

ANEXO 6.4 Formato remisión de entrega de materias primas e insumos de aseo, **carpeta 4**

7. DOCUMENTOS TÉCNICOS DE NUTRICION

Se presenta la información nutricional correspondiente a minuta patrón, ciclo de menús y análisis químico, guía de preparación entre otros:

Visible informe fase de alistamiento:

Modalidad Ración para Preparar en Sitio (RPS) e Ración Industrializado RI

Documentos técnicos de nutrición por Modalidad de atención.

ANEXO 7.1 Mesa de trabajo operador, interventoría y supervisión del Programa de Alimentación Escolar PAE - Documentos técnicos de nutrición por modalidad de atención, **carpeta 4**

ANEXO 7.2 Fichas técnicas de productos y alimentos para Modalidad ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada RI, **carpeta 5**

8. CONTROL DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE.

ANEXO 8.1 Programa de control de proveedores **carpeta 5**
ANEXO 8.2 Formato reporte de proveedores en la operación del programa de alimentación escolar PAE **carpeta 5**

9. PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

En el marco de la Resolución 00335 de 2021, la participación ciudadana, la vigilancia comunitaria, el control social juega un papel importante, por tanto, una de las estrategias es la publicación de la ficha técnica de información del PAE, la cual se envió a interventoría para su respectiva aprobación, luego de verificar el cumplimiento de los requisitos de la misma como lo son: Color y tamaño pertinente, que permita su lectura y de fácil acceso a la comunidad educativa, contenido informativo sobre identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano.

ANEXO 9.1 Formato ficha técnica de información del PAE, **carpeta 5**
ANEXO 9.2 Aprobación uso de ficha técnica de información del PAE, **carpeta 5**

9.1. FORMATO FICHA TÉCNICA DE INFORMACIÓN DE PAE

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender

Información general del PAE

Programa de Alimentación Escolar

Entidad Territorial Certificada	Departamento	Entidad que gerencia el programa
GOBERNACION DE CASANARE	CASANARE	SECRETARIA DE EDUCACION

Municipio	Nombre de la institución - sede educativa
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ - LA DEFENSA

Tipo de Complemento alimentario	Jornada mañana / Jornada tarde			Almuerzo	
Modalidad	Preparado en sitio	Cocinado / caliente transportado	Industrializado	Preparado en sitio	Cocinado / caliente transportado
Cantidad de cupos en la sede					

Nombre o razón social del operador
FEDAG S.A.S

Número de contrato o convenio	Fecha de inicio de atención PAE			No. de personal manipulador de alimentos
CONTRATO DE PRESTACIÓN UM 0001 DE 2024	20	02	2024	1



Canales de atención al ciudadano

Sistema de Atención al Ciudadano - SAC

Ente territorial:

10. ESTRATEGIA DE HÁBITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

En el marco del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible de la Resolución 00335 de 2021, se resalta la importancia de los procesos de educación alimentaria y nutricional dirigido no solo a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE, sino a sus padres de familia, docentes y personal manipulador de alimentos, para la ejecución de este contrato teniendo en cuenta el plazo contractual del contrato lo cual son 58 días se realiza la estrategia vidas saludables con las manipuladoras 3 tres municipios realizando capacitación y evaluación en aras de sensibilizar frente al consumo adecuado de alimentos y agua.

ANEXO 10.1 Fichas técnicas de la estrategia. **carpeta 5**
ANEXO 10.2 Cronograma de implementación estrategia de vida saludable, **carpeta 5**
ANEXO 11 Certificación fase preoperativa (fase de alistamiento), **carpeta 5**

Camilo Andres Lopez G.
CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON
C.C No 1.118.545.639.
Representante legal de FEDAG S.A.S

1. NECESIDAD DE RECURSO HUMANO

ANEXO 1.1

Personal equipo de trabajo mínimo requerido y ofertado

1070

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

Alimentos Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024
PERSONAL EQUIPO DE TRABAJO MINIMO REQUERIDO Y OFERTADO

No.	NOMBRE	NO. CEDULA	CARGO	TIPO DE CONTRATO	FECHA DE INCIO DEL CONTRATO
1	ARMANDO ANTONIO IBAÑEZ ARIAS	9.506.090	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024
2	YANETH LILIANA HERNANADEZ LOPEZ	23.325.053	COORDINADOR OPERATIVO	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024
3	DEISY CONSUELO LOPEZ	1.118.529.658	COORDINADOR OPERATIVO	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024
4	DEYVY EMILCE REYES VELASQUEZ	33.625.214	AUX. ADMINISTRATIVO	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024
5	JHON EIBER CORTES QUIROZ	1.006.415.705	AUX. BODEGA	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024
6	JUAN CARLOS MARTINEZ HEREDIA	1.118.549.344	JEFE DE BODEGA	OBRA O LABOR CONTRATADA	17/02/2024

CAMILO ANDRÉS LOPEZ GUALDRON
REPRESENTANTE LEGAL
FEDAG SAS
NIT 900505461-5

ANEXO 1.2

Matriz personal manipulador de alimentos Ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo

FEDAG S.A.S

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
1	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	1		47.434.876	ANA YIVER GIRALDO AVIRA	20/02/2024
2	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	SANTIAGO DE LAS ATALAYAS	1		1.006.441.802	BLANCA YANETH BARRERA PARADA	20/02/2024
3	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	CUMANA		1	1.116.542.561	SANDRA MILDRED SOLER HERRERA	20/02/2024
4	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	CUPIAGUA	1		46.377.588	MARIA ROSALBINA ACEVEDO BARRERA	20/02/2024
5	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	CUPIAGUA	1		40.031.514	ANA LUCIA RAMIREZ TORRES	20/02/2024
6	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	CUPIAGUA	1		53.646.233	ANDREA PATRICIA HOYOS ARGUELLO	20/02/2024
7	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	CUPIAGUA		1	1.116.548.443	ERIKA YESENIA CRUZ DIETE	20/02/2024
8	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	SAN IGNACIA		1	33.676.766	HILDA BEATRIZ LESMES CELIS	20/02/2024
9	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	EL TRIUNFO		1	1.006.442.376	EDNY DAYANA ROJAS SANCHEZ	20/02/2024
10	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	MANIOSUBA		1	24.228.604	MARIA DORELIA OLEO ARIAS	20/02/2024
11	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BREAS	1		33.645.289	LUZ STELLA CORREDOR BARRERA	20/02/2024
12	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BREAS	1		1.116.852.636	KAREN ANDREA ZAMORA DIAZ	20/02/2024
13	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	RETIRO MILAGRO		1	1.116.547.159	YENNY PATRICIA PAEZ CAMARGO	20/02/2024
14	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA CUPIAGUA	UNETE	1		47.435.001	ELENA MARIA TUMAY INOCENCIO	20/02/2024
15	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	CAYAGUAS		1	1.116.549.109	DENNYS ANGELICA BERMUDEZ ARCHILA	20/02/2024
16	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO		1	60.333.035	FLOR ANGELA AVELLA PUERTO	20/02/2024
17	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	CERRITO		1	1.116.550.444	LIBOF ALCIRA CASTILLO LOPEZ	20/02/2024
18	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA GUAMANA		1	1.116.552.430	DINA MARIA SANCHEZ GUTIERREZ	20/02/2024
19	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	SALITRE		1	26.649.109	MARIA LUCERO HENAO LOZANO	20/02/2024
20	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS		1	24.227.269	BLANCA MYRIAM PUCHIGAY MARTINEZ	20/02/2024
21	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	LA TURUA	1		33.647.091	JASBLEIDY ROJAS	20/02/2024
22	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	LA TURUA		1	1.116.542.723	YURLEY EMILCE SALAMANCA BONORQUEZ	20/02/2024
23	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	LA TURUA	1		28.819.417	ANA ALEIDA CAIQUE DUARTE	20/02/2024
24	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	LA VICTORIA		1	24.227.454	ESTELA GARZON PATIÑO	20/02/2024
25	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES		1	1.067.041.291	JENNIFER ROCIO PLAZAS HERNANDEZ	20/02/2024
26	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LA TURUA	SAN RAFAEL		1	1.116.543.788	BLANCA NUBIA PATIÑO ALARCON	20/02/2024
27	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LEON DE GREIFF	LA CABUYA		1	1.116.539.006	MARIA CLARIBEL VEGAS CASTILLO	20/02/2024
28	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	1		52.032.191	ANA BERTILDE MARTINEZ PARRA	20/02/2024
29	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF		1	1.116.548.166	LIBOF ANDREA GOMEZ PRIETO	20/02/2024
30	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	1		1.116.543.743	MAYRA LEANDRA CHAPARRO VARGAS	20/02/2024
31	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LEON DE GREIFF	SAN BENITO		1	33.647.175	FRANCY JOHANA CHAPARRO CELY	20/02/2024
32	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	ALTAMIRA		1	1.119.510.199	YURI CLARENA ARTAHONA	20/02/2024
33	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAYMARO		1	24.228.130	MARIA AMELIA PARRA RINCON	20/02/2024
34	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	EL TESORO DEL BUBUY		1	1.116.548.902	DEISY SULEIMA SANCHEZ HERNANDEZ	20/02/2024
35	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA		1	24.227.981	IDALI URREGO BUITRAGO	20/02/2024
36	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESMERALDA		1	1.116.547.311	HALLOY HURTADO ABRIL	20/02/2024
37	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LA ESPERANZA		1	63.477.784	HORTENCIA CORTES MARIN	20/02/2024
38	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	1		1.116.543.405	PAMOLA DEVIA CHAPARRO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Gobernación de Casanare | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024
RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	Modalidad de Contrato		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
39	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	1		46.373.171	SANDRA BRYID CHAPARRO LOZANO	20/02/2024
40	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	1		1.006.441.620	YENIFER DANIELA CAMARGO LONDOÑO	20/02/2024
41	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	1		24.227.799	BENILDA SALCEDO CHAPARRO	20/02/2024
42	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ	1		33.379.355	TERESA DE JESUS SOLER BARON	20/02/2024
43	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS MARIA JIMENEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO		1	1.114.555.243	ANGELA DAYANA MONROY SALCEDO	20/02/2024
44	AGUAZUL	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ROCHIQUITO		1	24.227.137	ELIZABETH BECERRA GOMEZ	20/02/2024
45	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO		1	1.118.190.501	SANDRA ELIZABETH SANCHEZ BECERRA	20/02/2024
46	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1		33.475.803	MILORIN DORALBA SANCHEZ GOMEZ	20/02/2024
47	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1		53.785.696	FLORDANIA GORDILLO AVILA	20/02/2024
48	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN	1		1.118.100.066	ANA MARIA PINEDA PINEDA	20/02/2024
49	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	JOSE ANTONIO GALAN		1	47.438.522	ROSA MARICELA BARRAS LOPEZ	20/02/2024
50	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA		1	33.490.923	LEDA SURLEY GUERRERO BARRAS	20/02/2024
51	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES		1	46.386.764	MARTHA YANIRE SANCHEZ RODRIGUEZ	20/02/2024
52	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN		1	1.118.100.009	ANAYIBE CHACON RIVEROS	20/02/2024
53	CHAMEZA	I.E. JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS		1	1.118.550.640	DILMA ANDREA SUAREZ CRUZ	20/02/2024
54	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	CENTRO EDUCATIVO CARLOS LLERAS RESTREPO		1	1.117.458.119	HILDA GLORIA MORENO FLORES	20/02/2024
55	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	COROCITO		1	30.020.973	DENIS MARINA BONNA GARRIDO	20/02/2024
56	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	LOS GUAYACANES		1	1.119.511.849	JENNIFER CASTILLO JIMENEZ	20/02/2024
57	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	JOSE MARIA CORDOBA		1	1.006.499.395	LADYS CAROLINA PINEDA HINOJOSA	20/02/2024
58	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	LA REFORMA		1	68.287.793	ALIDA ROSA REBOLLEDO	20/02/2024
59	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	LOS MERECURES		1	1.117.460.066	LEIDY KATHERINE INFANTE JIMENEZ	20/02/2024
60	HATO COROZAL	CENTRO EDUCATIVO RURAL CARLOS LLERAS RESTREPO	SANJUCO		1	1.116.797.100	NERY MAGALY SANTANA YUSTRE	20/02/2024
61	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR		1	23.794.790	ELCY LOPEZ MOLINA	20/02/2024
62	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO MARTINEZ DELGADO	GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER		1	1.115.858.402	VIRDELINA SISO DISO	20/02/2024
63	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS		1	1.115.858.913	MARINELA CABALLERO MORENO	20/02/2024
64	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO MARTINEZ DELGADO	SAN FRANCISCO		1	1.193.516.973	DIANA LISBETH VACCA CHACON	20/02/2024
65	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1		47.395.861	BLANCA MAYELY FUENTES	20/02/2024
66	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	1		1.115.859.204	MAGALY CLEVES RIVERA	20/02/2024
67	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA BONIFACIO GUTIERREZ	MATA PAUTO		1	1.115.851.449	GLORIA ALEIDA GARRIDO YUSTRE	20/02/2024
68	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO		1	1.006.559.066	YADINY YORELY ABRIL MORENO	20/02/2024
69	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO		1	1.030.809.646	DAGNIS DINETH NARANJO ABRIL	20/02/2024
70	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	1		1.029.641.746	JORGE EDUARDO CUBILLOS ALVARADO	20/02/2024
71	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	1		47.396.108	ALBA CONSUELO ALVARADO GUZMAN	20/02/2024
72	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA HORACIO PERDOMO	LAS ENRAMADAS		1	23.790.048	ORFILIA MENDIVELSO ROMERO	20/02/2024
73	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	ALTAMIRA		1	1.116.649.101	SANDRA MILENA CARVAJAL ROMERO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Aprender | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024
RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
74	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CEDRAL		1	1.037.767.035	KAREN LORENA CARVAJAL PEREZ	20/02/2024
75	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	1		1.039.680.481	YENY SOCORRO VALENCIA ARIAS	20/02/2024
76	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL SUNI		1	68.295.551	MARTHA ISABEL SANTOS	20/02/2024
77	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LA CABUYA		1	24.100.417	CHIQUINQUIRA ESTEPA MANRIQUE	20/02/2024
78	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	LAS TAPIAS		1	1.116.648.560	LUZ DARY CORREA ACHAGUA	20/02/2024
79	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	MARAURE		1	23.710.375	ROMARA MORA RUIZ	20/02/2024
80	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO		1	1.116.654.156	YENI KATHERINE JIMENEZ ORTIZ	20/02/2024
81	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRAN		1	1.118.654.748	JURY JERONIMO ALARCON	20/02/2024
82	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	SAN NICOLAS		1	1.118.649.204	LINA YIZETH MARTINEZ HERRERA	20/02/2024
83	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS	SANTA TERESITA		1	1.006.559.092	GLORIA YURLEY SILVA	20/02/2024
84	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	EL CAFE		1	1.006.629.235	LILIA MARIA PUSTRE RIVERO	20/02/2024
85	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	EL CAJARO		1	1.115.850.305	ANA ZULEIMA JERONIMO NIEVES	20/02/2024
86	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	EL GUAFAL		1	1.119.511.869	INGRID PAOLA DUARTE CRUZ	20/02/2024
87	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	GIRASOLES		1	1.116.648.361	ANGIE CAROLINA UVA PRADA	20/02/2024
88	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	LAS CRUCES		1	1.097.393.105	YENNIFER CORREA CARMONA	20/02/2024
89	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	1		46.384.020	FRANCISCO EREGUA PERAZA	20/02/2024
90	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	PUERTO COLOMBIA	1		68.241.845	LINA ROCIEL OLMOS ALONSO	20/02/2024
91	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	SAN JOSE DE ARAVALLE		1	68.241.749	FLOR INES ULLOLLO	20/02/2024
92	HATO COROZAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PUERTO COLOMBIA	SANTA MARIA DEL CASANARE		1	1.118.650.581	DIANA FERNANDA NIÑO PRIETO	20/02/2024
93	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR	CASA ROJA		1	33.377.090	ELVINIA SEQUA SEQUA	20/02/2024
94	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN		1	1.006.559.311	YANILE CACERES	20/02/2024
95	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMÓN BOLIVAR	LA UNIÓN		1	1.118.649.388	DORIS CABALLERO PULIDO	20/02/2024
96	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	LAS MERCEDES		1	1.116.658.088	NEDIA YURLEY URBANO ACHAGUA	20/02/2024
97	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	LUZ DE ORIENTE		1	1.118.649.794	KATHERINE YORLEY FERNANDEZ MARTINEZ	20/02/2024
98	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	POLICARPA SALAVARRIETA		1	23.795.923	HILDA LUCIA SUAREZ ALFONSO	20/02/2024
99	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ		1	1.116.652.721	LUZ MERY HOLGUIN GUAMAY	20/02/2024
100	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	ROSA BLANCA	1		1.003.251.218	MARIANA SANTOS REDONDO	20/02/2024
101	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SAN RAFAEL		1	41.225.747	EMPERATRIZ RINCA FORERO	20/02/2024
102	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SANTA MARIA		1	1.118.774.352	CLAUDIA DINORA MENDOZA BURGOS	20/02/2024
103	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMÓN BOLIVAR	1		30.020.553	CARMEN INES VANEGAS BUSTAMANTE	20/02/2024
104	HATO COROZAL	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMÓN BOLIVAR	1		1.115.854.466	ZORAIDA NUÑEZ DURAN	20/02/2024
105	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	CHIRIVAQUE		1	27.604.740	ADRIANA SANCHEZ PEDRAZA	20/02/2024
106	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	EL ARENAL		1	1.040.821.772	ANA YIBE RIAZ CAÑAS	20/02/2024
107	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		1.116.020.092	IDALI CARRILLO ALVARADO	20/02/2024

FEDAG S.A.S | Alimentos Aprender | Gobernación de Casanare | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UIM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
108	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		1.006.403.017	KENNY LISBETH DURAN OLIVOS	20/02/2024
109	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	LOS COLORADOS		1	1.116.020.337	YANIRA CARRILO ALVARADO	20/02/2024
110	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	LOS CUROS		1	1.118.146.024	DORADIA CASTRO CARRILLO	20/02/2024
111	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	LOS PAPAYOS		1	1.116.020.326	ANA MARLELY RINCON CUEVAS	20/02/2024
112	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	RICHIGRO		1	33.502.952	NELLY CRUZ SALAZAR	20/02/2024
113	LA SALINA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	RODRIGOQUE		1	1.116.020.430	ANA DILSE HERRERA CALDERÓN	20/02/2024
114	MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOAQUIN DE GARBAY		1	1.115.756.549	JULIETH CONSUELO LEAL PARRA	20/02/2024
115	MANÍ	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	1		1.116.612.997	FANY ESTEFA MORALES ALONSO	20/02/2024
116	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	1		40.936.925	LUCY SANDRA GAMEZ CUADRADO	20/02/2024
117	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	CAMILO TORRES RESTREPO - SANTA HELENA DEL CUSIVA	1		1.005.634.474	ANDREA PAOLA SANABRIA MORENO	20/02/2024
118	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	GUAYAMAS		1	46.450.168	PAULA MARCELA PARADA PUERTO	20/02/2024
119	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO		1	21.235.894	MARIA CHEVELA MARTINEZ BELTRÁN	20/02/2024
120	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA		1	1.116.613.991	FRECCI NAYDU GUANARO BOYACA	20/02/2024
121	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	EL AMPARO		1	47.432.703	MARIA HELENA CALDERON PINZON	20/02/2024
122	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS	1		1.006.442.289	SANDRA PATRICIA SALGADO FONSECA	20/02/2024
123	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	GAVIOTAS	1		1.006.446.918	MARIBEL YURLENI LINDA PULIDO	20/02/2024
124	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	MACUCO		1	23.725.837	FRANCY ROSARIO LINDA CHAVITA	20/02/2024
125	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER		1	1.117.324.545	ANGI MARCELA OSTOS SAAVEDRA	20/02/2024
126	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS	SAN CARLOS		1	23.726.681	JENNY LORENA CHAPARRO MOLANO	20/02/2024
127	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	GUAFAL PINTADO		1	1.007.517.383	JANY SOFIA RUIZ ESTRADA	20/02/2024
128	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	GUINEA		1	PPT 931455	DARIZA ISABEL SANGUINO GARCIA	20/02/2024
129	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	LA CONSIGNA		1	1.116.537.770	ENELIA LOZANO RODRIGUEZ	20/02/2024
130	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA		1	23.725.535	ANA DILIA LINDA CHAVITA	20/02/2024
131	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO		1	1.019.014.350	MARCO ANDRES CARO PARRA	20/02/2024
132	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	PABLO ANTONIO BARBERA	1		47.440.147	YAMILE MARIA RODRIGUEZ TARACHE	20/02/2024
133	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA		1	1.116.664.142	NEIRA YASMIN DIEDIOS DIEDIOS	20/02/2024
134	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE BARON LEAL	LAS ISLAS		1	1.083.569.972	VERONICA TRUJILLO MORALES	20/02/2024
135	MANÍ	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENNEDY		1	23.726.521	ANGY JANETH CONDIA	20/02/2024
136	MONTERREY	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO		1	24.231.229	MARTA YANED MENDOZA MONDA	20/02/2024
137	MONTERREY	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	1		1.116.120.558	DIANA MILENA MADERO CRUZ	20/02/2024
138	MONTERREY	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALONEGRO		1	1.006.552.159	CENAIDA MOLANO RIAÑO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UIM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
139	MONTERREY	I.E. ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	1		1118123699	ANGIE ZULAY DIAZ ALFONSO	20/02/2024
140	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	1		23422709	OLIVA DEL CARMEN CARRILLO	20/02/2024
141	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA		1	41212370	ALBA PATRICIA VELANDIA BELTRAN	20/02/2024
142	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	BITEL		1	1120563750	MARINA YULI TOLOZA PARRA	20/02/2024
143	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	1		1049798813	MARY LUZ ROJAS VERGARA	20/02/2024
144	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL	1		23793037	MARTHA LUCIA NARANJO TARACHE	20/02/2024
145	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	EL GUAFAL		1	47457496	MARIA GREGORIA ALARCON ROJAS	20/02/2024
146	MONTERREY	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO DIVERSIFICADO	SANTANDER		1	1049798677	LAURA VANESSA GUZMAN MARTINEZ	20/02/2024
147	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		23.827.815	ISABELINA PIRABAN	20/02/2024
148	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO		1	40.451.745	FLORALBA AMPARO PARRA ALVAREZ	20/02/2024
149	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		47.436.941	OMAYRA LOPEZ MONTAÑA	20/02/2024
150	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		23.827.947	DORIS CENAIDA FLORES FARFAN	20/02/2024
151	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA		1	1.116.540.828	MYRIAM PAEZ URBANO	20/02/2024
152	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLITA		1	1.098.612.698	LILIANA JAIMES CASTILLA	20/02/2024
153	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES		1	47.408.692	HONORA SHIRLEY ROBLES	20/02/2024
154	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL		1	1.116.530.454	YULLY PAOLA JIMENEZ	20/02/2024
155	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO		1	1.116.551.686	LUZ MAGALY CRUZ MESA	20/02/2024
156	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	LA REDENCION		1	1.116.533.991	NANCY STELLA PEÑA CACHAY	20/02/2024
157	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	MACUCO		1	1.116.561.791	ANDREA CAROLINA TIBADUIZA URBANO	20/02/2024
158	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SAN JOSE		1	47.442.496	YOHANA VALDERRAMA	20/02/2024
159	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLAS		1	1.116.776.262	DARLY YORJELY ORTIZ ABRIL	20/02/2024
160	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE		1	1.116.535.731	NUBIA PATRICIA CAMELO ACOSTA	20/02/2024
161	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	TACARE		1	21.248.914	BERTILDE INOCENCIO ESTEVES	20/02/2024
162	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	CORREA	1		1.116.554.681	NERCY YANET URBANO GARCIA	20/02/2024
163	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	EL PRETEXTO		1	1.116.554.651	NINI JOHANNA GUARIN ROMERO	20/02/2024
164	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	1		33.451.150	DEYSSI VELASQUEZ BONILLA	20/02/2024
165	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	1		1.116.690.922	FANNY CONSUELO GONZALEZ MARQUEZ	20/02/2024
166	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS		1	1.018.411.582	DEISY YULIETH VARGAS PULIDO	20/02/2024
167	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SERVANIA		1	1.006.406.537	GISSET TATIANA PIRABAN LARGO	20/02/2024
168	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	CAZABERO		1	35.263.023	EMPERATRIZ ALVAREZ JERONIMO	20/02/2024
169	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	1		1.016.032.849	YUDI LILIANA JERONIMO SANDOVAL	20/02/2024
170	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	1		1.116.692.119	KAREN DANIELA RDA OVIEDO	20/02/2024
171	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA		1	23.937.318	NATALIA ORTIZ GUALDRON	20/02/2024
172	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES		1	23.827.162	FLOR ALBA PIRACHI ACHAGUA	20/02/2024
173	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	DIVINO NIÑO		1	23.827.743	MARTA CECILIA ALVAREZ OJEDA	20/02/2024
174	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL		1	1.006.406.246	ANA BELIS MALDONADO CATAÑO	20/02/2024
175	NUNCHÍA	INSTRUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA		1	1.006.406.005	KARERNE CACHAY GONZALEZ	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
176	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD		1	23.480.057	ANGIE TATIANA CASAÑO PADILLA	20/02/2024
177	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA PALMITA		1	23.827.972	MERY CRISTINA VELANDIA RINCON	20/02/2024
178	HUNCHÍA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA VIRGEN		1	1.121.958.933	ANGIE YISELA RIOS RICAURTE	20/02/2024
179	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MADRID	1		1.006.405.271	DIANA MILENA CACHAY LOPEZ	20/02/2024
180	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGUESA		1	1.115.691.931	ANA IRENE CRUZ ACHAGUA	20/02/2024
181	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO		1	1.116.592.482	ALEX JANED ORTIZ SIGUA	20/02/2024
182	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS		1	1.115.652.142	ZORANDA SIBO PINAVAN	20/02/2024
183	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE CORRADA		1	23.827.697	MARIA ELSA GUANARO SIGUA	20/02/2024
184	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN NICOLAS		1	1.126.430.488	ADELAIDA RAMONA BERNAL PINTO	20/02/2024
185	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA		1	1.114.490.141	NINFA SAIR PARRA OCHOA	20/02/2024
186	HUNCHÍA	INSTITUCION EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TOCARIA		1	23.827.750	ANA SILVIA BARCHILON URBANO	20/02/2024
187	OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	CARACARO		1	24.249.411	ANADIOSDATA GOMEZ RODRIGUEZ	20/02/2024
188	OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	DEMOSTRATIVA LA LIBERAD SILVIA		1	23.835.731	RUBIELA SAMANIEGO MORENO	20/02/2024
189	OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA GUAFITA		1	1.118.560.996	LUZ MIRIAM INOCENCIO GOMEZ	20/02/2024
190	OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	LA UNIÓN		1	1.117.304.361	NELSON ENRIQUE CHAMARRAVI	20/02/2024
191	OROCUÉ	CENTRO EDUCATIVO MIRALINDO	MIRALINDO	1		20.480.659	YAZMIN CASTRO VASQUEZ	20/02/2024
192	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	BRISAS DEL MARIAMARE	1		1.125.549.642	YOIDY CATERINE MARQUEZ ESPINOSA	20/02/2024
193	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	CARREALES	1		PPT 4593745	ANA NOHEMI GONZALEZ ORDOSGA	20/02/2024
194	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	1		1.119.649.898	ANGELA ALEXANDRA TORRES VELANDIA	20/02/2024
195	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	1		1.119.530.728	JINETH ANDREA ESTRADA CAMEDES	20/02/2024
196	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	1		1.006.552.734	HIYARETH ESPINOSA DURAN	20/02/2024
197	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	1		1.006.558.298	MARIA ELENA CHAPARRO BARRERA	20/02/2024
198	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	LA COLONIA		1	1.006.554.130	ANGIE CAROLINA AYALA PACHECHO	20/02/2024
199	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	LA VENTUROSA		1	27.400.319	LEOMARY DEL CARMEN ARROYO	20/02/2024
200	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	MARIARA	1		46.366.119	MARIA OLARIA MESA	20/02/2024
201	OROCUÉ	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALGARROBO	GUARIMENA CORBA		1	39.749.995	BLANCA ROMELIA DAZA ROMERO	20/02/2024
202	OROCUÉ	I.E. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	SAN IGNACIO DE CUMACO		1	1.096.197.493	ANA ROCIO GUZMAN DIVIA	20/02/2024
203	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	DIVINO NIÑO - VDA MORICHALES		1	1.115.850.420	MARTHA LILIANA MACIAS CRISTIANO	20/02/2024
204	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	GENERAL SANTANDER - VDA PUERTO BRASILIA		1	1.115.856.031	ANYI YISELY ABRIL DIDIOS	20/02/2024
205	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	LA ALEGRIA DE LOS NIÑOS		1	1.115.865.921	RUDY BEATRIZ TUNARROSA NIÑO	20/02/2024
206	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	1		1.006.449.391	CIELO KATHERINE SAENZ SOLANO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Aprender | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
207	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO LA HERMOSA	1		1.006.414.474	HIRLE DENIEL GARRIDO JIMENEZ	20/02/2024
208	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	PABLO SEXTO - LA HERMOSA	1		1.005.657.658	YULY ANDREA FANDIÑO CALVO	20/02/2024
209	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	1		1.115.854.663	ANA BETULIA GUACAVARE HERNANDEZ	20/02/2024
210	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	SAN JUAN DE LOS LLANOS	1		1.121.828.782	MARY ROSSI ASPRILLA RINCON	20/02/2024
211	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS	VARSOVIA		1	1.115.867.389	LIDA ROCIO GARRIDO YUSTRE	20/02/2024
212	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	BARINAS		1	1.006.414.557	YENI KATHERINE CELY NIETO	20/02/2024
213	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	CANDELARIA BAJA TRIUNFO		1	39.761.512	NOHORA MARCELA RODRIGUEZ ROMERO	20/02/2024
214	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	EL PORVENIR		1	23.774.803	NANCY EDITH SARMIENTO VACA	20/02/2024
215	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	EL SARARE		1	1.193.051.167	ANGELA ZAMIRA PARADA PARADA	20/02/2024
216	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	EL SINAI		1	1.116.851.402	ANA MILENA PEÑA GOMEZ	20/02/2024
217	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	GENERAL SANTANDER VDA SAN LUIS DE ARIPORO		1	1.007.491.725	MAGGY BERENICE SALCEDO RODRIGUEZ	20/02/2024
218	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	JORGE ELIECER GAITAN		1	1.193.151.844	DENIS YARLEY PARALES DELGADILLO	20/02/2024
219	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO		1	46.306.266	ROSA DELIA CUBURUCO GONZALEZ	20/02/2024
220	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN		1	1.115.888.259	DEIS HOLANDA CANROR OVIEDRO	20/02/2024
221	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	PABLO SEXTO - VDA LA VEREMOS		1	40.215.435	CLAUDIA PUJIDO CHAVITA	20/02/2024
222	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ		1	47.395.145	MARBELA VELASQUEZ CHAPARRO	20/02/2024
223	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO	1		1.116.639.248	EMBRA LUCIA MANCHOLA PORTILLA	20/02/2024
224	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	1		23.794.293	COLOMBIA AGUDELO	20/02/2024
225	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	1		1.115.853.824	LUZ ANGELA JIMENEZ DE DIOS	20/02/2024
226	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR	1		47.440.543	DANNY YULIANA TORRES PERAZA	20/02/2024
227	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA SIMON BOLIVAR	SIMON BOLIVAR		1	1.115.861.031	CRISTINA CUBURUCO FERNANDEZ	20/02/2024
228	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ARAMENDIA		1	1.006.457.366	EMILSE ROJAS VALENCIA	20/02/2024
229	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	CAMILO TORRES		1	1.116.649.897	ALBENIS YORBERA CARVAJAL ROMERO	20/02/2024
230	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL BORAL	1		1.115.851.670	YENELY JIMENEZ DIDIOS	20/02/2024
231	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL CARIBE		1	23.791.629	ALEJANDRINA RANCO PEÑALOZA	20/02/2024
232	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EL MUESE		1	47.425.197	CARMEN NUBIA RAMIREZ TOBAR	20/02/2024
233	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ		1	1.116.663.519	NEIDA YOVANI ARIAS	20/02/2024
234	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	FRANCISCO MIRANDA		1	1.115.857.481	ELVIENIA VELANDIA NARANJO	20/02/2024
235	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	GUADALUPE SALCEDO		1	1.006.556.788	DANIELA GUTIERREZ DIDIOS	20/02/2024
236	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	GUILLERMO CANO ISAZA		1	39.327.444	ROSA ISABEL CORDOBA	20/02/2024
237	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	ISLAS DEL CARIBE		1	23.791.408	OLGA GALINDO MALDONADO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
238	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	JOSE DE SUCRE		1	47.395.334	YOLDYS ALMEIDA SILVA	20/02/2024
239	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LA MADRILEÑA		1	1.115.690.278	LUZ MARINA ALBARRACIN TORO	20/02/2024
240	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1		1.119.948.116	SANDRA PAOLA SUAREZ	20/02/2024
241	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	1		1.115.694.170	NANCY JOHANNA JERONIMO HERNANDEZ	20/02/2024
242	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	PALOSANTAL		1	1.119.667.777	ALBA YANETH MARQUEZ OLIVAR	20/02/2024
243	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	POLICARPA SALAVARRIETA		1	47.395.636	ZULMA LILIANA BARRERA MARTINEZ	20/02/2024
244	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	RAFAEL NUÑEZ		1	1.006.636.815	MARINA YURABEN TUMAY RODRIGUEZ	20/02/2024
245	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SABANETAS		1	1.115.668.896	YESSICA LILIANA FRANCO GARRIDO	20/02/2024
246	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SAN JESUS DE BORINQUE		1	1.115.842.284	KAREN ANDREA CUBIDES PEÑO	20/02/2024
247	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	SANTA TERESITA		1	1.039.384.589	CONRADO DEY SEGURA GUISAO	20/02/2024
248	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA		1	47.396.134	MIRETA DIVO MOTA	20/02/2024
249	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	1		23.794.532	MARIA DEL CARMEN ACHAGUA BASTILLA	20/02/2024
250	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	1		69.304.679	NAVIDAD ACHAGUA BASTILLA	20/02/2024
251	PAZ DE ARIPORO	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE - ITENCA	1		24.006.311	LUZ MILA NIÑO MARQUEZ	20/02/2024
252	PAZ DE ARIPORO	I.E. INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO		1	39.726.292	MARIA LIGIA MATEUS	20/02/2024
253	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	1		1.116.040.208	ALFA MARIA ORTIZ ECHENIQUE	20/02/2024
254	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	1		1.116.040.894	YANSELY CRUZ ALFONSO	20/02/2024
255	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA	1		1.116.041.780	SHIRLEY TATIANA SALCEDO BOLIO	20/02/2024
256	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO - LA PLATA		1	1.116.040.911	MARIA CECILIA ADAN INOCENCIO	20/02/2024
257	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA		1	1.116.546.893	HAIDY ESTHER JIMENEZ HERNANDEZ	20/02/2024
258	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO		1	1.116.041.824	MARIBEL LORENA FUENTES GARCIA	20/02/2024
259	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIECER GAITAN		1	23.937.442	ROSA SOBEIDA GUALDRON GUEVARA	20/02/2024
260	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	MIRAMUNDO		1	1.127.612.272	CLARA CECILIA GUALDRON MARQUEZ	20/02/2024
261	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SANTA MARTA	1		1.116.041.811	DEISY DANUBE SOLER GUALDRON	20/02/2024
262	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	AGUALINDA		1	49.719.543	JAIRIS DARLEY ORTIZ CAJAMAT	20/02/2024
263	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	EL BANCO	1		47.456.205	DILIA CRUZ VILLAMIZA	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentación para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
264	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	EL BANCO	1		23.936.798	EULALIA TARACHE PIJACHE	20/02/2024
265	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	EL BANCO		1	1.116.042.800	YENNI TATIANA RIAÑO JIMENEZ	20/02/2024
266	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	LA MAPORA		1	23.937.926	ALTA MILENA COGUA COBA	20/02/2024
267	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	MATALARGA	1		47.434.726	CARMEN ELISELA POLAYO ATILUA	20/02/2024
268	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	RAMON NONATO PEREZ		1	40.186.214	DIANA ROCIO ARISMENDY BARRETO	20/02/2024
269	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	SAN ISIDRO		1	1.006.636.031	ANA MILENA GUANARO DE ORDE	20/02/2024
270	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA EL BANCO	SAN JOSE LA CURAMA		1	1.006.404.929	YUNEIDA SOGUA CAÑAS	20/02/2024
271	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO		1	52.347.878	NIDIA MARIA GIRON	20/02/2024
272	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	JOSE ANTONIO GALAN		1	1.115.651.849	LUZ NEIRA TUNAS MENDOZA	20/02/2024
273	PORE	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSE DE GUANABANAS		1	1.007.766.994	SANDRA MILENA GOMEZ ROJAS	20/02/2024
274	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	ANTONIO NARIÑO		1	1116642129	DEISY YANETH RAMIREZ	20/02/2024
275	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	EL VEGON		1	1116642213	LUZ ANDELA LOPEZ RAMIREZ	20/02/2024
276	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	1		23863493	MARIBEL MONTAÑA DURO	20/02/2024
277	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	FERNANDO RODRIGUEZ	1		1018420325	OLGA LUCIA CASTILLO MESA	20/02/2024
278	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	LA LIBERTAD		1	240/7986	ROSA EDILMA SAAVEDRA GALLO	20/02/2024
279	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	LOS ALPES		1	1116554450	ANYI LIZETH RAMIREZ PEREZ	20/02/2024
280	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	MARACAIBA		1	1012408948	LEIDY YULIEMA QUEZADA QUEVEDA	20/02/2024
281	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	PUEBLO NUEVO		1	1116547491	YOHANA PATRICIA BOHORQUEZ MOLANO	20/02/2024
282	RECETOR	INSTITUCION EDUCATIVA FERNANDO RODRIGUEZ	SAN JOSE		1	1055206648	LUCY AMEZQUITA BARRERA	20/02/2024
283	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO		1	23417672	CARMEN OMAIRA BOA GARCIA	20/02/2024
284	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		1006440851	PAULA FERNANDA RAMIREZ ALFONSO	20/02/2024
285	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		23417917	ROSALBA RIVEROS ZEA	20/02/2024
286	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		52061745	ANGELA MARIA ALFONSO MARTINEZ	20/02/2024
287	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	1		1000767741	KAREN ANDREA CONTRERAS RIVEROS	20/02/2024
288	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	PALMICHAL		1	1006609879	YURY MARCELA ZUBIETA BACCA	20/02/2024
289	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS		1	23946349	EDILCE RIVEROS ZEA	20/02/2024
290	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITAN	PUERTO NUEVO		1	1116992428	ZULEIMA FERNANDEZ PEDREROS	20/02/2024
291	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	LA GUINCHALERA		1	23418124	LILY DYSNI MARTINEZ RUIZ	20/02/2024
292	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	BOBUERA BAJA		1	50028563	OMAIRA ALICIA AVILA	20/02/2024
293	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO CORREGIMIENTO AGUACLARA	1		24228092	LUZ MERY AGUILAR ALVAREZ	20/02/2024
294	SABANALARGA	INSTITUCION EDUCATIVA MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO - CORREGIMIENTO AGUACLARA	1		24231832	CLAUDIA PATRICIA GORDILLO MONTENEGRO	20/02/2024
295	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		1.118.146.231	MARIA ZORAIDA OCHOA	20/02/2024
296	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		1.118.146.416	LILIANA ISABEL VISCACHA VALDERRAMA	20/02/2024
297	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	1		46.458.095	FRAUDIA MARTINA LOPEZ	20/02/2024
298	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	GUAYABAL		1	23.684.392	DIOCELINA ADAME VELASCO	20/02/2024
299	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	LOS ANGELES		1	23.710.569	ALBA CECILIA SALON ARCHILA	20/02/2024
300	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	MACUEGUE		1	1.006.330.209	OMAIRA RODRIGUEZ RUIZ	20/02/2024
301	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	MARIA GORETTI		1	34.004.337	BERBELDA VALDERRAMA CUEVAS	20/02/2024
302	SÁCAMA	INSTITUCION EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO	SANTA TERESA		1	23.020.426	DAICY YANETH MORA RODRIGUEZ	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos Aprender | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
303	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	ALGODONAL		1	1.116.646.292	DIANA PATRICIA PEREZ ALVARADO	20/02/2024
304	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	CABUYARO		1	24.191.719	ANGELICA FERNANDA MALDONADO GONZALEZ	20/02/2024
305	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL GARRANCHO		1	24.191.350	JANNY ESTELA MALDONADO ALVARADO	20/02/2024
306	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL JARDIN		1	1.116.662.694	LUZ ESTELLA SOGAMOSO MARIÑA	20/02/2024
307	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL MIREY	1		1.116.666.724	MARYI PATRICIA PERDOMO BARRIOS	20/02/2024
308	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL PALMAR DE GUANAPALO		1	40.363.293	BLANCA LUCILA BONILLA	20/02/2024
309	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO		1	1.006.489.410	LEYDI JORDPA	20/02/2024
310	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL TIGRE		1	47.406.891	YENNY ESPERANZA SANDOVAL GUZMAN	20/02/2024
311	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	1		1.118.774.137	MARLENE ALVAREZ CEPEDA	20/02/2024
312	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	1		1.118.775.303	ROSA ELVIRA GIRON RODRIGUEZ	20/02/2024
313	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	1		1.118.775.044	LILIANA MUÑOZ BARAJA	20/02/2024
314	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	HUGO GAMBOA	1		23.794.321	ANA BERTILDE HERNANDEZ CARDENAS	20/02/2024
315	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES		1	47.408.308	MARIA NOHELIA MORA MEDINA	20/02/2024
316	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BARQUEREÑA	1		1.116.593.534	ESTELA NIEVE LUNA	20/02/2024
317	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION		1	24.191.494	EDILMA TUPANIEVE PERDOMO	20/02/2024
318	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA ESPERANZA		1	1.116.670.553	OMAIRA PADILLA COLMENARES	20/02/2024
319	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA NEVERA		1	1.006.449.458	ADENE MELISSA HUERTAS	20/02/2024
320	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA PALESINA		1	1.116.665.513	YEINNY CALDERON ANDRETA	20/02/2024
321	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA RIVERITA		1	1.006.450.450	MARIA ISABEL MORA SUAREZ	20/02/2024
322	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LA VENTUROSA		1	1.118.774.383	RUBY BETANCOURT JERONIMO	20/02/2024
323	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CALLES		1	24.193.607	NORMA AGUILAR PAN	20/02/2024
324	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS CAÑAS		1	1.116.665.230	YURIDIA GAMBOA ROMERO	20/02/2024
325	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	LAS DELICIAS		1	1.032.462.128	LUISA ALEJANDRA GONZALEZ DE ARCO	20/02/2024
326	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	MIRAMAR DE GUANAPALO		1	24.791.213	DORIS CONSUELO COLMENARES YADUIDUSA	20/02/2024
327	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	MORICHAL		1	47.396.064	SOLMIRA PEREZ ORTIZ	20/02/2024
328	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	PALMARITO		1	1.116.668.377	CARLOS YULIED RIOS CERON	20/02/2024
329	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	PRICHIGUA		1	1.118.509.213	ROSA ESTHER MORENO GRANADOS	20/02/2024
330	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	PLATANARES		1	1.006.480.114	TANIA MELIZA MORENO GARRIDO	20/02/2024
331	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	SAMAN		1	47.400.257	LUIA MINELLY PARRO CARMAY	20/02/2024
332	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	SAN FRANCISCO		1	1.116.667.310	VANESA XIOMARA CASTILLO REYES	20/02/2024
333	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	SAN RAFAEL DE GUANAPALO		1	68.301.754	LEONELDE MAGALY ROMERO PEREZ	20/02/2024
334	SAN LUIS DE PALENQUE	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO FRANCISCO LUCEA	SANTA ANA		1	1.116.667.343	DANIELA ANDREA CARRILLO LONDOÑO	20/02/2024
335	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	APOSENTOS		1	1.119.666.495	ALMEIDA NAME TUMAY	20/02/2024
336	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	EL CEBO		1	24.144.378	LOURDES MONICA CRUZ PIDACHE	20/02/2024
337	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	FLORIDA BLANCA		1	1.116.541.742	DORALIA NIÑO	20/02/2024
338	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	GENERAL SANTANDER		1	1.119.668.259	MONICA ROMERO GOMEZ	20/02/2024
339	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	INMACULADA – VDA SAN PEDRO		1	24.144.478	LUZ MARINA INOCENCIO TUMAY	20/02/2024
340	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LA ESPERANZA		1	1.119.666.195	YDUIMA TUMAY CHAVITA	20/02/2024
341	TAMARA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LA ESPERANZA	1		24.144.438	DELMY NAME TUMAY	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
342	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LA PALMA	1		1.006.636.734	BERTHA JANIRE VARGAS DURAN	20/02/2024
343	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LA VEGA SOCOMOCO		1	24.144.399	FLOR EDDY CHAVITA TUMAY	20/02/2024
344	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS DELICIAS		1	1.006.636.107	MARLENY RODRIGUEZ	20/02/2024
345	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GARZAS	1		1.116.690.606	MARY LUZ GUANARO PAEZ	20/02/2024
346	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LAS GUACAMAYAS		1	1.006.636.894	NELLY MAGALY GUTIERREZ RODRIGUEZ	20/02/2024
347	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	LOMA REDONDA		1	1.118.540.850	SANDRA YOUSLENY JIMENEZ RIDIACHE	20/02/2024
348	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	MATA DE PALMA		1	1.118.562.563	PAULA ANDREA CARRASCO CHAVITA	20/02/2024
349	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	PALMARITO		1	1.119.686.935	EDERLEY ORUZ ORDUZ	20/02/2024
350	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON - VDA CRUZ VERDE	1		1.119.667.967	ANA DALI RIVERA LEON	20/02/2024
351	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN AGUSTIN		1	1.118.529.865	ANGELA VELANDIA CUEVAS	20/02/2024
352	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE LA VICTORIA		1	24.143.702	MARIA ANTONIA GIRON	20/02/2024
353	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	1		47.396.166	ANA JOAQUINA SANTESTEBAN CRISTANCHO	20/02/2024
354	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA INÉS		1	1.006.635.690	LUZ DARY NIÑO AMAYA	20/02/2024
355	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA GUASEGUE		1	1.116.684.570	YENNY PAOLA SANCHEZ AVENDAÑO	20/02/2024
356	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - LA FRAGUA		1	24.144.281	MARGARITA PREGONERO ROMERO	20/02/2024
357	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA - VDA SANTA HELENA		1	53.179.847	DIOMIRA TUMAY SEGUA	20/02/2024
358	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA ARTURO SALAZAR MEJIA	SIMÓN BOLIVAR		1	24.144.114	MARIA LUDY LIZARAZO	20/02/2024
359	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	JUAN JOSE RONDON		1	1.119.666.520	NANCY PARADA GUALTEROS	20/02/2024
360	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA		1	24.144.257	ZORAIDA ARIAS TUNAROSA	20/02/2024
361	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON		1	1.006.636.435	YURLEY TERESA VARGAS DURAN	20/02/2024
362	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	SAGRADO CORAZON DE JESUS - VDA TERUMENA		1	23.794.551	ELZA BRICEIDA MORALES MORALES	20/02/2024
363	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ANA		1	1.118.666.269	INGRID MABEL ALARCON GUANAY	20/02/2024
364	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	SANTA ROSA		1	1.118.662.800	CAROLINA ZARATE TUAY	20/02/2024
365	TAMARA	INSTITUCION EDUCATIVA VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	1		1.006.784.483	VERONICA JURANY HERRERA NAVARRO	20/02/2024
366	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	ANA MILENA MUÑOZ		1	1.043.483.382	BERLIDIS COLLANTE ARRIETA	20/02/2024
367	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CAMILO TORRES		1	23.467.356	CELINA BARRIOS TOVAR	20/02/2024
368	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"		1	1.006.598.324	ADIELA PACHECO URBANO	20/02/2024
369	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	1		1.121.842.443	AYDA MORELYS GUERRERO	20/02/2024
370	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	1		40.219.705	MARLY TOVAR GARCIA	20/02/2024
371	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	HENRY GARCIA BOHORQUEZ		1	1.116.834.152	LEIDY VIVIANA ARIAS OLIVEROS	20/02/2024
372	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA PRADERA		1	35.380.383	ANA BALBINA BONILLA GONZALEZ	20/02/2024
373	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA VORAGINE	1		23.726.711	JOSEFINA VARGAS ALFONSO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

GOBERNACION DE CASANARE | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024
RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
374	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	LA VORAGINE	1		39.948.840	ANA LEONOR YACA GUTIERREZ	20/02/2024
375	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	PEÑAUTO	1		1.049.614.068	JOSE VICENTE OLIVARIA CASTRO	20/02/2024
376	TAURAMENA	CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET"	VIGIA TROMPILLOS	1		1.069.899.958	INGRID CAROLINA BONILLA LOPEZ	20/02/2024
377	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	EL CUSIANA	1		24.237.803	YANELIN MORENO ROJAS	20/02/2024
378	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	EL CUSIANA	1		1.115.911.807	DIANA DORELIS MORENO REYES	20/02/2024
379	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	EL CUSIANA		1	1.118.530.286	NANCY CONSUELO DOMINGUEZ HUVIDA	20/02/2024
380	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	EL CUSIANA	1		51.466.578	LUZ ADRIANA AGUDELO VARELA	20/02/2024
381	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	EL CUSIANA	1		33.425.249	YENNEDA LEGUIZAMON TORRES	20/02/2024
382	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	LA IGUA	1		46.370.663	OLGA LUCIA PEREZ FLOR	20/02/2024
383	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	LOS YAGUARITOS		1	39.950.476	DIANA MARIA GAMEZ SOLER	20/02/2024
384	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA	SAN CARLOS		1	23.739.481	OLGA CANO DE NARANJO	20/02/2024
385	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	1		23.160.161	NUBIA MEEY GUTIERREZ PAEZ	20/02/2024
386	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	1		1.115.910.315	YAQUELINE DIAZ CONTRERAS	20/02/2024
387	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	1		1.115.917.772	MARTHA HEREDIA MONTEJO GALEANO	20/02/2024
388	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA	LA UNION		1	1.129.535.146	LUZ OMAIRA BALLESTEROS SOLANO	20/02/2024
389	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI	LAS DELICIAS		1	24.231.713	MARINA EDIT HEREDIA ASTROS	20/02/2024
390	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI	SIGLO XXI	1		40.045.599	FLOR ESTELA PINTO ROJO	20/02/2024
391	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI	SIGLO XXI		1	23.413.876	DIBSY PATRICIA ROJAS MORENO	20/02/2024
392	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI	SIGLO XXI	1		1.118.912.333	SORAIDA JAIMES AREVALO	20/02/2024
393	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI	SIGLO XXI	1		1.800.262.549	LUZ MILA MORENO VARGAS	20/02/2024
394	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	AGUA BLANCA		1	1.123.533.222	MARINA ALEJANDRA JARAMILLO GOMEZ	20/02/2024
395	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	CHAPARRAL		1	1.042.907.711	DELIA RAMOS MONTESINO	20/02/2024
396	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA ESPERANZA	1		23.413.586	YOLANDA BOHORQUEZ ARIAS	20/02/2024
397	TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD		1	1.115.917.033	NIDIA SHIRLEY BOHORQUEZ MORALES	20/02/2024
398	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO		1	1.116.666.648	ANA VICTORIA TUMAY LARGO	20/02/2024
399	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	1		1.116.666.379	YENNY SIRLEY HUMO INOCENCIO	20/02/2024
400	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	1		1.115.918.464	ANA MILENA VENERA BARRERA	20/02/2024
401	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	1		1.006.567.818	VIVIAN YEIEL CAMARGO PATIÑO	20/02/2024
402	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO		1	1.124.821.410	ESTEFANIA PINZON PONARE	20/02/2024
403	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO		1	47.405.804	MARNELY TUMAY INOCENCIO	20/02/2024
404	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON		1	1.006.692.406	LEYDI PAOLA BELTRAN	20/02/2024
405	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA		1	1.006.449.923	LEYDI ESTEVEZ ESTEVEZ	20/02/2024
406	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA UNIÓN DE COJOMO		1	1.116.667.420	ROSALBA ESTRADA MORALES	20/02/2024
407	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS		1	1.116.443.319	YAMILE TARACHE HERNANDEZ	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Alimentos para Aprender

GOBERNACIÓN DE CASANARE

Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
408	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL PALITO		1	1.006.490.649	ADRIANA MARCELA GOMEZ MARTINEZ	20/02/2024
409	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL PARAISO	1		1.116.666.747	NARLY YUDI PAREDES RINCON	20/02/2024
410	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL VALLE		1	1.006.668.046	CLAUDIA CRISTINA NIÑO DE DIOS	20/02/2024
411	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD	1		1.006.490.168	MILEIDY CALDERON PASTRANA	20/02/2024
412	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	1		33.490.394	MARIA PAULINA MENDOZA MALDONADO	20/02/2024
413	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO		1	1.006.490.290	SULECHY INOCENCIO TUMAY	20/02/2024
414	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	1		1.116.666.473	YASMIN PAREDES BURGOS	20/02/2024
415	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA POZO PETROLERO	EL POZO PETROLERO	1		47.428.574	MARLENY COGNIERO MESA	20/02/2024
416	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS		1	47.426.874	LIDA ROCIO PEREZ GARCIA	20/02/2024
417	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	1		1.116.662.601	YEORELA SOLER FARFAN	20/02/2024
418	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS	1		47.426.314	EDELMIRA PEREZ PALMERO	20/02/2024
419	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	LAGUNITAS		1	1.116.663.040	CLELIA MILENA BARRETO	20/02/2024
420	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	PALMARITO		1	1.118.542.039	TANIA JOHANNA GARZON	20/02/2024
421	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE	1		24.391.152	ALBA DONEIDA CRUZ TUMAY	20/02/2024
422	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA IRENE	SANTA IRENE		1	1.116.668.183	NERY MILDRIS HUMO CRUZ	20/02/2024
423	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO		1	24.391.333	MARIA DORELY CALDERON INFANTE	20/02/2024
424	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES		1	1.116.660.893	NAYA LISNETH RINCON ROMERO	20/02/2024
425	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CHAPARRITO		1	1.116.663.547	MARLENE ESTRELLA LARA PEREZ	20/02/2024
426	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	EL CALVARIO		1	1.118.553.170	JULMA CENOBIA CONTRERAS GUANARE	20/02/2024
427	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER		1	1.006.490.164	ROSA ERMINDA PELAYO JARA	20/02/2024
428	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	1		47.425.961	ELEYDIS ELISSA TREJOS RODRIGUEZ	20/02/2024
429	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD	1		1.006.656.371	ANGELICA CARREÑO ALVARADO	20/02/2024
430	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	INTEGRADO DE TRINIDAD		1	1.006.490.409	YURIBEL AREA CANO	20/02/2024
431	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	LA ESPERANZA		1	30.056.793	GRICERIA ALFEREZ	20/02/2024
432	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN		1	1.116.662.153	URIS MILDRED PEREZ LOPEZ	20/02/2024
433	TRINIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTHA		1	47430226	NORELBIS HUMO TUMAY	20/02/2024
434	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	1		1.006.615.500	CLAUDIA YISED MORA PAEZ	20/02/2024
435	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	1		23.700.945	MARIA FLORENCIA RODRIGUEZ URRIAGO	20/02/2024
436	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ		1	40.443.699	SANDRA PATRICIA RODRIGUEZ ORTIZ	20/02/2024
437	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	1		1.116.799.897	LUISA MARIA GARCIA RODRIGUEZ	20/02/2024
438	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	BUENOS AIRES		1	1.006.533.353	GLORIA ELENA MORA RUIZ	20/02/2024
439	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	1		39.460.940	ELDA YESELA MARTINEZ MARTINEZ	20/02/2024
440	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	1		40.200.443	ALBA ROCIO CAMACHO MANOSCHA	20/02/2024
441	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	1		39.428.246	HEYLI MAYDE CORTES PRIETO	20/02/2024

FEDAG S.A.S

Aprender | GOBERNACIÓN DE CASANARE | Educación

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS UM 0001-2024

RELACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RPS COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Item	Municipio	Institución Educativa	Sede	MODALIDAD DE CONTRATO		Documento	Nombre	FECHA DE INICIO
				TC	MT			
442	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	CARIBAYONA	1		39.550.717	MARIA ORQUIDEA BINTA CARO	20/02/2024
443	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	1		39.550.674	ADNY YESENIA VILLALOBOS	20/02/2024
444	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	DON RAFAEL		1	40.397.363	EDILIA MELO GARZON	20/02/2024
445	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	EL RICAL		1	1.118.166.845	SANDRA AFRIAEZ RAMIREZ	20/02/2024
446	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	PUERTO ROSALES		1	1.118.199.747	ELBA ROCIO BELISARIO REYES	20/02/2024
447	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	1		47.426.240	GLADYS ROCIO LOPEZ TUPANIEVE	20/02/2024
448	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN	1		1.118.168.088	LUZ DARY CRUZ RODRIGUEZ	20/02/2024
449	VILLANUEVA	INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN		1	39.550.709	REBECA MARIBEL CRUZ GROSSO	20/02/2024

CAMILO ANDRÉS LOPEZ GUALDRON
REPRESENTANTE LEGAL
FEDAG SAS
NIT 900505461-5

2. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

ANEXO 2.1

Plan de saneamiento básico

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

INTRODUCCIÓN

Los establecimientos que realizan actividades en las cuales se preparan alimentos, como es el caso de los comedores escolares ubicados en las áreas rurales del departamento de Casanare, se debe implementar los programas que hacen parte del plan de saneamiento básico, para contribuir con el aseguramiento de la inocuidad de materias primas y alimentos. Por tanto, en este manual se incluyen los 4 programas. Dando cumplimiento al artículo 26 del capitulo VI de la Resolución 2674 de 2013.

1.Objeto

Diseñar e implementar los programas, en cumplimiento a la normatividad sanitaria legal vigente.

2.Alcance

Los programas aplican para las actividades relacionadas con la preparación de alimentos de Ración preparada en sitio-Almuerzo en los comedores escolares que cubre el contrato.

3.Resposables

La responsabilidad de que los programas se ejecuten es del personal administrativo, campo, supervisores, coordinadores y manipulador de alimentos.

4.Marco Legal

Resolución 2674 de 2013
CAPÍTULO VI SANEAMIENTO Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, Desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de suministro de agua potable.
A continuación se menciona cada programa y sus requisitos.

ANEXO 2.2

Programa de limpieza y desinfección

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVO

Asegurar la sanitización de ambientes, superficies, equipos y utensilios mediante técnicas y rutinas de limpieza y desinfección para mantener los ambientes en buenas condiciones y los alimentos de inocuidad.

DEFINICIONES

- **Agua:** Aquella que cumple con las normas de calidad prescritas en la norma de agua de consumo o el agua que está aprobada para beber por el estado o la autoridad local competente.
- **Contaminación cruzada:** Significa la adopción de microorganismos de un alimento, una superficie o de cualquier otro medio a un alimento.
- **Desinfección:** Eliminación de la suciedad invisible, constituida básicamente por microorganismos, y se realiza después de una buena limpieza.
- **Desinfectante:** Agente químico capaz de reducir, a niveles insignificantes de tasa de patógenos y demás microorganismos.
- **Detergente:** Sustancia que limpia, separando la materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento mediante disolución emulsión o simplemente dispersa con agua.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad visible como: restos de alimentos, grasa o suciedad de manera general presente en instalaciones, equipos, personal y alimentos.
- **Microorganismo:** Llamados también microbios o gérmenes, son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio.
- **Tóxico:** Dícese de las sustancias nocivas para los organismos vivos.

CONTENIDO

1. Generalidades
2. Formatos y registros de limpieza y desinfección.
3. Fichas técnicas de los productos.

1. Generalidades

Elementos de aseo para las actividades de limpieza y desinfección

Para realizar los procesos de limpieza y desinfección se deben utilizar los siguientes elementos:

IMPLEMENTOS	DESCRIPCIÓN
Cepillos de mango corto	Cepillo para lavado de piso
Escobas	Escobas para barrer particulas objetables
Recipientes plásticos	Para la recolección de agua y enjuague.
Recipientes plásticos	Transparentes para dosificación de productos químicos.
Recogedores	Recoger material de barrido.

Esponjas	Una esponja de fibra es un utensilio utilizado para la limpieza de superficies.

Para realizar las actividades de limpieza y desinfección el personal debe disponer de la siguiente dotación:

- Delantal de caucho
- Tapabocas
- Botas de caucho
- Guantes de caucho

El lavado y desinfección de las superficies en contacto con alimentos, los equipos y utensilios se deben realizar a diario, teniendo en cuenta las siguientes actividades antes de hacer uso de las sustancias desinfectantes:

- Durante la jornada se deben limpiar las particulas o residuos de comida, cortezas de frutas, vegetales, que se generen durante la preparación de los alimentos.
- Desconectar y/o tapar las partes eléctricas de los equipos, para evitar cortocircuitos.
- Retirar todo producto existente en los equipos, mesas y pisos donde se va a realizar el lavado y desinfección.
- Retirar canecas, estibas, basuras y material de reciclaje donde se va a realizar el lavado y desinfección.
- Desarmar las partes de los equipos que se puedan desarmar y llevarlas con cuidado al área de lavado respectivo.
- Disponer de los utensilios y agentes detergentes y desinfectantes necesarios para realizar la operación de lavado y desinfección.

Sustancias de Limpieza y Desinfección

TABLA DE SUSTANCIAS A UTILIZAR

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	TIPO DE SUSTANCIA	ÁREAS, SUPERFICIE, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Techos,pisos, paredes,mesones, estibas, servicios sanitarios, área de disposición de residuos sólido, canastillas, neveras, licuadoras, estufas, menaje.
JABÓN EN POLVO	Detergente	Techos,pisos, paredes,mesones, estibas, servicios sanitarios, área de disposición de residuos sólido y canastillas.
CREMA LAVA LOZA	Desengrasante	Menaje,licuadora utensilios y cubiertos.

TABLA DE DOSIFICACIÓN PARA DESINFECCIÓN

SUPERFICIES	PRODUCTOS	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Modo de uso	Tiempo de contacto
Superficies (paredes. techos, puertas, ventanas, mesones)	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	10 min
Equipos (neveras, licuadoras, congeladores, estufas, etc.)	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	5 min
Menaje (platos, cucharas, pocillos y vasos)	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Inmersión	5 min
Ambiente	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	-
Frutas y vegetales	Hipoclorito de sodio	1 Litro	1 ml	Inmersión	3 a 5 min
Empaques	Hipoclorito de sodio	1 Litro	1 ml	Inmersión	3 a 5 min

PROCEDIMIENTO PARA LA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VEGETALES

Para la desinfección de vegetales de consumo fresco, en los comedores escolares se recomienda seguir el siguiente procedimiento:

1.Preparar la solución desinfectante (ver tabla de dosificación).
2.Lavar los vegetales bajo el chorro de agua hasta eliminar partículas extrañas al alimento.
3.Introducir las frutas o vegetales para desinfectar inmediatamente después de preparar la solución.
4.Dejar actuar durante 3-5 minutos.
5.Aclarar los vegetales bajo un chorro de agua potable corriente.
6. Escurrir los productos.
7.Trocear los vegetales, si procede.

REGISTROS Y ANEXOS

PLD-01-FC-01-Formato de control de limpieza y desinfección

Anexo 1. Operaciones sanitarias y POES.

1094

FEDAG S.A.S Soluciones integrales Tel. 9005105481-0	FORMATO DE CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	CÓDIGO: PLD-01-FC-01
	FEDAG S.A.S	VERSIÓN: 1-022024

MUNICIPIO:		I.E.		SEDE:	
OPERADOR:	FEDAG S.A.S	MES:		RESPONSABLE:	

ASPECTO A EVALUAR	DIAS																														
	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
DOTACIÓN																															
INSTALACIONES LOCATIVAS																															
TECHO																															
PAREDES																															
PISO																															
PUERTAS Y VENTANAS																															
MESONES																															
ALREDEDORES INSTALACIONES																															
VESTIERES																															
EXTRACTORES																															
SERVICIOS SANITARIOS																															
EQUIPOS																															
CONGELADORES																															
NEVERAS/NEVECONES																															
LICUADORAS																															
ESTUFAS																															
BASCULAS O GRAMERAS																															
OTROS																															
UTENSILIOS																															
RECIPIENTES PLASTICOS																															
CANECAS																															
MENAJE																															
SARTENES Y OLLAS																															
CUCHILLOS Y TABLAS																															
CAJONES PLASTICOS																															

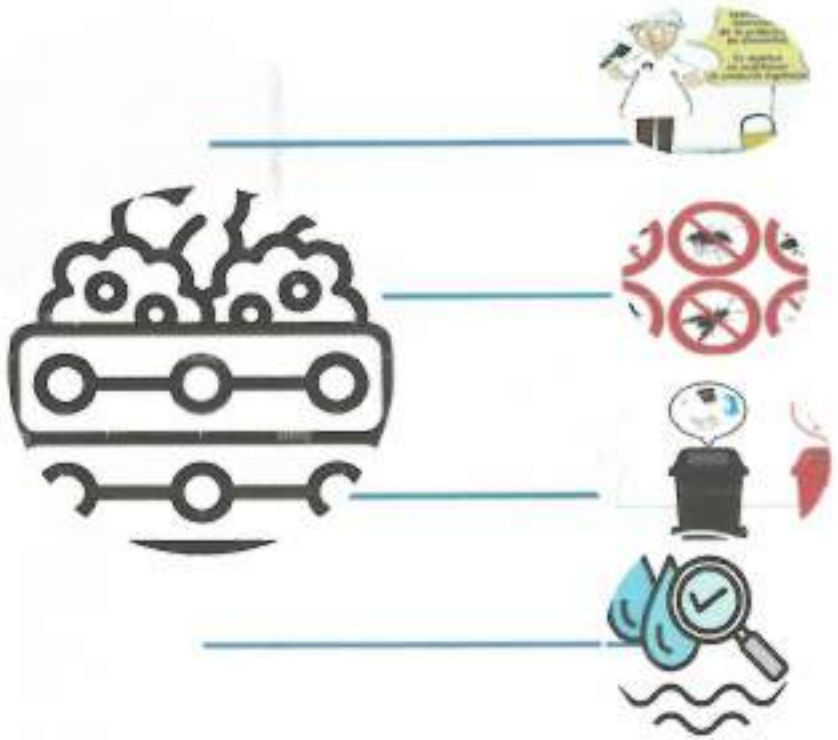
Calificación: *0 NO CUMPLE 1 CUMPLE

OBSERVACIONES:

Elaborado por:
FEDAG S.A.S

1095

OPERACIONES SANITARIAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO-POES



FEDAG S.A.S

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

INTRODUCCIÓN

Las empresas que se dedican al almacenamiento, manipulación, distribución de alimentos, debe optar por medidas que contribuyan con el aseguramiento de inocuidad. **FEDAG S.A.S,** para garantizar la sanitización de ambientes, superficies, equipos y utensilios implementara las operaciones sanitarias y POES.

1.Objeto

Diseñar e implementar los OP y POES en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

2.Alcance

Los programas aplican para las actividades de sanitización que se le realizan a ambientes, superficies, equipos y utensilios.

3.Resposables

La responsabilidad de que los programas se ejecuten es del personal administrativo, jefe de boega, superviso y manipulador-a de alimentoses.

En la siguiente tabla se describen las superficies, equipos y utensilios que requieren OP y POES.

OPERACIONES SANITARIAS	POES
Techo, paredes, piso,mesones, puertas y ventanas	Equipos de conservación, neveras y congeladores.
Estibas y canastillas	Menaje-platos, vasos y cucharas.
Grameras	Licuadora
Recipientes plasticos-tazas plasticas	Ollas y otros utensilios que se usan para la preparación de allimentos
Estufas	
Caneca de residuos sólidos	

4. OPERACIONES SANITARIAS

TECHO Y LUMINARIAS	CÓDIGO **OS-01-TL-01** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO	**PROCEDIMIENTO:**
Alcance: superficies de los techos y luminarias. **Frecuencia:** mensual **Responsable ejecución:** manipulador-a de alimentos. . **Implementos:** escoba, paños, agua potable, productos de L&D. **Sustancias:** solución detergente y desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). Ver tabla de dosificación. **Dotación:** uniforme, gafas, peto, botas y guantes.	-Cubrir todos los equipos y demás implementos para proceder a la limpieza del techo. -Con la ayuda del telarañero, remueva la telaraña presente. -Humedecer el paño con solución detergente y amarrarlo a la escoba, restregar la superficie con la solución detergente y restregar con una esponja suave sobre la superficie del techo y el protector de la lámpara, si el techo tiene materia adherida, restregar con escoba. -Abrir el grifo, recoger agua en el balde, cerrar el grifo. -Humedecer otro paño y retirar la solución detergente. -Verificar que la superficie haya quedado limpia. -Con al aspersor aplica la solución desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS **1. Al finalizar la jornada laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al manipulador-a de alimentos reforzar la limpieza, la cual se debe de realizar al finalizar la jornada laboral.	

PAREDES Y PUERTAS	CÓDIGO: **OS-01-PP-02** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVOS	
Alcance: superficies de las paredes y puertas **Frecuencia:** Quincenal, Mensual **Responsable ejecución:** manipulador-a de alimentos. . **Implementos:** tazas, escoba, agua potable, productos de L&D. **Sustancias:** solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). Ver tabla de dosificación **L&D-01-TD-04.** **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** -Proteger los tomacorrientes. Abrir el grifo del agua. -Agregar agua fría a presión a la superficie de las paredes y puertas y cerrar la llave del agua potable. -Aplicar la solución detergente y restregar con la ayuda de la escoba las superficies de las paredes y puertas hasta remover cualquier partícula de la suciedad adherida. Comienza restregando fuertemente las partes superiores y siga bajando consecutivamente. -Abrir nuevamente la llave del agua potable y enjuagar la superficie hasta retirar totalmente el detergente, e igualmente la puerta. -Cerrar la llave del agua potable. -Con ayuda del aspersor aplicar el desinfectante. -Dejar actuar por 10 minutos y aclarar con agua limpia.
ACCIONES CORRECTIVAS: Verificar que las superficies están limpias de lo contrario refuerce las actividades.	

PISOS	CÓDIGO: **OS-01-PP-03** VERSIÓN: **01-022024**
PRE-OPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** piso **Frecuencia:** diaria, antes y después de iniciar la jornada laboral. **Responsable ejecución:** manipulador-a de alimentos. **Implementos**: escoba, trapero, agua potable, guantes, productos de L&D. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Antes y después de la jornada laboral** Barra el piso y recoja las partículas objetables con el recogedor, y depositelos en la caneca correspondiente. -Abra el grifo y agregue agua fría a presión a la superficie de los pisos y canaletas de desagüe. Cierre el grifo. -Aplique la solución detergente a los pisos y rejillas y restregue con la escoba o cepillos todas estas superficies. -Abra el grifo, aclare y cierre el grifo. -Con ayuda del trapero seque el piso, escurriendo el agua residual en un recipiente y enjuague el trapero, cada vez que sea necesario, hasta que el piso quede seco. -Tome el trapero y aplique la solución desinfectante.

IMPLEMENTOS PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS	CÓDIGO: **OS-01-PT-04** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución:** Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Abrir el grifo del agua, colocar los implementos debajo del chorro. -Cerrar el grifo. -Humedecer la esponja de la solución jabonosa y restregar la superficie de las canecas, recogedores, baldes, tazas, etc. Los traperos se deben sumergir en la solución jabonosa para después restregar con un cepillo de cerdas duras. -Abrir el grifo y aclarar los utensilios. -Aplicar por atomización o aspersión la solución desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS: Verificar que las superficies están limpias de lo contrario refuerce las actividades.	

MESAS Y MESONES	CÓDIGO: **OS-01-PT-05** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución:** Manipulador-a de alimentos **Implementos:** esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Con ayuda del trapo retirar partículas objetables. -Abrir el grifo del agua, recoger agua en el balde y prepara la solución detergente. - Con ayuda de la esponja abrasiva restregar vigorosamente las superficies de las mesas. -Aclarar con agua potable. -Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 5 min. -Con ayuda de un trapo limpio retirar el desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

ESTIBAS Y CANASTILLAS	CÓDIGO: **OS-01-PT-06** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución:** Manipulador-a de alimentos **Implementos:** esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas, guantes y cepillos.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Con ayuda de una manguera aplicar agua o recoger agua en un balde y aplicar a las canastillas y estibas. -Humedecer las superficies de solución detergente y con la ayuda de un cepillo restregar vigorosamente las canastillas y superficies. -Aclarar -Aplicar la solución desinfectante y retirar con agua potable.
ACCIONES CORRECTIVAS: **Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO-POES

LICUADORA	CÓDIGO: **POES-01-LA-01** VERSIÓN: **01-022024**
PREOPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** jabón lavaloza, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Enjuague la licuadora, para retirar particulas. -Retirar con cuidado la base del vaso de la licuadora, junto con la cuchilla y el empaque. -Refregar con una zabra o esponja humedecida de jabón lavaloza las partes mencionadas anteriormente junto con la tapa. -Aclarar las partes desmontadas. -Sumergir las partes en la solución desinfectante. -Dejar escurrir. -Armar -Con ayuda de un paño humedo limpiar la carcasa del motor.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

MENAJE	CÓDIGO: **POES-01-MN-02** VERSIÓN: **01-022024**
PREOPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** jabón lavaloza, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Antes y después de terminar cada turno laboral** -Retirar los desperdicios de comida. -Refregar con una zabra o esponja humedecida de jabón lavaloza el menaje. -Aclarar con agua potable. -Sumergir los utensilios en la solución desinfectante. -Enjuagar los utensilios. -Dejar escurrir. -Ubicar en el puesto.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al iniciar el turno laboral** Realizar el procedimiento anteriormente y verificar que el menaje este en óptimas condiciones para ser utilizado.	

EQUIPOS DE CONSERVACIÓN- NEVERAS, CONGELADORES Y REFRIGERADORES	CÓDIGO: **POES-01-EC-03** VERSIÓN: **01-022024**
PREOPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los equipos. **Frecuencia:** Diario, antes y después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente y solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Apagar el equipo, desconectarlo y retirar los productos almacenados a una superficie limpia u otro equipo. -Cubrir el motor y cables con un plástico que evite la caida de agua. -Retirar las partes, como parrilllas y otros. -Humedecer la esponja de solución detergente y restregar todas las partes y superficies de los equipos. -Con ayuda de un paño retirar los restos de jabón, y las partes desmontables aclarar bajo chorro o sumergirlas en agua potable. -Con ayuda de una taza o aspersor aplicar la solución desinfectante. -Con ayuda de un paño limpio y retirar el desinfectante. - Colocar las partes dentro de los equipos. -Retirar el plastico con el que se cubrio el motor y cables, conectar el equipo, esperar 20 minutos y amacenar los alimentos dentro de los equipos.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Realizar el procedimiento anteriormente y verificar que el menaje este en óptimas condiciones para ser utilizado.	

OLLAS Y OTROS UTENSILIOS	CÓDIGO: **POES-01-OU-04** VERSIÓN: **01-022024**
PREOPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los equipos. **Frecuencia:** Diario, antes y después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente y solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Antes y después de terminar cada turno laboral** -Retirar los desperdicios de comida. -Refregar con una zabra o esponja humedecida de jabón lavaloza el menaje. -Aclarar con agua potable. -Sumergir los utensilios o aplicar con una taza en la solución desinfectante. -Enjuagar los utensilios. -Dejar escurrir. -Ubicar en el puesto.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Realizar el procedimiento anteriormente y verificar que el menaje este en óptimas condiciones para ser utilizado.	

ANEXO 2.3

Programa de control de plagas

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit: 900050469-0	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
	INFORME DE FASE PREOPERATIVA
	COMPONENTE TECNICO
1.	Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.
SOPORTES:	Programa de Control de plagas

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

OBJETIVO
Asegurar el control y erradicación de plagas en los comedores escolares que hacen parte del contrato del Departamento de Casanare.

DEFINICIONES

- **Control de plagas:** son todas las acciones de saneamiento ambiental que buscan reducir o eliminar la supervivencia y reducción de especies nocivas.
- **Cucarachas:** son insectos cosmopolitas que se encuentran en sitios sombríos, húmedos y abrigados donde pueden encontrar alimentos con facilidad. Actúan como transmisores de infecciones parasitarias, bacterianas o micóticas.
- **Fumigación:** es la acción de liberar un producto toxico de tal manera que alcance y elimine un organismo.
- **Plaga:** agrupación de animales que causan perjuicios en cultivos, materias primas almacenadas y productos terminados.
- **Roedores:** son las ratas, ratones, ratillas etc. Se definen como plagas domesticas que viven a expensas del hombre.
- **Rodenticidas:** productos químicos que combaten a los roedores, pueden ser cebos tóxicos, gases asfixiantes.
- **Vectores:** son organismos como moscas, cucarachas que transmiten infecciones por inoculación en piel y/o mucosas y por siembra de microbios trasportados de una fuente contaminante hasta un receptor.
- **Sanitización:** proceso de limpieza y desinfección
- **Toxico:** sustancia nociva para los organismos vivos.

*Fuente: internet

CONTENIDO

1. Procedimientos de control de plagas.
2. Medidas preventivas para el control de plagas.
3. Anexos

1.PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es realizado por una empresa externa.

•Cada vez que se vaya a hacer una aplicación se procede a informar a la manipuladora de alimentos del comedor escolar, para que tome las medidas pertinentes antes y después de realizar el tratamiento necesario.

•Cada procedimiento es realizado por una persona idónea y capacitada y bajo la supervisión de la manipuladora de alimentos o coordinadora de zona.

•Terminado el control el técnico debe dejar ficha técnica de productos, soporte documental (certificado) indicando el producto y técnica aplicada en el comedor escolar.

La empresa contratista aplicará el método químico de control de plagas, con productos autorizados y que cuenten con ficha técnica.
La manipuladora diligenciará el formato

FRECUENCIA: ver cronograma de fumigación PCP-01-CF-01.

En la siguiente tabla se puede evidenciar los parámetros de evaluación de control de plagas.

Plaga	Parámetro de verificación	Imagen	Descriptores
Roedores	Excremento, mancha negra en rincones o superficies, daños en productos por presencia de mordeduras.		El excremento de roedor tiene una forma ovalada y larga y es de color negro
Insectos rastreros cucarachas	Excremento y huevos de cucaracha		El excremento de cucaracha es más pequeño que el del roedor y los huevos ovalados de forma larga.
Insectos rastreros hormigas	Avistamiento		Camino de hormigas
Insectos voladores moscas zancudos	y Avistamiento		Moscas sobre las superficies de techo, paredes, pisos, utensilios, equipos y productos. Zancudos

2.MEDIDASREVENTIVAS PARA EVITAR O MINIMIZAR EL INGRESO DE PLAGAS A LAS INSTALACIONES

- Mantener el orden, la higiene alrededor y dentro del comedor escolar.
- No depositar elementos en desuso alrededor del comedor escolar (equipos, utensilios, etc.)
- Depositar los residuos sólidos en las canecas sanitarias y retirar diariamente.

- Controlar en recepción de los productos, envases primarios y secundarios y otros insumos.
- Mantener cerradas el mayor tiempo posible las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas).
- Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparar las grietas, agujeros, evitar los espacios debajo de las puertas, mantener la integridad de las tapas y rejillas, colocar recipientes colectores con malla anti insectos en los desagües, etc.)
- La manipuladora de alimentos realizará una inspección visual y diligenciará el formato **PCP-01-IV-01**

3.FORMATOS Y ANEXOS

PCP-01-IV-01-Formato de control de plagas
PCP-01-CF-01-Cronograma de aplicación.
Anexo 1. Documentos de la empresa contratada para la fumigación

	FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS	CODIGO: PCP-01-IV-01
	FEDAG S.A.S	VERSION: 01-022024

Criterio de calificacion: SI O NO

OPERADOR: FEDAG S.A.S **RESPONSABLE:**

Mes-Año:

ASPECTO A EVALUAR	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
presencia de insectos voladores (moscas, mosquitos, cucarachas, y otros) y rastreros (cucarachas, hormigas)																									
presencia de roedores (heces, mordeduras)																									
Existen barreras que impidan el ingreso de plagas y los sifones estan protegidos con protección.																									
Las canecas tienen tapa y en buen estado.																									

OBSERVACIONES:

	CRONOGRAMA DE CAPACITACION	VERSIÓN: 01-022024
	FEDAG S.A.S	CÓDIGO: PC-01-CC-01

ITEM	MUNICIPIO	FEBRERO						
		FEBRERO	MARZO	ABRIL				
1	Trinidad							
2	San Luis							
3	Hato corozal							
4	Pore							
5	Tamara							
6	Villanueva							
7	Sabanalarga							
8	tauramena 2							
9	Monterrey							
10	Tauramena							
11	Aguazul							
12	Mani							
13	Chameza							
14	Recetor							
15	Sacama							
16	Salina							
17	Paz ariporo							
18	Orocue							

ANEXO 2.3.1

Informe de fumigación etapa preoperativa

FEDAG S.A.S Soluciones integrales NIT. 900505401-5	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
	INFORME DE FASE PREOPERATIVA
	COMPONENTE TECNICO
1.	Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.
SOPORTES:	Programa de Control de plagas – Informe de fumigación inicial

INFORME DE FUMIGACION INICIAL

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE FASE PREOPERATIVA

COMPONENTE TECNICO

Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.

SOPORTES:	Programa de Control de plagas – Informe de fumigación inicial

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	BODEGA, VILLANUEVA, TAURAMENA Y HATO COROZAL
TOTAL INSTITUCIONES	36

MES REPORTADO	FECHA EMISION INFORME	TIPO DE EVENTO
FEBRERO	20 DE FEBRERO 2024	PROGRAMA DE FUMIGACION

DESARROLLO

Durante la fase preoperativa se realizó fumigación a 36 instituciones educativas, la cuales se relacionan a continuación, lo anterior dando cumplimiento al cronograma establecido para el mismo, que de acuerdo a la dispersión y ubicación de las sedes educativas resulta dificil fumigar con mayor prontitud, teniendo en cuenta que la oferta de empresas fumigadoras del departamento son limitadas.

ITEM	MUNICIPIO	EMPRESA	FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
	BODEGA	GEMAS	16/02/2024	YOPAL	PRINCIPAL
1	VILLANUEVA	CLELOL	17/02/2024	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTÍN
2	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024		ALSONFO LOPEZ
3	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024		BUENOS AIRES
4	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024		CARIBAYONA
5	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024		DON RAFAEL
6	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024		EL FICAL
7	VILLANUEVA	CLELOL	17/02/2024		PUERTO ROSALES
8	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
9	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO
10	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO	TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO
11	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024		AGUABLANCA
12	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024		LA ESPERANZA
13	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	EL CUSIANA	EL CUSIANA
14	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024		EL IQUIA
15	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024		SAN CARLOS
16	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	SIGLO XXL	SIGLO XXL
17	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		VIGIA TROMPILLO

FEDAG S.A.S

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS

SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE FASE PREOPERATIVA

COMPONENTE TECNICO

Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.

SOPORTES:	Programa de Control de plagas – Informe de fumigación inicial

ITEM	MUNICIPIO	EMPRESA	FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
18	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		PIÑALITO
19	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		LA PRADERA
20	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		ANA MILENA MUÑOS
21	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACIÓN
22	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024		LA VORGINE
23	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/01/1900		LA CABUYA
24	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024		LAS TAPIAS
25	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRAN
26	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024		EL CEDRAL
27	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		HORACIO PERDOMO
28	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		MARAURE
29	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO
30	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		LA UNIÓN
31	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		CASA ROJA
32	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		SIMON BOLIVAR
33	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024	SIMON BOLIVAR	ROSA BLANCA
34	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		LUZ DE ORIENTE
35	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		RAMON NONATO PEREZ
36	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		SAN RAFAEL

INFORME DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MUNICIPIO DE VILLANUEVA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	VILLANUEVA	
PRESTADOR DEL SERVICIO:	CLECOL	
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	20 DE FEBRERO 2024	FUMIGACION

METODOLOGIA DE LA FUMIGACION

Asegurar el control y erradicación de plagas en los comedores escolares que hacen parte del contrato del Departamento de Casanare.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es realizado por una empresa externa.

•Cada vez que se vaya a hacer una aplicación se procede a informar a la manipuladora de alimentos del comedor escolar, para que tome las medidas pertinentes antes y después de realizar el tratamiento necesario.

•Cada procedimiento es realizado por una persona idónea y capacitada y bajo la supervisión de la manipuladora de alimentos o coordinadora de zona.

•Terminado el control el técnico debe dejar ficha técnica de productos, soporte documental (certificado) indicando el producto y técnica aplicada en el comedor escolar.

La empresa contratista aplicara el método químico de control de plagas, con productos autorizados y que cuenten con ficha técnica.
La manipuladora diligenciará el formato

Educación Casanare Alimentos Aprender FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR O MINIMIZAR EL INGRESO DE PLAGAS A LAS INSTALACIONES
o Mantener el orden, la higiene alrededor y dentro del comedor escolar. o No depositar elementos en desuso alrededor del comedor escolar (equipos, utensilios, etc.) o Depositar los residuos sólidos en las canecas sanitarias y retirar diariamente. o Controlar en recepción de los productos, envases primarios y secundarios y otros insumos. o Mantener cerradas el mayor tiempo posible las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas). o Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparar las grietas, agujeros, evitar los espacios debajo de las puertas, mantener la integridad de las tapas y rejillas, colocar recipientes colectores con malla anti insectos en los desagües, etc.) o La manipuladora de alimentos realizará una inspección visual y diligenciará el formato **PCP-01-CF-02**
DESARROLLO
ANEXOS: 1. registros fotograficos. 2. fichas tecnicas de los productos. 3. documentos de la empresa.

1116

		FEDAG S.A.S			FUMIGACIÓN
					FEDAG S.A.S
RELACIÓN DE INSTITUCIONES CON SUS SEDES DONDE SE HA REALIZADO LA FUMIGACIÓN					
ITEM	MUNICIPIO	EMPRESA	FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	VILLANUEVA	CLELOL	17/02/2024	San Agustin	San Agustin ✓
2	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	San Agustin	Alsonfo Lopez ✓
3	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	San Agustin	Buenos Aires ✓
4	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	San Agustin	Caribayona ✓
5	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	San Agustin	Don Rafael ✓
6	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	San Agustin	El Fical ✓
7	VILLANUEVA	CLELOL	17/02/2024	San Agustin	Puerto Rosales ✓
8	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	Fabio Riveros	El Triunfo ✓

Educación

Casanare

Alimentos Aprender

FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

PROGRAMA: FUMIGACION VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE *CARIBAYONA-VILLANUEVA*



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE *CARIBAYONA-VILLANUEVA .*



INSTITUCION EDUCATIVA FABIO RIVEROS SEDE EL TRIUNFO-VILLANUEVA.



INSTITUCION EDUCATIVA FABIO RIVEROS SEDE EL TRIUNFO-VILLANUEVA.



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE PUERTO ROSALES-VILLANUEVA.



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE PUERTO ROSALES-VILLANUEVA.

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Educación

Casanare

Alimentos Aprender

FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN - SEDE BUENOS AIRES-VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN - SEDE BUENOS AIRES-VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE EL FICAL-VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE EL FICAL-VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE DON RAFAEL VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE DON RAFAEL VILLANUEVA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE ALFONSO LOPEZ VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE ALFONSO LOPEZ VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE :SAN AGUSTIN-VILLANUEVA



INSTITUCION EDUCATIVA SAN AGUSTIN SEDE :SAN AGUSTIN-VILLANUEVA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1120

CLECOL S.A.S

INFORME DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP)

Informe No.068

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Nombre de la empresa: FEDAG S.A.S.
Ubicación del servicio: Villanueva Casanare
Actividad: Control de insectos rastreros y voladores
Fecha del servicio: 17 y 18 de febrero 2024
Nombre del funcionario quien solicitó el servicio: Sres. FEDAG S.A.S.

2. OBJETIVO

Controlar la presencia de insectos rastreros y voladores por medio de aspersión química en los restaurantes escolares ubicados en San Agustín, Santa Helena, Caribayona, Don Rafael, El Fical, El Triunfo, Buenos Aires y Puerto Rosales.

3. CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES

Las instalaciones se encuentran en buen estado. No se observan condiciones criticas

4. PLAGAS Y VECTORES PRESENTES

Insectos rastreos y voladores:

- Cucarachas
- Hormigas

5. PRODUCTOS UTILIZADOS

INSECTICIDA	Nombre: Hawker Plus Ingrediente Activo: Cipermetrina Presentación: Liquido Formulación: Concentrado emulsionable Dosificación: 6ml por 1lt de agua Grupo: Piretroide

67

CLECOL S.A.S

6. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

A la hora de prestar el servicio se realizó inspección de todas las áreas de las instalaciones de las sedes educativas, con el fin de identificar y aislar los elementos que se puedan contaminar y que si llega a suceder no se pueden utilizar nuevamente como: alimentos, cepillos de dientes, entre otros.

Luego de inspeccionar y aislar, se procede a señalizar para evitar el ingreso del personal, de esta manera se inicia con la aplicación del producto HAWKER PLUS, para el control de insectos rastreros y voladores en las áreas internas y externas de los restaurantes escolares ubicados en los siguientes lugares:

Colegio San Agustín
Escuela Alfonso Lopez
Escuela Caribayona
Escuela Palmar del Oriente – Don Rafael
Escuela el Fical
Colegio El Triunfo
Escuela Buenos Aires
Colegio San Agustín sede Puerto Rosales

7. OPORTUNIDADES DE MEJORA

Se recomienda seguir con las buenas prácticas de orden y aseo.

8. INFORMACIÓN DE CLECOL S.A.S.

Nombre del Técnico aplicador: IVAN ALEXIS CARO
Informe elaborado por: MARIA FERNANDA TEJEDOR
Informe aprobado por: JENNY ANDREA SACRISTAN SALAMANCA
Celular: 3133623263 - 3103931031
Email: clecolsas@gmail.com

CLECOL S.A.S

COLEGIO SAN AGUSTÍN



ESCUELA SANTA HELENA



ESCUELA CARIBAYONA



CLECOL S.A.S

ESCUELA PALMAR DEL ORIENTE – DON RAFAEL



ESCUELA EL FICAL



COLEGIO EL TRIUNFO



CLECOL S.A.S

ESCUELA BUENOS AIRES



COLEGIO SAN AGUSTÍN SEDE PUERTO ROSALES



JENNY ANDREA SACRISTAN SALAMANCA
Gerente CLECOL – CLEAN ECOLOGY SAS

1125

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-6

820.200.240

Yopal, 28 de marzo de 2023

LA SUSCRITA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

HACE CONSTAR:

Que una vez revisados los documentos, presentados por la señora YENNY ANDREA SACRISTÁN SALAMANCA identificada con cédula de ciudadanía No. 1.012.341.273, por parte de la profesional de apoyo del programa de IVC de los factores de riesgo Químico, se emitió CONCEPTO FAVORABLE, para renovar autorización a la empresa " CLECOL – CLEAN ECOLOGY SAS", para la Aplicación terrestre de Plaguicidas de uso en salud pública, en el Departamento de Casanare, a través del siguiente personal aplicador: Wilmer Hernando López Cuesta e Ivan Alexis Caro. En cumplimiento de lo establecido en Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991.

Es de precisar que la presente autorización vence el 26 de marzo de 2024, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestada por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ

Aprobó: Johanna Velandia Avella- Directora técnica de salud pública

Revisó: Olga Lucía Ramírez Jiménez – Profesional Universitario

Elaboró: Melisa Barragán Ávila- Profesional de apoyo

1186

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud | Casanare

Fecha de expedición
28 de marzo de 2023

CARNET No 017 - 2023



NOMBRE: IVAN ALEXIS

APELLIDOS: CARO

CC: 1.118.204.453 de Villanueva

Reúne los requisitos legales para realizar :

APLICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: *27 marzo de 2024*

73

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (FDS)

1.- Identificación del producto y del proveedor

- Identificación del producto químico:	(Cipermetrina 250 g/L + Tetrametrina 150 g/L EC)
- Usos recomendados:	Insecticida de uso en salud pública
- Registros:	MINSALUD (RGSP-370-2018)
- Restricciones de uso:	Prohibido el uso recreacional.
- Nombre de Proveedor:	ANASAC COLOMBIA LTDA
- Dirección del Proveedor:	Km 1,5 Vía Funza – Siberia. Parque Industrial San Diego. Bodega C14. Funza – Cundinamarca - Colombia
- Número de teléfono del proveedor:	(57-1) 821 9039
- Número de teléfono de emergencia en Colombia:	Cisproquim (24 h) en Bogota: 2886012. Fuera de Bogota: 01 8000 916012.

2.- Identificación del peligro o peligros

- Clasificación según GHS rev 6: CATEGORIA TOXICOLÓGICA 3 , CATEGORIA ACUATICA AGUDA 1, CAT. 3 LÍQUIDOS INFLAMABLES

- Etiqueta GHS:



- Palabra de advertencia: PELIGRO
- Indicaciones de peligro:

H227 : Líquido combustible.
H301 : Tóxico en caso de ingestión.
H312 : Nocivo en contacto con la piel.
H332 : Nocivo si se inhala.
H400 : Muy tóxico para peces.

- Consejos de prudencia:

P101: Si se necesita consejo médico, tener el envase o la etiqueta a la mano.
P210 : Mantener alejado del calor, superficies calientes, llamas
P264 : Lavarse cuidadosamente después de la manipulación.
P270 : No comer, beber o fumar mientras se manipula éste
P280 : Usar guantes y equipo de protección para ojos y cara.

P301+P312 : EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGIA o a un médico si la persona se encuentra

P403 : Almacenar en lugar bien ventilado.

P501 : Eliminar el contenido/recipiente de acuerdo a la reglamentación nacional vigente.

- **Otros peligros:** No presenta.

3.- Composición/Información sobre los componentes

- **Componentes principales de la mezcla:** (Cipermetrina + Tetrametrina
- **Concentración (%):** (Cipermetrina 250g/L + Tetrametrina 150g/LEC)

- **Componente de la mezcla:**

	Componente 1	Componente 2
Nombre común o genérico	Cipermetrina	Tetrametrina
Denominación química sistemática	Cipermetrina: (RS) □ ciano 3 fenoxibencil (1 RS, 3 RS, 1 RS, 3 SR)-3 – (2-2 dichloro-vinyl) 2,2 dimetilcyclopropane carboxylate.	Tetrametrina: cyclohex-1-ene-1,2-dicarboximidomethyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-2,2-dimethyl-3-(2-methylprop-1-enyl) cyclopropanecarboxylate
Rango de concentración	250 g/L EC	150 g/L EC
Número CAS	52315-07-8	7696-12-0

4.-Primeros auxilios

- **En caso de inhalación:** Trasladar al afectado al aire fresco.

- **En caso de contacto con la piel:** Quitar la ropa contaminada y lavar en forma abundante la piel con agua fría y jabón.

- **En caso de contacto con los ojos:** Lavar con abundante agua limpia y corriente por lo menos 15 minutos, cuidando que los párpados estén abiertos.

- **En caso de ingestión:** NO INDUCIR EL VÓMITO. Dar a beber agua solo si el afectado está consciente. En todos los casos, trasladar de inmediato a un centro asistencial. Llevando la etiqueta del producto

- **Efectos agudos previstos:** A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

- **Efectos retardados previstos:** No descritos.

- **Sistemas/efectos más importantes:** No descritos.
- **Notas especiales para el médico tratante:** Realizar tratamiento sintomático. Antídoto: No se dispone de antídotos específicos.

5.- Medidas de lucha contra incendios

Agentes de extinción:

Usar para extinguir las llamas espuma química (para evitar ignición del vapor) o polvo químico seco.

Agentes de extinción inapropiados:

No aplica.

Productos que se forman en la combustión y degradación térmica:

Dióxido y monóxido de carbono, Cloruro de hidrógeno. Óxidos de nitrógeno.

Peligros especificos asociados:

No existe peligro especifico asociado.

Métodos especificos de extinción:

Asperjar con agua para enfriar sector no afectado. Utilizar como médios de extinción los ya señalados. Aislar la zona afectada. El personal debe ingresar utilizando ropa adecuada para combatir incendios y equipo de respiración autónoma.

Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios:

El personal calificado debe ingresar al sector afectado con ropa especial para combatir incendios, equipo de respiración autónoma y lentes de seguridad con protección lateral.

6.- Medidas que se deben tomar en caso de vertido accidental

- **Precauciones personales:**

No ingresar a la zona afectada sin equipo de protección adecuado.

- **Equipo de protección:**

Utilizar equipo detallado en el punto 8.

- **Procedimientos de emergencia:**

Aislar el sector afectado, las personas utilizar los elementos de protección adecuados.

- **Precauciones relativas al medio ambiente:**

Contener el derrame con sustancias inertes (arena, tierra).

Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento:

Cubrir las alcantarillas y evitar que derrames accidentales alcancen cursos de agua. En caso de derrames sobre pavimentos o suelos naturales contener el derrame con sustancias inertes como vermiculita en caso de disponer, o arena o tierra en seco. Posteriormente recoger el derrame en recipientes apropiados para su disposición final. Trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente, otra alternativa es mediante incineración controlada en horno estándar a temperatura mayor de 1000 °C con recuperación y filtrado de humos.

Métodos y materiales de limpieza:

- **Recuperación:**

La recuperación no corresponde ya que la sustancia ha sido contaminada.

- **Neutralización:**

Aislar la zona afectada, si es posible contener el derrame con sustancias inertes.

- **Disposición final:**

Disponer de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente.

Medidas adicionales de prevención de desastres:

Prohibir el ingreso a personal no autorizado en bodegas, sitios de acopio o distribución.

7.- Manipulación y Almacenamiento

Manipulación

- **Precauciones para la manipulación segura:**

El personal involucrado en el manejo del producto debe utilizar todos los elementos de protección personal recomendados.

- **Medidas operacionales y técnicas:**

Lavar la ropa después de la manipulación.

- **Precauciones:**

No manipular sin autorización del encargado de seguridad. El producto es inflamable, no se debe fumar, el uso de celulares, lámparas y enchufes que no sean a prueba de explosiones o el uso de cualquier elemento que pudiese generar chispa.

- **Ventilación local/general:** Debe poseer un sistema de ventilación de acuerdo a la legislación vigente.
- **Prevención del contacto:** Utilizar ropa protectora.

Almacenamiento

- **Condiciones para el almacenamiento seguro:**

Lugar fresco y seco, con buena ventilación, los productos deben ser almacenados en estanterías separadas del piso. No almacenar junto a alimentos y medicinas de uso animal o humano, semillas y cualquier otro que entre en contacto directo con hombres y animales.

- **Medidas técnicas:**

En depósito autorizado y envases claramente identificados.

- **Sustancias y mezclas incompatibles:**

Productos de reacción alcalina

- **Material de envase y/o embalaje:**

Mantener siempre en el embalaje original. Envases sellados, con etiqueta visible.

8.- Controles de exposición/protección personal

Concentración permisible:

- **Límite permisible ponderado (LPP):** No determinados.
- **Límite permisible absoluto (LPA):** No determinados.
- **Límite permisible temporal (LPT):** No determinados.
- **Umbral odorífico:** No determinados.
- **Estándares biológicos:** ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida
- **Procedimiento de monitoreo:** Metabolito de ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida, en muestras de orina obtenidas dentro de las primeras 24 horas de exposición.

Elementos de protección personal:

- **Protección respiratoria:** Máscara protectora.
- **Protección de las manos:** Guantes de neopreno, latex.
- **Protección de los ojos:** Antiparras.

- **Protección de la piel y el cuerpo:** Traje completo de Tyvek con capucha y botas.

Medidas de ingeniería:

Controlar el personal y la protección que utilizan el producto. Restringir el acceso a los recipientes abiertos. Eliminación de desechos.

9. Propiedades Físicas y Químicas

- **Estado físico:**	Líquido
- **Color:**	Amarillo - naranja
- **Olor:**	olor característico
- **Punto de fusión/punto de congelamiento:**	No disponible.
- **Punto de ebullición, punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:**	No disponible.
- **Inflamabilidad:**	Inflamable
- **Límites inferior y superior de explosión/inflamabilidad:**	No disponible.
- **Punto de inflamación:**	No disponible
- **Temperatura de ignición espontánea:**	No disponible
- **Temperatura de descomposición:**	No disponible
- **pH:**	6,0 – 8,0
- **Viscosidad cinemática:**	No disponible
- **Solubilidad (es):**	No disponible.
- **Tasa de evaporación:**	No disponible.
- **Coeficiente de partición n-octanol/agua:**	No disponible.
- **Presión de vapor:**	No disponible.
- **Densidad y/o densidad relativa:**	No disponible.
- **Densidad de vapor relativa:**	No evidente.
- **Características de las partículas:**	No disponible.

10.- Estabilidad y reactividad

- **Reactividad:**	No disponible.
- **Estabilidad química:**	Estable durante dos años en condiciones normales de presión y temperatura.
- **Posibilidad de reacciones peligrosas:**	No corresponde.
- **Condiciones que se deben evitar:**	Sustancias reactivas o altamente inestables.
- **Materiales incompatibles:**	Productos de reacción alcalina
- **Productos de descomposición peligrosos:**	No corresponde los metabolitos son biológicamente inactivos.

11.- Información toxicológica

- **Toxicidad Aguda Oral:**	DL 50 ratas > 250 mg/kg
- **Toxicidad Aguda Dermal:**	DL 50 ratas > 1600 mg/kg

- Toxicidad Aguda Inhalatoria:	CL 50 ratas > 2,5 mg/L
- Irritación/Corrosión cutánea:	Irritación leve o ligera
- Lesiones oculares graves/irritación ocular:	Irritación Moderada
- Sensibilización respiratoria o cutánea:	Sensibilizante
- Mutagenicidad de células germinales:	Los ingredientes activos no son mutagénicos.
- Carcinogenicidad:	Los ingredientes activos no son carcinogénicos.
- Toxicidad para la reproducción:	Los ingredientes activos no son teratogénicos.
- Toxicidad especifica en órganos particulares – exposición única:	No disponible
- Toxicidad especifica en órganos particulares – exposiciones repetidas:	No disponible
- Peligro de inhalación:	No disponible
- Síntomas relacionados con las caracteristicas fisicas, quimicas y toxicológicas :	A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

12.- Información ecotoxicológica

- Ecotoxicidad:	Aves: > 2000 mg/Kg DL50 Daphnias: <0,2 DL50 Lombrices: >100 mg/kg CL50 Abejas: <2 ug/abeja DL50
- Persistencia y degradabilidad:	DT50 199 días
- Potencial bioacumulativo:	No se bioacumula
- Movilidad en suelo:	No disponible.
- Otros efectos adversos:	No disponible.

13.- Información relativa a la eliminación de los productos

- Residuos:
Neutralizar con sustancias inertes (arena o tierra humedecida). Eliminación desechos: Barrer y recoger en recipientes claramente identificados, finalmente trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad competente.
Confinar los envases en lugar claramente identificado, hasta que la autoridad defina destino final.

- Envase y embalajes contaminados:
Entregar al mecanismo de recolección de residuos posconsumo de plaguicidas de ANASAC COLOMBIA LTDA.

- Material contaminado:

Evaluar si es viable la re-utilización y/o re-formulación del producto fuera de especificaciones cuando el concepto técnico lo avale. En caso de que no se pueda reutilizar o re-formular el producto, proceder con la incineración, destrucción, o entierro en celdas de seguridad, a través de gestores autorizados por la autoridad ambiental competente.

14.- Información sobre el transporte

	Modalidad de transporte		
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
Regulaciones	RID/ADR	IMDG	IATA
Número NU	3351	3351	3351
Designación oficial de transporte	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.
Clasificación de peligro primario UN	6.1	6.1	6.1
Clasificación de peligro secundario UN	3	3	3
Grupo de embalaje/envase	III	III	III
Peligros ambientales	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.
Precauciones especiales para el usuario	Guía GRE 131	Guía GRE 131	Guia GRE 131

- **Transporte a granel de acuerdo con MARPOL 73/78, Anexo II, y con IBC Code:** No corresponde

15.- Información reglamentaria

- **Regulaciones nacionales:** RESOLUCION 630 Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola. 2002.
Almacenamiento: Decreto 1843 de 1991 y la NTC 1319
Transporte: Decreto 1609 de 2002, NTC 1692 (Transporte de mercancías peligrosas. Clasificación, etiquetado y rotulado).
SGA: Decreto 1496 de 2018.
Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA). Sexta edición revisada. NACIONES UNIDAS. Nueva York y Ginebra, 2015

- **Regulaciones internacionales:** RID, IATA, IMDG.

El receptor debería poner atención a la posible existencia de regulaciones locales.

16.- Otras Informaciones

1134

anasac

- **Control de cambios:** Actualización al SGA
- **Abreviaturas y acrónimos:** DL50: Dosis letal 50.
  CL50: Concentración letal 50.
  EC50: Concentración efectiva 50.
  NOEC: Concentración sin efecto observado.
- **Referencias:** Estudios de la empresa.
- **Vigencia:** 3 años a partir de la fecha de actualización

La información se considera correcta, pero no es exhaustiva y se utilizará únicamente como orientación, la cual está basada en el conocimiento actual de la sustancia química o mezcla y es aplicable a las precauciones de seguridad apropiadas para el producto.

8 /

INFORME DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MUNICIPIO DE TAURAMENA

(Realizado por la empresa: GEMAS)

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

OPERADOR:	**FEDAG S.A.S**	
MUNICIPIO DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:	TAURAMENA	
PRESTADOR DEL SERVICIO:	GEMAS	
MES REPORTADO	**FECHA EMISION INFORME**	**TIPO DE EVENTO**
FEBRERO	20 DE FEBRERO 2024	FUMIGACION

METODOLOGIA DE LA FUMIGACION

Asegurar el control y erradicación de plagas en los comedores escolares que hacen parte del contrato del Departamento de Casanare.

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas es realizado por una empresa externa.

•Cada vez que se vaya a hacer una aplicación se procede a informar a la manipuladora de alimentos del comedor escolar, para que tome las medidas pertinentes antes y después de realizar el tratamiento necesario.

•Cada procedimiento es realizado por una persona idónea y capacitada y bajo la supervisión de la manipuladora de alimentos o coordinadora de zona.

•Terminado el control el técnico debe dejar ficha técnica de productos, soporte documental (certificado) indicando el producto y técnica aplicada en el comedor escolar.

La empresa contratista aplicara el método químico de control de plagas, con productos autorizados y que cuenten con ficha técnica.
La manipuladora diligenciará el formato

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR O MINIMIZAR EL INGRESO DE PLAGAS A LAS INSTALACIONES
o Mantener el orden, la higiene alrededor y dentro del comedor escolar. o No depositar elementos en desuso alrededor del comedor escolar (equipos, utensilios, etc.) o Depositar los residuos sólidos en las canecas sanitarias y retirar diariamente. o Controlar en recepción de los productos, envases primarios y secundarios y otros insumos. o Mantener cerradas el mayor tiempo posible las aberturas que dan al exterior (puertas y ventanas). o Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparar las grietas, agujeros, evitar los espacios debajo de las puertas, mantener la integridad de las tapas y rejillas, colocar recipientes colectores con malla anti insectos en los desagües, etc.)
DESARROLLO
ANEXOS: 1. registros fotograficos. 2. fichas tecnicas de los productos. 3. documentos de la empresa.

1138

		FEDAG S.A.S			FUMIGACIÓN
					FEDAG S.A.S
RELACIÓN DE INSTITUCIONES CON SUS SEDES DONDE SE HA REALIZADO LA FUMIGACIÓN					
ITEM	MUNICIPIO	EMPRESA	FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	VILLANUEVA	CLELOL	18/02/2024	Pablo Riveros	El Triunfo
2	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	Jose Maria Cordoba	Divino Niño ✓
3	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	Tecnica Empresarial del Llano	(Circular x01) Tecnica Empresarial del Llano ✓
4	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024	Tecnica Empresarial del Llano	aguablanca ✓
5	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024	Tecnica Empresarial del Llano	La Esperanza
6	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	El Cusiana	El Cusiana ✓
7	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024	El Cusiana	El Iquia
8	TAURAMENA	GEMAS	18/02/2024	El Cusiana	San Carlos ✓
9	TAURAMENA	GEMAS	17/02/2024	Siglo xxi	Siglo xxi
10	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	Vigia Trompillo ✓
11	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	Piñalito
12	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	La Pradera ✓
13	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	Ana Milena Muños ✓
14	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	centro regional de investigación ✓
15	TAURAMENA	GEMAS	19/02/2024	centro regional de investigación	La Vorgine ✓

85

Educación Casanare Alimentos Aprender

FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

PROGRAMA: FUMIGACION TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE:AGUABLANCA-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE:AGUABLANCA-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA SEDE: DIVINO NUÑO -TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA SEDE: DIVINO NIÑO-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE:CHAPARRAL-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE:CHAPARRAL-TAURAMENA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

1140

Educación

Casanare

Alimentos Aprender

FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE- LA PRADERA - TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE- LA PRADERA -TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE - EL CRIET- TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE- EL CRIET-TAURAMENA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

87

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA-SEDE- EL CUSIANA-TAURAMENA ✓



INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA-SEDE- EL CUSIANA-TAURAMENA ✓



INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI SEDE:LAS DELICIAS-TAURAMENA.



INSTITUCION EDUCATIVA SIGLO XXI SEDE:LAS DELICIAS-TAURAMENA.



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE LA LIBERTAD-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO SEDE LA LIBERTAD-TAURAMENA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE:TROMPILLOS- TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE:TROMPILLOS-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE LA VORAGINE - TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE LA VORAGINE -TAURAMENA

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024



INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA SEDE CARLOS-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA SEDE CARLOS-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE PIÑALITO-TAURAMENA



INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE PIÑALITO-TAURAMENA





Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FEDAG S.A.S

INFORME FUMIGACION CONTRATO UM 0001 DE 2024

INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE SIGLO XXI-TAURAMENA	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO REGIONAL DE INVESTIGACION EDUCACION Y EXTENSION DE TAURAMENA "CRIET" SEDE SIGLO XXI-TAURAMENA

FEDAG S.A.S

1105

	REGISTRO FOTOGRAFICO CODIGO: F-GDM-RF-01	VERSION: 1 PAGINA: 1 DE 1

Razon Social:	FEDAG S.A.S.		Nit: 800,085,481-5
Direccion	CRA 18F 31 - 57		Tel: 3134996156
Tipo de Entrega	EMPRESA DE ALIMENTOS		
Municipio:	YOPAL	Fecha:	17,18 Y 20 DE FEBRERO 2024
Representante Legal:	CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON		
Correo electronico:			



RESTAURANTE ESCOLAR LA IQUIA



RESTAURANTE ESCOLAR LA IQUIA



RESTAURANTE ESCOLAR LA IQUIA



RESTAURANTE ESCOLAR LA IQUIA



RESTAURAN ESCOLAR SAN CARLOS VILLA ROSA



RESTAURAN ESCOLAR SAN CARLOS VILLA ROSA



RESTAURAN ESCOLAR SAN CARLOS VILLA ROSA



RESTAURAN ESCOLAR SAN CARLOS VILLA ROSA



RESTAURANTE ESCOLAR AGUABLANCA



RESTAURANTE ESCOLAR AGUABLANCA



RESTAURANTE ESCOLAR AGUABLANCA



RESTAURANTE ESCOLAR AGUABLANCA



RESTAURANTE VEREDA TRONPILLOS



RESTAURANTE VEREDA TRONPILLOS



RESTAURANTE VEREDA TRONPILLOS



RESTAURANTE VEREDA TRONPILLOS



RESTAURANTE ESCOLAR LA URAMA



RESTAURANTE ESCOLAR LA URAMA



RESTAURANTE ESCOLAR LA URAMA



RESTAURANTE ESCOLAR LA URAMA

92

	REGISTRO FOTOGRAFICO CODIGO: F-GDM-RF-01	VERSION: 1 PAGINA: 1 DE 1

Razon Social:	FISAS S.A.S.		Nit: 900,501,481-5
Dirección:	CRA 16F 81 - 57		Tel: 3154986156
Tipo de Empresa:	EMPRESA DE ALIMENTOS		
Municipio:	YOPAL	Fecha:	17,18 Y 20 DE FEBRERO 2024
Representante Legal:	CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON		
Correo electronico:			



RESTAURANTE ESCOLAR CRIEET



RESTAURANTE ESCOLAR CRIEET



RESTAURANTE ESCOLAR CRIEET



RESTAURANTE ESCOLAR CRIEET



RESTAURANTE ESCOLAR PIÑALITO



RESTAURANTE ESCOLAR PIÑALITO



RESTAURANTE ESCOLAR PIÑALITO



RESTAURANTE ESCOLAR PIÑALITO



RESTAURANTE ESCOLAR LA PRADERA DEL CRIEET COROCITO



RESTAURANTE ESCOLAR LA PRADERA DEL CRIEET COROCITO



RESTAURANTE ESCOLAR LA PRADERA DEL CRIEET COROCITO



RESTAURANTE ESCOLAR LA PRADERA DEL CRIEET COROCITO



RESTAURANTE ESCOLAR ANA MILENA MUÑOZ LA ESMERALDA



RESTAURANTE ESCOLAR ANA MILENA MUÑOZ LA ESMERALDA



RESTAURANTE ESCOLAR ANA MILENA MUÑOZ LA ESMERALDA



RESTAURANTE ESCOLAR ANA MILENA MUÑOZ LA ESMERALDA



RESTAURANTE ESCUELA LA LIBERTAD VEREDA



RESTAURANTE ESCUELA LA LIBERTAD VEREDA



RESTAURANTE ESCUELA LA LIBERTAD VEREDA



RESTAURANTE ESCUELA LA LIBERTAD VEREDA

1147

	REGISTRO FOTOGRAFICO CODIGO: F-GEM-RP-01	VERSION: 1 PAGINA: 1 DE 1

Razon Social:	PEDRO S.A.S.		Nit: 900.505.461-5
Dirección	CRA 16# 31 - 57		Tel: 3114908218
Tipo de Empresa	EMPRESA DE ALIMENTOS		
Municipio:	YOPAL	Fecha:	17,18 Y 20 DE FEBRERO 2024
Representante Legal:	CAMILO ANDRES LOPEZ GUALDRON		
Correo electronico:			



RESTAURANTE ESCOLAR LAS DELICIAS



RESTAURANTE ESCOLAR LAS DELICIAS



RESTAURANTE ESCOLAR LAS DELICIAS



RESTAURANTE ESCOLAR LAS DELICIAS

COMENTARIOS Y OBSERVACIONES GENERALES
Control de insectos voladores y rastreros e instalacion de cebaderas control de roedores actividad realizada el dia 16 de febrero de 2024 bodega Yopal
Control de insectos voladores y rastreros. Actividad realizada en los restaurantes de las escuelas pertenecientes al municipio de Tauramena
los dias 17, 18,19 y 20 de febrero de 2024

POR PARTE DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO MIP		
NOMBRE:	NAYRA ASTRID CARDENAS	
CORREO ELECTRONICO	[illegible]	
CELULAR	3132295418	
FIRMA:		

94

1148

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 17 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el sábado 17 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE DIVINO NIÑO JOSE MARIA CORDOBA,** ubicada en la vereda cabañas, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

95

1149

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 17 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el sábado 17 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE INSTITUCION EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO,** Ubicada en la vereda el Chaparral, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

96

1150

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 18 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el domingo 18 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR AGUABLANCA,** ubicada en la vereda la Aguablanca, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

97

1151

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC
901.370.137-5

Tauramena, 18 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el domingo 18 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR SEDE LA ESPERANZA,** ubicada en la vereda el Jaguito, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

9B

1152

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 17 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el sábado 17 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE INSTITUCION EDUCATIVA EL CUSIANA,** ubicada en la vereda Paso Cusiana, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

99

1153

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC
901.370.137-5

Tauramena, 18 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el domingo 18 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR SEDE LA IQUIA,** ubicada en la vereda la Iquia, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

10

1154

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC
901.370.137-5

Tauramena, 18 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el domingo 18 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE ESCOLAR SEDE SAN CARLOS,** ubicada en la vereda la Villa Rosa, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

Cra. 16 No. 3-29 Barrio Buenos Aires
Tauramena - Casanare
contacto@gemasing.com
www.gemasing.com
311 229 54 49
311 532 81 47

101

7755

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 17 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el sábado 17 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE INSTITUCION EDUCATIVO SIGLO XXI,** ubicada en la vereda el Raizal, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

J02

1156

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE ESCOLAR VIGIA TROMPILLOS**, ubicada en la vereda la Trompillos, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

J03

1157

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR PIÑALITO,** ubicada en la vereda Piñalito Bajo, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

J04

1158

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE ESCOLAR LA PRADERA DEL CRIEET**, ubicada en la vereda Corocito, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

105

1159

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018**, a **RESTAURANTE ESCOLAR ANA MILENA MUÑOZ**, ubicada en la vereda La Esmeralda, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

Cra. 16 No. 3-29 Barrio Buenos Aires
Tauramena - Casanare
contacto@gemasing.com
www.gemasing.com
311 229 54 49
311 532 81 47

106

1160

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA CRIEET,** ubicada en la vereda Piñalito Alto, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

J07

1161

GEMAS
INGENIERIA
SAS BIC

Tauramena, 19 de febrero de 2024

CONSTANCIA

La suscrita Ingeniera de Alimentos, MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN en su calidad de representante legal de **GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC.** Deja constancia que el lunes 19 de febrero de 2024; el técnico Edward López Briceño con cédula de ciudadanía No. 79.350.644, realizó control de insectos rastreros y voladores con **HAWKER PLUS** (Cipermetrina, Tetrametrina) con **RGSP 370-2018,** a **RESTAURANTE ESCOLAR LA VORAGINE,** ubicada en la vereda la Urama, Tauramena, Casanare.

Se expide a solicitud del interesado con destino a las autoridades sanitarias del municipio de Tauramena, acatando la reglamentación actual nacional sobre el uso y manejo de plaguicidas (Decreto 1843 de 1991 y 1443 de 2004).

Atentamente,

Mayra Astrid Cárdenas Roldan
Representante Legal

108

HAWKER PLUS

anasac

FICHA DE DATOS DE SEGURIDAD (FDS)

1.- Identificación del producto y del proveedor

- Identificación del producto químico:	(Cipermetrina 250 g/L + Tetrametrina 150 g/L EC)
- Usos recomendados:	Insecticida de uso en salud pública
- Registros:	MINSALUD (RGSP-370-2018)
- Restricciones de uso:	Prohibido el uso recreacional.
- Nombre de Proveedor:	ANASAC COLOMBIA LTDA
- Dirección del Proveedor:	Autopista Medellin Km 3,5 Centro Empresarial Metropolitano.
- Número de teléfono del proveedor:	(57-1) 821 9039
- Número de teléfono de emergencia en Colombia:	Cisproquim (24 h) en Bogota: 2886012. Fuera de Bogota: 01 8000 916012.

2.- Identificación del peligro o peligros

- Clasificación según GHS rev 6: CATEGORIA TOXICOLÓGICA 3 , CATEGORIA ACUATICA AGUDA 1, CAT. 3 LÍQUIDOS INFLAMABLES

- Etiqueta GHS:



- Palabra de advertencia: PELIGRO
- Indicaciones de peligro:
  H227 : Líquido combustible.
  H301 : Tóxico en caso de ingestión.
  H312 : Nocivo en contacto con la piel.
  H332 : Nocivo si se inhala.
  H400 : Muy tóxico para peces.
- Consejos de prudencia:
  P101: Si se necesita consejo médico, tener el envase o la etiqueta a la mano.
  P210 : Mantener alejado del calor, superficies calientes, llamas
  P264 : Lavarse cuidadosamente después de la manipulación.
  P270 : No comer, beber o fumar mientras se manipula éste
  P280 : Usar guantes y equipo de protección para ojos y cara.

  P301+P312 : EN CASO DE INGESTIÓN: Llamar a un CENTRO DE TOXICOLOGIA o a un médico si la persona se
  P403 : Almacenar en lugar bien ventilado.

  P501 : Eliminar el contenido/recipiente de acuerdo a la reglamentación nacional vigente.

- Otros peligros: No presenta.

3.- Composición/Información sobre los componentes

- Componentes principales de la mezcla: (Cipermetrina + Tetrametrina
- Concentración (%): (Cipermetrina 250g/L + Tetrametrina 150g/LEC)

- Componente de la mezcla:

	Componente 1	Componente 2
Nombre común o genérico	Cipermetrina	Tetrametrina
Denominación química sistemática	Cipermetrina: (RS) □ ciano 3 fenoxibencil (1 RS, 3 RS, 1 RS, 3 SR)-3 – (2-2 dichloro-vinyl) 2,2 dimetilcyclopropane carboxylate.	Tetrametrina: cyclohex-1-ene-1,2-dicarboximidomethyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-2,2-dimethyl-3-(2-methylprop-1-enyl) cyclopropanecarboxylate
Rango de concentración	250 g/L EC	150 g/L EC
Número CAS	52315-07-8	7696-12-0

4.-Primeros auxilios

- En caso de inhalación: Trasladar al afectado al aire fresco.

- En caso de contacto con la piel: Quitar la ropa contaminada y lavar en forma abundante la piel con agua fría y jabón.

- En caso de contacto con los ojos: Lavar con abundante agua limpia y corriente por lo menos 15 minutos, cuidando que los párpados estén abiertos.

- En caso de ingestión: NO INDUCIR EL VÓMITO. Dar a beber agua solo si el afectado está consciente. En todos los casos, trasladar de inmediato a un centro asistencial. Llevando la etiqueta del producto

- Efectos agudos previstos: A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

- Efectos retardados previstos: No descritos.
- Sistemas/efectos más importantes: No descritos.
- Notas especiales para el médico tratante: Realizar tratamiento sintomático. Antídoto: No se dispone de antídotos específicos.

5.- Medidas de lucha contra incendios

Agentes de extinción:

Usar para extinguir las llamas espuma química (para evitar ignición del vapor) o polvo químico seco.

Agentes de extinción inapropiados:

No aplica.

Productos que se forman en la combustión y degradación térmica:

Dióxido y monóxido de carbono, Cloruro de hidrógeno. Óxidos de nitrógeno.

Peligros específicos asociados:

No existe peligro específico asociado.

Métodos específicos de extinción:

Asperjar con agua para enfriar sector no afectado. Utilizar como médios de extinción los ya señalados. Aislar la zona afectada. El personal debe ingresar utilizando ropa adecuada para combatir incendios y equipo de respiración autónoma.

Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios:

El personal calificado debe ingresar al sector afectado con ropa especial para combatir incendios, equipo de respiración autónoma y lentes de seguridad con protección lateral.

6.- Medidas que se deben tomar en caso de vertido accidental

- Precauciones personales:
  No ingresar a la zona afectada sin equipo de protección adecuado.
- Equipo de protección:
  Utilizar equipo detallado en el punto 8.
- Procedimientos de emergencia:
  Aislar el sector afectado, las personas utilizar los elementos de protección adecuados.
- Precauciones relativas al medio ambiente:
  Contener el derrame con sustancias inertes (arena, tierra).

Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento:

Cubrir las alcantarillas y evitar que derrames accidentales alcancen cursos de agua. En caso de derrames sobre pavimentos o suelos naturales contener el derrame con sustancias inertes como vermiculita en caso de disponer, o arena o tierra en seco. Posteriormente recoger el derrame en recipientes apropiados para su disposición final. Trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente, otra alternativa es mediante incineración controlada en horno estándar a temperatura mayor de 1000 °C con recuperación y filtrado de humos.

Métodos y materiales de limpieza:

- Recuperación:
  La recuperación no corresponde ya que la sustancia ha sido contaminada.
- Neutralización:
  Aislar la zona afectada, si es posible contener el derrame con sustancias inertes.
- Disposición final:
  Disponer de acuerdo a lo indicado por la autoridad competente.

Medidas adicionales de prevención de desastres:

Prohibir el ingreso a personal no autorizado en bodegas, sitios de acopio o distribución.

7.- Manipulación y Almacenamiento

Manipulación

- Precauciones para la manipulación segura:
  El personal involucrado en el manejo del producto debe utilizar todos los elementos de protección personal recomendados.
- Medidas operacionales y técnicas:
  Lavar la ropa después de la manipulación.
- Precauciones:
  No manipular sin autorización del encargado de seguridad. El producto es inflamable, no se debe fumar, el uso de celulares, lámparas y enchufes que no sean a prueba de explosiones o el uso de cualquier elemento que pudiese generar chispa.
- Ventilación local/general: Debe poseer un sistema de ventilación de acuerdo a la legislación vigente.
- Prevención del contacto: Utilizar ropa protectora.

Almacenamiento

- Condiciones para el almacenamiento seguro:
  Lugar fresco y seco, con buena ventilación, los productos deben ser almacenados en estanterías separadas del piso. No almacenar junto a alimentos y medicinas de uso animal o humano, semillas y cualquier otro que entre en contacto directo con hombres y animales.
- Medidas técnicas:
  En depósito autorizado y envases claramente identificados.
- Sustancias y mezclas incompatibles:
  Productos de reacción alcalina
- Material de envase y/o embalaje:
  Mantener siempre en el embalaje original. Envases sellados, con etiqueta visible.

8.- Controles de exposición/protección personal

Concentración permisible:

- Límite permisible ponderado (LPP):	No determinados.
- Límite permisible absoluto (LPA):	No determinados.
- Límite permisible temporal (LPT):	No determinados.
- Umbral odorífico:	No determinados.
- Estándares biológicos:	ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida
- Procedimiento de monitoreo:	Metabolito de ácido 3-fenoxibenzoico y 3-hidroxiciclohexano-1,2-dicarboximida, en muestras de orina obtenidas dentro de las primeras 24 horas de exposición.

Elementos de protección personal:

- Protección respiratoria:	Máscara protectora.
- Protección de las manos:	Guantes de neopreno, latex.
- Protección de los ojos:	Antiparras.
- Protección de la piel y el cuerpo:	Traje completo de Tyvek con capucha y botas.

Medidas de ingeniería:
Controlar el personal y la protección que utilizan el producto. Restringir el acceso a los recipientes abiertos. Eliminación de desechos.

9. Propiedades Físicas y Químicas

- Estado físico:	Líquido
- Color:	Amarillo - naranja
- Olor:	olor característico
- Punto de fusión/punto de congelamiento:	No disponible.
- Punto de ebullición, punto inicial de ebullición e intervalo de ebullición:	No disponible.
- Inflamabilidad:	Inflamable
- Límites inferior y superior de explosión/inflamabilidad:	No disponible.
- Punto de inflamación:	No disponible
- Temperatura de ignición espontánea:	No disponible
- Temperatura de descomposición:	No disponible
- pH:	6,0 – 8,0
- Viscosidad cinemática:	No disponible
- Solubilidad (es):	No disponible.
- Tasa de evaporación:	No disponible.
- Coeficiente de partición n-octanol/agua:	No disponible.
- Presión de vapor:	No disponible.

- Densidad y/o densidad relativa:	No disponible.
- Densidad de vapor relativa:	No evidente.
- Características de las particulas:	No disponible.

10.- Estabilidad y reactividad

- Reactividad:	No disponible.
- Estabilidad química:	Estable durante dos años en condiciones normales de presión y temperatura.
- Posibilidad de reacciones peligrosas:	No corresponde.
- Condiciones que se deben evitar:	Sustancias reactivas o altamente inestables.
- Materiales incompatibles:	Productos de reacción alcalina
- Productos de descomposición peligrosos:	No corresponde los metabolitos son biológicamente inactivos.

11.- Información toxicológica

- Toxicidad Aguda Oral:	DL 50 ratas > 250 mg/kg
- Toxicidad Aguda Dermal:	DL 50 ratas > 1600 mg/kg
- Toxicidad Aguda Inhalatoria:	CL 50 ratas > 2,5 mg/L
- Irritación/Corrosión cutánea:	Irritación leve o ligera
- Lesiones oculares graves/irritación ocular:	Irritación Moderada
- Sensibilización respiratoria o cutánea:	Sensibilizante
- Mutagenicidad de células germinales:	Los ingredientes activos no son mutagénicos.
- Carcinogenicidad:	Los ingredientes activos no son carcinogénicos.
- Toxicidad para la reproducción:	Los ingredientes activos no son teratogénicos.
- Toxicidad especifica en órganos particulares – exposición única:	No disponible
- Toxicidad especifica en órganos particulares – exposiciones repetidas:	No disponible
- Peligro de inhalación:	No disponible
- Síntomas relacionados con las características físicas, químicas y toxicológicas :	A nivel gastrointestinal se pueden presentar náuseas, vómitos, salivación y diarrea. A nivel neurologico se pueden presentar cefalea, irritabilidad, somnolencia, vértigo, incoordinación locomotora, dolor al caminar y pérdida de peso.

12.- Información ecotoxicológica

- Ecotoxicidad:	Aves: > 2000 mg/Kg DL50 Daphnias: <0,2 DL50 Lombrices: >100 mg/kg CL50 Abejas: <2 ug/abeja DL50
- Persistencia y degradabilidad:	DT50 199 días
- Potencial bioacumulativo:	No se bioacumula
- Movilidad en suelo:	No disponible.
- Otros efectos adversos:	No disponible.

13.- Información relativa a la eliminación de los productos

- Residuos:
Neutralizar con sustancias inertes (arena o tierra humedecida). Eliminación desechos: Barrer y recoger en recipientes claramente identificados, finalmente trasladar a un botadero autorizado para este tipo de sustancias, de acuerdo a lo dispuesto por la autoridad competente.
Confinar los envases en lugar claramente identificado, hasta que la autoridad defina destino final.

- Envase y embalajes contaminados:
Entregar al mecanismo de recolección de residuos posconsumo de plaguicidas de ANASAC COLOMBIA LTDA.

- Material contaminado:

Evaluar si es viable la re-utilización y/o re-formulación del producto fuera de especificaciones cuando el concepto técnico lo avale. En caso de que no se pueda reutilizar o re-formular el producto, proceder con la incineración, destrucción, o entierro en celdas de seguridad, a través de gestores autorizados por la autoridad ambiental competente.

14.- Información sobre el transporte

	Modalidad de transporte		
	TERRESTRE	MARÍTIMA	AÉREA
Regulaciones	RID/ADR	IMDG	IATA
Número NU	3351	3351	3351
Designación oficial de transporte	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.	Plaguicida piretroideo, líquido, tóxico, inflamable.
Clasificación de peligro primario UN	6.1	6.1	6.1
Clasificación de peligro secundario UN	3	3	3
Grupo de embalaje/envase	III	III	III
Peligros ambientales	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.	Muy tóxico a peces y organismos acuáticos.
Precauciones especiales para el usuario	Guía GRE 131	Guía GRE 131	Guía GRE 131

- Transporte a granel de acuerdo con MARPOL 73/78, Anexo II, y con IBC Code: No corresponde

15.- Información reglamentaria

HAWKER PLUS

- Regulaciones nacionales:	RESOLUCION 630 Manual Técnico Andino para el Registro y Control de Plaguicidas Químicos de Uso Agrícola. 2002. Almacenamiento: Decreto 1843 de 1991 y la NTC 1319 Transporte: Decreto 1609 de 2002, NTC 1692 (Transporte de mercancías peligrosas. Clasificación, etiquetado y rotulado). SGA: Decreto 1496 de 2018. Sistema globalmente armonizado de clasificación y etiquetado de productos químicos (SGA). Sexta edición revisada. NACIONES UNIDAS. Nueva York y Ginebra, 2015
- Regulaciones Internacionales:	RID, IATA, IMDG.

El receptor debería poner atención a la posible existencia de regulaciones locales.

16.- Otras Informaciones

- Control de cambios:	Actualización al SGA
- Abreviaturas y acrónimos:	DL50: Dosis letal 50. CL50: Concentración letal 50. EC50: Concentración efectiva 50. NOEC: Concentración sin efecto observado.
- Referencias:	Estudios de la empresa.
- Vigencia:	3 años a partir de la fecha de actualización

La información se considera correcta, pero no es exhaustiva y se utilizará únicamente como orientación, la cual está basada en el conocimiento actual de la sustancia química o mezcla y es aplicable a las precauciones de seguridad apropiadas para el producto.

1169

anasac

FICHA TÉCNICA

HAWKER PLUS®

Insecticida Piretroide
Concentrado Emulsionable (EC)
Registro para uso en Salud Pública: RGSP-370-2018

...

Concepto toxicológico GFRA-CT-2016-0234
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA.

COMPOSICIÓN GARANTIZADA:
Tipo: Insecticida
Ingredientes activos:
- Cipermetrina 25%
- Tetrametrina 15%

Grupo Químico: Piretroides
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica: Cat. III

Fórmula:
Cada litro de producto contiene:
Cipermetrina..... 250 g
Tetrametrina ..... 150 g
Excipientes c.s.p. .....1000 ml

PRINCIPALES CARACTERISTICAS:

HAWKER Plus® es una potente asociación de dos activos; Tetrametrina, una eficaz molécula de la familia de los piretroides que se caracteriza por tener uno de los más altos efectos de derribo, desalojo y de volteo, y Cipermetrina, un ingrediente activo de amplio espectro que destaca por su prolongado efecto residual.
HAWKER Plus®, está formulado especialmente para ser usado en todos aquellos lugares en los que se requiera un tratamiento de choque en el que se busque disminuir rápidamente la población de insectos plaga presente en el lugar.
HAWKER Plus® está formulado con un excipiente especial o solvente de origen vegetal, diferente a los solventes tradicionales, (EMAG, ésteres metílicos de ácidos grasos) que se caracteriza por ser bastante menos irritante y de menor olor que los excipientes tradicionales. Además, este solvente acelera el paso de los ingredientes activos por el exoesqueleto de los insectos, lo que aumenta aún más su velocidad de acción.
HAWKER Plus® es un producto ideal para ser incorporado en programas de control integrado de plagas, gracias a una alta efectividad, muy buen perfil toxicológico para mamíferos y aves, y

116

por ser muy amigable con el medio ambiente. Sus amplios registros a nivel mundial permiten su uso en programas de BPM, HACCP, AIB y otros.

MODO DE ACCIÓN

HAWKER Plus® actúa por contacto e ingestión, alterando el paso de los iones de sodio y potasio a nivel de la pared celular de las neuronas. Esta situación genera una hiperactividad que desemboca en inmovilidad y la muerte de los insectos, con un efecto que es entre 3 y 10 veces más rápido que un insecticida tradicional.

BENEFICIOS:

Efectivo insecticida de potente asociación de desalojo, choque y residualidad.

- HAWKER Plus® posee un notable efecto de volteo.
- Por sus características y formulación, se le ha especializado en el control de insectos rastreros y voladores, en todo tipo de instalaciones industriales y residenciales.
- Posee prolongada persistencia insecticida en todo tipo de superficies.
- Presenta muy baja toxicidad para el hombre y animales domésticos de sangre caliente.
- Bajo impacto ambiental por su solvente y no se acumula en el medio ambiente.
- No deja olores y no mancha.
- Ideal para programas de manejo integrado de plagas – MIP.

RECOMENDACIONES DE USO:

HAWKER Plus® Aplicar sobre las superficies donde se posan o transitan los insectos.
Mojar las superficies hasta humedecer completamente, evitando el escurrimiento. Para un óptimo resultado, considerar la capacidad de absorción de la superficie a tratar, para ajustar el volumen de agua en que se diluye la dosis recomendada, según sea el tipo de equipo a utilizar. Es un insecticida concentrado emulsionable, potenciado con un efectivo agente derribante, de volteo y de efecto expulsivo. Posee un solvente especial de origen vegetal con menor olor y menor efecto irritativo, siendo ideal para tratamientos en espacios cerrados, y con amplio uso en exteriores. Posee un amplio espectro de acción, controlando insectos voladores (moscas, polillas, zancudos, avispas y otros) e insectos rastreros (cucarachas, hormigas, pulgas, chinches, termitas, gorgojos, arañas, garrapatas y otros), con muy baja toxicidad en mamíferos.

HAWKER Plus® puede ser utilizado en interiores y exteriores de industrias de alimentos, establecimientos turísticos, centros comerciales, fabricas, depósitos, establecimientos educativos, conjuntos residenciales, plantas de sacrificio, establecimientos carcelarios, viviendas, residencias, restaurantes, hoteles, batallones, alojamientos, cocinas, casinos, campamentos, plazas, centrales de abastos, hospitales, clínicas y vehículos, así como en aquellos lugares donde se desee controlar plagas que representen un riesgo para la salud pública

1179

anasac

DOSIS DE APLICACIÓN:

TIPO DE APLICACIÓN	INSECTOS A CONTROLAR	LUGAR DE APLICACIÓN	DOSIS RECOMENDADA	DILUIR EN	ÁREA
Aspersión	**Insectos voladores** Moscas, Zancudos, Polillas, Tábano	Interior	15 a 25 ml	5 L de agua	100 m^2
		Exterior	25 a 30 ml	5 L de agua	100 m^2
	Insectos rastreros Cucarachas, gorgojos, Tijeretas, Garrapatas, Pulgas, Hormigas y Otros.	Interior	20 a 30 ml	5 L de agua	100 m^2
		Exterior	30 a 35 ml	5 L de agua	100 m^2
Termonebulización Nebulización y Ultra Bajo Volumen	Insectos voladores y rastreros	Interior	15 a 20 ml	1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral	1.000 m^3
		Exterior	25 ml	1 L de agua, diésel, kerosene o aceite mineral	10.000 m^2

PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de nariz y boca, gafas y gorro adecuado.
- No fumar, comer ni beber durante su aplicación.
- Mantenga el producto fuera del alcance de niños, animales y personas sin un criterio claro en manejo de estos productos.
- Cuide de no aplicar sobre fuentes de agua, ni insectos benéficos.
- Almacene en un lugar seco, fresco y bien ventilado, de preferencia bajo llave y lejos de alimentos y forrajes para animales.
- Mantenga el producto en su envase original, con la etiqueta siempre visible.
- Una vez ocupado todo el producto, realice triple lavado del envase, perfórelo y elimínelo de acuerdo con las disposiciones vigentes.
- Para aplicaciones en exteriores evite contaminar fuentes de agua con el producto o sus residuos, respetando una franja de seguridad mínimo de 10 metros y 100 metros, para aplicaciones terrestres y aéreas respectivamente.

118.

1172

anasac

ALMACENAMIENTO:

Conservar el producto HAWKER Plus® en su envase original, bien tapado y con su etiqueta visible, en una bodega seca, bien ventilada, segura y bajo llave. No transportarlo ni almacenarlo cerca de alimentos o medicamentos. Manéjese con cuidado para evitar derrames, si ello ocurre cúbralo con algún material absorbente y luego elimínelo según la legislación vigente.

MANEJO DE INTOXICACIONES:

Síntomas de intoxicación:
De ocurrir algún malestar o algún signo de intoxicación durante la aplicación, el operario debe suspender inmediatamente su trabajo y recibir atención médica.
De presentarse un mal uso del producto o a descuidos en la aplicación, se pueden presentar síntomas de intoxicación no específicos tales como: náuseas, vómitos, calambres abdominales, diarrea, irritación cutánea, irritación ocular y dificultad respiratoria. Frente a estos signos, acudir a atención médica inmediata y mostrar la etiqueta del producto.
En caso de contacto ocular se puede presentar ardor e irritación en los ojos.

Primeros Auxilios:

- En caso de contacto ocular: Mantenga el ojo abierto y enjuáguelo lenta y suavemente con agua durante 15 minutos. Si la persona usa lentes de contacto, retírelos después de los primeros 5 minutos y luego continúe con el enjuague, los párpados deberán permanecer abiertos. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA
- En caso de contacto cutáneo: Retire toda la ropa contaminada. Enjuague inmediatamente la piel con abundante agua y jabón, la persona que preste los primeros auxilios debe utilizar guantes para evitar la autocontaminación. ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de inhalación: Trasladar al afectado a un lugar con aire fresco. Si no está respirando, realice reanimación cardiopulmonar, ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- En caso de ingestión: NO PROVOCAR VÓMITO. Mantenga al afectado boca abajo y no le administre nada por la boca si esta inconsciente, luego ACUDA AL MEDICO INMEDIATAMENTE Y MUESTRELE UNA COPIA DE LA ETIQUETA.
- Si se observan signos de intoxicación debido al mal uso del producto o a descuidos, procurar atención médica inmediata y mostrar al facultativo la etiqueta del producto.

ANTÍDOTO: No se conoce antídoto específico.
Tratamiento sintomático bajo supervisión médica.

JJ9.

1173

anasac

- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación.
- HAWKER Plus® está disponible en presentaciones de frasco x 1 L.
- Efectúe triple lavado a los envases y vierta el agua en la mezcla de aplicación; luego destrúya el envase. Dispóngalos según la legislación local vigente.
- Para proceso de posconsumo de envases, contactar a Colecta, Tel.: +57(1) 7043399 - 6467446 - Calle 100 8A-55 – Torre C – Of.1005 Bogotá D.C. www.colecta.org
- Emergencias: **CISPROQUIM**: Línea Nacional: 018000 916012 - Tel. Bogotá: 2886012

Importado y Distribuido por:
Anasac Colombia Ltda - Sanidad Ambiental
Km 3,5 vía Bogotá – Siberia, Centro Empresarial Metropolitano, Modulo 2, Bodega 40
Tels: PBX (57) (1) 821 90 39.
www.anasac.com.co
Cota - Cundinamarca - Colombia

Formulado por:
AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)
Camino Noviciado norte, lote 73-B Lampa, Chile
Tel: +562-24706800 – Fax: +562-24869100
www.anasac.cl

> El presente documento, anula versiones anteriores.

120

1174

Gobernación de Casanare

820.200.240

Yopal, 30 de marzo de 2023

LA SUSCRITA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

HACE CONSTAR:

Que una vez revisados los documentos, presentados por la señora MAIRA ASTRID CÁRDENAS ROLDAN identificada con cédula de ciudadanía No. 51.958.613, por parte de la profesional de apoyo del programa de IVC de los factores de riesgo Químico, se emitió CONCEPTO FAVORABLE, para renovar autorización a la empresa "GEMAS INGENIERIA SAS BIC", para la Aplicación terrestre de Plaguicidas de uso en salud pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare, a través del siguiente personal aplicador: Edward López Briceño y Mayra Astrid Cárdenas Roldan. En cumplimiento de lo establecido en Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991.

Es de precisar que la presente autorización vence el 29 de marzo de 2024, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestada por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ

Aprobó: Ingrid Johanna Velandia Avella- directora técnica de Salud Pública JV
Revisó: Olga Lucia Ramirez Jiménez – Profesional Universitaria
Elaboró: Melisa Bolfagan Avila- Profesional de apoyo

1175

Gobernación de Casanare
NIT: 892099216-0

820.200.240
N° 0282

Yopal, 30 de marzo de 2023

Señora
MAYRA CARDENAS ROLDÁN
Representante Legal
GEMAS INGENIERIA SAS BIC
Carrera 16 No 3-29
contacto@gemasing.com
La ciudad

Asunto: Renovación autorización empresa

Cordial saludo,

En atención a su solicitud me permito informarle que, una vez revisada y evaluada la documentación remitida por usted a esta Secretaría, mediante correo electrónico con fecha 17 de marzo de 2023, ha sido otorgada la Autorización que acredita a la empresa GEMAS INGENIERIA SAS BIC, para la aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare, por periodo de un (1) año contados a partir del 30 de marzo de 2023.

La presente autorización debe ser renovada cada año, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestadas por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Anexo: En un (1) folio

Aprobó: Ingrid Johanna Velandia Avella- directora técnica de Salud Pública

Revisó: Olga Lucia Ramirez Jimenez – Profesional Universitario

Elaboró: Yelisa Barragán Avila- Profesional de apoyo

122

1176

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud | Casanare

Fecha de expedición
30 de marzo de 2023

CARNET No 021 - 2023



NOMBRE: EDWARD
APELLIDOS: LOPEZ BRICEÑO
CC: 79.350.644 de Bogotá D.C

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Reúne los requisitos legales para realizar :
APLICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: 29 marzo de 2024

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud | Casanare

Fecha de expedición
30 de marzo de 2023

CARNET No 020 - 2023



NOMBRE: MAYRA ASTRID
APELLIDOS: CÁRDENAS ROLDAN
CC: 51.958.613 de Bogotá D.C

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Reúne los requisitos legales para realizar :
APLICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: 29 marzo de 2024

1177

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sil.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC
Nit : 901370137-5
Domicilio: Tauramena, Casanare

MATRÍCULA

Matricula No: 147405
Fecha de matricula: 19 de febrero de 2020
Ultimo año renovado: 2023
Fecha de renovación: 27 de marzo de 2023
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : CARRERA 16 N 3 29 - Brr buenos aires
Municipio : Tauramena, Casanare
Correo electrónico : contacto@gemasing.com
Teléfono comercial 1 : 3112295449
Teléfono comercial 2 : 3115328147
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : CARRERA 16 N 3 29 - Brr buenos aires
Municipio : Tauramena, Casanare
Correo electrónico de notificación : contacto@gemasing.com
Teléfono para notificación 1 : 3112295449
Teléfono notificación 2 : 3115328147
Teléfono notificación 3 : No reportó.

La persona jurídica **SI** autorizó para recibir notificaciones personales a través del correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y del 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por documento privado del 09 de febrero de 2020 de la Asamblea Constitutiva de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 19 de febrero de 2020, con el No. 36788 del Libro IX, se constituyó la persona jurídica de naturaleza comercial denominada GEMAS INGENIERIA S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por Acta No. 1 del 06 de julio de 2020 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 17 de julio de 2020, con el No. 37573 del Libro IX, se decretó REFORMA - AMPLIACION OBJETO SOCIAL

Por Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 02 de febrero de 2023, con el No. 45026 del Libro IX, se decretó REFORMA ESTATUTARIA - CAMBIO DE RAZON SOCIAL DE GEMAS INGENIERIA S.A.S. A GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC

Por Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria de Tauramena, inscrito en esta Cámara de Comercio el 03 de febrero de 2023, con el No. 45026 del Libro IX, se decretó REFORMA ESTATUTARIA- AMPLIACION OBJETO SOCIAL

124

1178

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 06:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

Todas las actividades relacionadas con consultoria, suministros de cualquier indole, auditorias, estudios de impacto ambiental y aboración de planes de manejo ambiental, obras que tienen que ver con la reduccion de impacto ambientales tales como: Reforestacion, control de cauce, estabilidad de cauce, estabilidad de taludes control de seguimiento, manejo de sustancias contaminantes y afines, y en especial el desarrollo de las siguientes actividades: 1. Realizar estudios y proyectos, asesoria, diseño y construcción de obras civiles, saneamiento básico (Ingeniería Ambiental y Sanitaria) y electricos en general, así como la contratación de mantenimiento y construcción de puentes, carreteras, pavimentos rigidos y flexibles, muros de contención, edificaciones y planes de vivienda, remodelaciones, caminos vecinales, movimiento de tierras, construcción de terraplenes y locaciones 2. Construcción y mantenimiento de alcantarillados, acueductos, gaseoductos y poliductos, montajes industriales y geotecnia en general. 3. Manejo ambiental, rellenos sanitarios, tratamiento de aguas residuales y servidas, recolección y disposición de desechos, lagunas de oxidación y plantas de tratamiento, construcción de redes de baja, media y alta tensión, acometidas electricas domiciliarias e industriales, soldadura, montajes de equipos y de maquinarias, alquiler de maquinaria pesada, alquiler de equipos para la construcción y cualquier tipo de alquiler para el desarrollo cabal y realización de este objeto principal, la empresa podrá adquirir muebles e inmuebles para usufructuarlo y eventualmente arrendarlos o enajenarlos, forma parte de otras sociedades que tengan actividades semejantes, complementarios o que sean de conveniencia general para los asociados de tales empresas, llevar a cabo toda clase de operaciones de credito y actos juridicos con titulos valores. En general celebrar toda clase de operaciones y contratos que tengan relacion directa con el objeto principal cuya finalidad sea ejercer derechos y cumplir con todas las obligaciones legales o convencionalmente derivadas de la existencia y el funcionamiento de la empresa, invertir ante terceros como acreedores o como deudores en toda clase de operaciones de credito recibiendo las garantias del caso cuando de lugar a ellas, ejecutar en general todos los actos o contratos preparatorios, complementarios o accesorios de todos los anteriores y los que se relacionan con la experiencia y funcionamiento de la empresa y los demás que sean conducentes al logro de los fines sociales y todo lo que corresponda a la contratacion de servicios generales, transporte de equipos y herramientas y podrá realizar cualquier actividad comercial o civil, licia. Comercializacion, distribución de elementos de limpieza, desinfeccion y elementos de bioseguridad, comercializacion y distribución de productos quimicos necesarios para la industria alimentos. Realizar manejo integral de plagas, aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y desinfeccion en áreas públicas, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas, vehiculos, manejo integral de plagas sector urbano, sector agricola, lavado de tanques aereos y subterraneos. Adicionalmente, realizará las siguientes actividades propias de las sociedades comerciales de beneficio e interés colectivo (bic): 1. Modelo de negocio. Adquieran bienes o contratan servicios de empresas de origen local o que pertenezcan a mujeres y minorias. Además, dan preferencia en la celebración de contratos a los proveedores de bienes y servicios que implementen normas equitativas y ambientales. Gobierno corporativo. Expanden la diversidad en la composición de las juntas directivas, equipo directivo, ejecutivo y proveedores, con el fin de incluir en ellos personas pertenecientes a diferentes culturas, minorias étnicas, creencias religiosas diversas, con distintas orientaciones sexuales, capacidades fisicas heterogéneas y diversidad de género. 3. Prácticas laborales. Establecen una remuneración salarial razonable para los trabajadores y analizan las diferencias salariales entre sus empleados mejor y peor remunerados para establecer estándares de equidad. 4. Prácticas ambientales. Efectúan, anualmente, auditorias ambientales sobre eficiencia en uso de energía, agua y desechos y divulgan los resultados al público en general y capacitan a sus empleados en la misión social y ambiental de la sociedad. 5. Prácticas con la comunidad. Incentivan las actividades de voluntariado y crean alianzas con fundaciones que apoyen obras sociales en interés dela comunidad.

CAPITAL

* CAPITAL AUTORIZADO *

Valor	$ 130.000.000,00

125

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

No. Acciones	13.000,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL SUSCRITO *

Valor	$ 4.000.000,00
No. Acciones	400,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

* CAPITAL PAGADO *

Valor	$ 4.000.000,00
No. Acciones	400,00
Valor Nominal Acciones	$ 10.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad será ejercida por un gerente el cual tendrá como suplente un subgerente que lo reemplazará en las faltas temporales y absolutas.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

El gerente está facultado para ejecutar, a nombre de la sociedad, todos los actos y contratos relacionados directamente con el objeto social sin enite de cuantía. Serán funciones específicas del cargo, las siguientes: A) constituir, para propósitos concretos, los apoderados especiales que considere necesarios para representar judicial o extrajudicialmente a la sociedad. B) cuidar de la recaudación e inversión de los fondos sociales. C) organizar adecuadamente los sistemas requeridos para la contabilización, pagos y demás operaciones de la sociedad. D) velar por el cumplimiento oportuno de todas las obligaciones de la sociedad en materia impositiva. E) certificar conjuntamente con el contador de la sociedad, los estados financieros en el caso de ser dicha certificación exigida por las normas legales. F) designar las personas que van a prestar servicios a la sociedad y para el efecto celebrar los contratos que de acuerdo a las circunstancias sean convenientes; además, fijará las remuneraciones que les correspondan, dentro de los límites establecidos en el presupuesto anual de ingresos y egresos. G) celebrar los actos y contratos comprendidos en el objeto social de la compañía y necesarios para que esta desarrolle plenamente los fines, para los cuales ha sido constituida. H) cumplir las demás funciones que le correspondan según lo previsto en las normas legales, en estos estatutos y que sean compatibles con el cargo. Parágrafo. El gerente queda facultado para celebrar actos y contratos, en desarrollo del objeto de la sociedad, con entidades públicas, privadas y mixtas.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por documento privado del 09 de febrero de 2020 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 19 de febrero de 2020 con el No. 36788 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	MAYRA ASTRID CARDENAS ROLDAN	C.C. No. 51.958.613
SUBGERENTE	EDWARD LOPEZ BRICEÑO	C.C. No. 79.350.644

REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

1180

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 08:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

DOCUMENTO	INSCRIPCIÓN
*) Acta No. 1 del 06 de julio de 2020 de la Asamblea Extraordinaria	37573 del 17 de julio de 2020 del libro IX
*) Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria	45026 del 02 de febrero de 2023 del libro IX
*) Acta No. 1 del 30 de enero de 2023 de la Asamblea Extraordinaria	45026 del 02 de febrero de 2023 del libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los Actos Administrativos de registro quedan en firme, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE, los sábados **NO** son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los Actos Administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: G4759
Actividad secundaria Código CIIU: N8129
Otras actividades Código CIIU: M7730 P4290

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $926.132.700,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : P4290.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

127

CÁMARA DE COMERCIO DE CASANARE

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 05/05/2023 - 06:57:55
Recibo No. H000032448, Valor 7200

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN TVn8e2bWuM

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=50 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que le entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO
CESAR ADOLFO REINA JOYA

*** FINAL DEL CERTIFICADO ***

1182

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 51.958.613
CARDENAS ROLDAN
APELLIDOS
MAYRA ASTRID
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 12-NOV-1968
MIRAFLORES
(BOYACA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.58 ESTATURA
A+ G.S. RH
F SEXO

30-SEP-1987 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-4685000-00189711-F-0051958613-20091023 0017413984A 1 30914324

1183

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto [0][2] Actualización

4. Número de formulario: 14894596679

(415)7707212489984180(20) 0000014894596679

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 1 3 7 0 1 3 7	5	Impuestos y Aduanas de Yopal 4 4	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
GEMAS INGENIERIA S.A.S. BIC

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 8 9	Casanare 8 5	Tauramena 4 1 0

41. Dirección principal
CR 16 3 29 BRR BUENOS AIRES

42. Correo electrónico contacto@gemasing.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 1 2 2 9 5 4 4 9	3 1 1 5 3 2 8 1 4 7

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			Ocupación	
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2		51. Código	52. Número establecimientos
4 7 5 9	2 0 2 0 0 2 1 9	8 1 2 9	2 0 2 1 0 4 1 2	7 7 3 0	4 2 9 0			

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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
53. Código 5	7	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5														

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Obligados aduaneros

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código									

11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores

55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [X] NO [ ] 60. No. de Folios: 7 61. Fecha: 2023 - 02 - 08 / 10 : 43: 13

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso.
Parágrafo del artículo 1.6.1.2.20 del Decreto 1625 de 2016
Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.
Firma autorizada:

984. Nombre: CASTILLO LAVAHO LUZ MIREYA
985. Cargo: Gestor II

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 21-02-2023 03:16:48PM

120

1184

DIAN
POR UNA COLOMBIA MAS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14894596679

(415)7707212489984(8020) 000014894596679

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 7 0 1 3 7	5	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número	0 0 0	1
73. Fecha	2 0 2 0 0 2 0 9	2 0 2 3 0 1 3 0
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 2 0 0 2 1 9	2 0 2 3 0 2 0 2
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 1 4 7 4 0 5	4 5 0 2 6
78. Departamento	8 5	8 5
79. Ciudad/Municipio	4 1 0	5 0

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Vigencia

60. Desde	2 0 2 0 0 2 1 9
61. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Ítem	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 1	2 0 2 0 0 2 1 0		-
2				-
3				-
4				-
5				-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

118S

DIAN
POR UNA COLOMBIA MÁS HONESTA

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Página 3 de 3 Hoja 3

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14894596679

(415)7707212400934(8020) 000014894596679

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 1 3 7 0 1 3 7	5	Impuestos y Aduanas de Yopal	4 4	

Representación

1

98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación	
REPRS LEGAL PRIN 1 8		2 0 2 0 0 2 1 9	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	113. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadani 1 3	5 1 9 5 8 6 1 3		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CARDENAS	ROLDAN	MAYRA	ASTRID
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

2

98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación	
REPRS LEGAL SUPL 1 9		2 0 2 0 0 2 0 9	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	7 9 3 5 0 6 4 4		
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
LOPEZ	BRICEÑO	EDWARD	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

3

98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

4

98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

5

98. Representación		99. Fecha inicio ejercicio representación	
100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal	

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Fecha generación documento PDF: 21-02-2023 03:16:48PM

132

INFORME DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS MUNICIPIO DE HATO COROZAL

(Realizado por la empresa: DEMOLEDOR)

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

	FUMIGACIÓN
FEDAG S.A.S	FEDAG S.A.S

RELACIÓN DE INSTITUCIONES CON SUS SEDES DONDE SE HA REALIZADO LA FUMIGACIÓN

ITEM	MUNICIPIO	EMPRESA	FECHA	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
1	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/01/1900	Luis Hernández Vargas	La Cabuya
2	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024		Las Tapias
3	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024		San Luis Beltran
4	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	18/02/2024		El Cedral
5	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Manaure
6	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024	Horacio Perdomo	Horacio Perdomo
7	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Divino Niño
8	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024	Simon Bolivar	La Unión
9	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Casa Roja
10	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Simon Bolivar
11	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Rosa Blanca
12	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Luz de Oriente
13	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		Ramon Nonato Perez
14	HATO COROZAL	DEMOLEDOR	17/02/2024		San Rafael

1188

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

152

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela la Caboya V. la Caboya Cel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de plagas. Roedores Rastreros y Voladores: Ratas Zancudos, Moscas, Cucarachas, Grillos, Hormigas, Arañas, Conejos, Pitos

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 185 - 2015



NOMBRE: LINO
APELLIDOS: QUISPE RIMACHE
CC: 74.859.069 de Yopal

Faculta los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS



Se concede al presente carnet en cumplimiento de la Ley 60 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Yopal, 13 de Febrero de 2015

Firma

Firma Cliente

135

Powered by CamScanner

1189

	ESCUELA – VEREDA LA CABUYA MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

136.

Powered by CamScanner

1190

DEMO LEDOR

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

151

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	12	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela las Tapias V. las Tapias Cel: 3144996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas: Ratones, Rastreros y Voladores: Ratas Zancudos, Moscas, Cucarachas, Hormigas, grillos, arañas, Comegen, Años

$ _____ Valor en letras: _____

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 196 - 2016

NOMBRE: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CC: 74.859.069 de Yopal

Retire los registros legales para desempeñarse como:

APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Lino Quispe

Firma

Firma Cliente

137

Powered by CamScanner

1191

	ESCUELA – VEREDA LAS TAPIAS MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

130

Powered by CamScanner

1192

DEMO LEDOR

Lino Quispe Rimache
Nit 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

149

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	18	03	2024

Nombre: FEDA6 S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela San Luis Beltran Vda Hungaca Cel 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Hagas, Ratones, Rastreros y Voladores. Ratas Zancudos, Moscas, Cucarachas, Grillos, Hormigas, araña, comegen, Ato

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 195 - 2018

NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CC: 74.859.069 de Tópal

Tiene los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Manuel Quispe R.
Firma

Firma Cliente
Coordinador

Powered by CamScanner

1193

	ESCUELA SAN LUIS BELTRAN - VEREDA LA MANGA MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobrayo@hotmail.com

140

Powered by CamScanner

1144

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplifcado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

148

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	18	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S. C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela CEDRAL.. V. Cedral Cel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas. Ratones Rastreros y Voladores. Ratas Zancudos, Moscas, Cucarachas, Grillos, Hormigas, arañas, comegen.

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 195 - 2015



NOMBRE: LINO
APELLIDOS: QUISPE RIMACHE
CC: 74.859.069 de Yopal

Reúne los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Fecha de expedición
14 DE FEBRERO DE 2015

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Yopal - Casanare 13 de Febrero de 2015

Lino Quispe R.
Firma

Firma Cliente
COORDINADORA

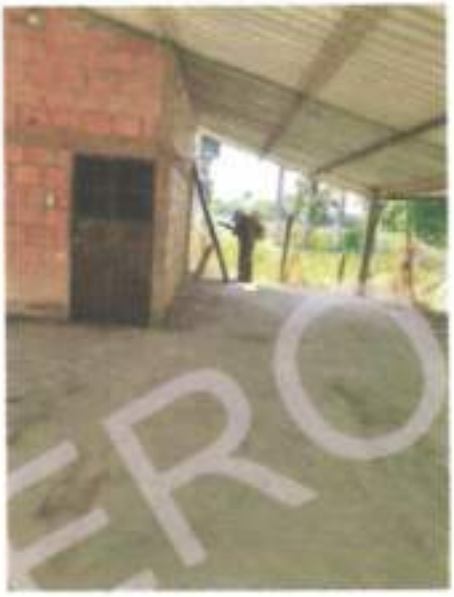
Powered by CamScanner

(1)

	ESCUELA - VEREDA EL CEDRAL **MUNICIPIO DE HATO COROZAL** **DEPARTAMENTO DE CASANARE** **Fumigación – Control de Plagas**	**2024**

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

1496

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rinache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corazal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

138

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG .S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela Vda Maravire Cel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas: Ratones Rastrero y Voladores. Rata, Zancudos, Moscas, Hormigas, Araña, Comegen, Pitos, grillos, Pulgas, Cucarachas

$ Valor en letras:

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PUBLICA
CARNET No 195 - 2018
NOMBRES: LINO
APELLIDOS: QUISPE RINACHE
CC: 74.859.069 de Yopal
Reúne los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Firma

Firma Cliente
COORDINADORA

Powered by CamScanner

1197

	ESCUELA - VEREDA LA MARAURE MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

Powered by CamScanner

162

7198

Lino Quirpe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplifcado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

147

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Colegio Horacio Perdomo V. San José de Aripore Tel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas, Ratones, Rastreras y Voladores: Ratas, Zarcudos, Hormas, Cucarachas, Grillos, Hormigas, araña, Comegen, Ratos, Pulgas

$ _____ Valor en letras _____

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 180 - 2015

NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUIRPE RIMACHE

CC: 74.859.069 de Yopal

Reúne los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Lino Quirpe Rimache
Firma

Firma Oferente

Powered by CamScanner

143

1199

	COLEGIO HORACIO PERDOMO - VEREDA SAN JOSE DEL ARIPORO MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









FERRO DE

Powered by CamScanner

1200

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

146

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit. 900505461-5

Dirección: Escuela. Divino niño V. Santa Rita Cel 3114996156

se presto el servicio de fumigación control de Plagas: Ratones, Roedores y Voladores. Ratas zarigueyas, cucarachas, Moscas, Hormigas, arañas, Comejen, Ratas, Ratones.

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 186 - 2018

NOMBRE: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CC: 74.859.069 de Yopal

APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Lino Quispe R. Maria Ruiz

Firma Firma Cliente

Cordinadora

Powered by CamScanner

145

1207

	ESCUELA DIVINO NIÑO - VEREDA SANTA RITA MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

146.

Powered by CamScanner

1202

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

145

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela Vda la unión Cel 3114996156

se presto el servicio de fumigación Control de Plagas: Ratas Rastreros, Voladores, Ratas Zarigüeyas, Cucarachas, Hormigas, Moscas, Arañas, Comegén, Ratas, Ratas

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
CARNET No 195 - 2018
NOMBRES: LINO
APELLIDOS: QUISPE RIMACHE
CC: 74.859.069 de Tripal
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Lino Quispe R.
Firma

Firma Cliente
CORREGIMIENTO

Powered by CamScanner

1203

	ESCUELA - VEREDA LA UNIÓN MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









FERO DE 202

Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

148

Powered by CamScanner

7204

DEMO LEDOR

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

144

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S CC/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela c. Rosa V. Casa Roja Cel 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas: Roedores Rastreros y Voladores: Ratas Zancudos, Cucarachas, Hormigas, Moscas, Arañas, comegen, Ratones, Algas

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 198 - 2018

NOMBRES: LINO
APELLIDOS: QUISPE ROMACHE
CC 74.859.069 de Yopal

Habilitado para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Firma

Firma Dueño o encargado

Powered by CamScanner

1205

	ESCUELA - VEREDA CASA ROJA MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









MUESTRA

Uno Quispe Rimache
Cel: 3123382166
Email:

150

Powered by CamScanner

1206

DEMO LEDOR
Control de plagas

Lino Quispe Rinache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplifcado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corazal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

143

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDA6 S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Colegio simón Bolivar V. Chiré Cel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas. Ratas, Rastreras y Voladores. Ratones, Zancudos, Moscas, cucarachas, Grillos, Hormigas, araña. Lonegea, Ácaros

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 195 - 2018



NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUISPE RINACHE

CC: 74.859.069 de Yopal

habilita los requisitos legales para desempeñarse como:

APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS



Lino Quispe R.
Firma

Firma Cliente

151

Powered by CamScanner

1007

	COLEGIO SIMÓN BOLIVAR- VEREDA CHIRE MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

152

Powered by CamScanner

1208

DEMO LEDOR

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

142

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2020

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela V. Rosa Blanca Cel: 3114996156

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas: Ratas, Ratoneras y Voladores. Ratones, Zancudos, Cucarachas, Hormigas, Moscas, ~~ratas conejos~~, Pitos, Pulgas

$ _____ Valor en letras _____

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 195 - 2019

NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CED: 74.859.069 de Yopal

APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Lino Quispe R.
Firma

Firma

1209

	ESCUELA - VEREDA ROSA BLANCA MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache

154

Powered by CamScanner

1210

DEMO LEDOR

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

141

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela. V. Carreljas 2us del Oriente Cel: 3149961 56

se presto el servicio de fumigación Control de Pulgas; Ratas, Rastreros y Voladores. Ratones Zancudos, Moscas, Hormigas, Cucarachas, araña, cornegen, Ptas, Pulgas

$ _____ Valor en letras _____

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 198 - 2018

NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CC 74.859.069 de Yopal

Sobre los registros legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Firma

Firma Cliente

Powered by CamScanner

1211

	ESCUELA LUZ DEL ORIENTE- VEREDA CAMELIAS MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

156

Powered by CamScanner

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

140

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG. S.A.S. C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela. V. Banco Ramononato Cel: 3149961556

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas á Ratas, Rastreros y Voladores, Satane Zancudos, Cucarachas, Hormigas, Moscas, arañas, comegen, Pitos, Polgos

$ _____ Valor en letras: _____

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
CARNET No 195 - 2018
NOMBRE: LINO
APELLIDOS: QUISPE RIMACHE
CC: 74.859.069 de Yopal
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Se expide el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Yopal, 13 de Febrero de 2019

Lino Quispe R. Firma

Firma Cliente

Powered by CamScanner

154

1213

	ESCUELA – RAMONONATO MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobrg+oi@hotmail.com

Powered by CamScanner

158

1214

DEMO LEDOR
control de plagas

Lino Quispe Rimache
Nit. 74.859.069 - 4 / Régimen Simplificado

Calle 12 N° 4 - 37 / Cel: 312 338 2166 / Hato Corozal - Casanare

CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN

139

Fecha:	DIA	MES	AÑO
	17	02	2024

Nombre: FEDAG S.A.S C.C/ Nit: 900505461-5

Dirección: Escuela V. San Rafael Cel: 3149961.56

se presto el servicio de fumigación: Control de Plagas. Ratones, Rastreros y Voladores. Ratas, Zancudos, Cucarachas, Hormigas, Moscas, arañas, Comegen, Pitos. Pulgas

$ Valor en letras

SECRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

CARNET No 195 - 2018

NOMBRES: LINO

APELLIDOS: QUISPE RIMACHE

CC: 74.859.069 de Yopal



Sobre los requisitos legales para desempeñarse como:
APLICADOR TERRESTRE DE PLAGUICIDAS

Se expide el presente carnet en cumplimiento de la Ley 09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Yopal, 23 de Febrero de 2018

Lino Quispe R.
Firma

Firma Cliente

Powered by CamScanner

651

1215

	ESCUELA - VEREDA SAN RAFAEL MUNICIPIO DE HATO COROZAL DEPARTAMENTO DE CASANARE Fumigación – Control de Plagas	2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO









Lino Quispe Rimache
Cel: 3123382166
E-mail: linobravo@hotmail.com

160

Powered by CamScanner

1216

820.200.240

Yopal, 28 de marzo de 2023

LA SUSCRITA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

HACE CONSTAR:

Que una vez revisados los documentos, presentados por el señor LINO QUISPE RIMACHE identificado con cédula de ciudadanía No. 74.859.069, por parte de la profesional de apoyo del programa de IVC de los factores de riesgo Químico, se emitió CONCEPTO FAVORABLE, para renovar autorización al señor "LINO QUISPE RIMACHE", para la Aplicación Terrestre de Plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, viviendas y vehículos en el Departamento de Casanare. En cumplimiento de lo establecido en Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991.

Es de precisar que la presente autorización vence el 27 de marzo de 2024, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestada por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ

[illegible] – Directora Técnica de Salud Pública

Re. [illegible] Profesional Universitario

[illegible], Profesional Contratista – Salud Pública

163

Powered by CamScanner

1217

820.200.240
N° 0283

Yopal, 28 de marzo de 2023

Señor
LINO QUISPE RIMACHE
Linobravo32@hotmail.com
La ciudad

Asunto: Renovación autorización aplicación y desinfección.

Cordial saludo,

En atención a su solicitud me permito informarle que, una vez revisada y evaluada la documentación remitida por usted a esta Secretaría, mediante correo electrónico el día 13 de marzo de 2023, ha sido otorgada la Autorización que acredita a LINO QUISPE RIMACHE, para la aplicación terrestre de plaguicidas de uso en salud pública y la desinfección en área pública, establecimientos, edificios, oficinas, vehículos y viviendas en el Departamento de Casanare, por periodo de un (1) año contados a partir del 28 de marzo de 2023.

La presente autorización debe ser renovada cada año, y puede ser revocada si se comprueba el no cumplimiento de lo establecido en la Ley 9 de 1979 y el Decreto Reglamentario 1843 de 1991 o cualquier cambio en las condiciones manifestadas por el representante legal de la empresa al realizar la solicitud.

MARIA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Anexo: En un (1) folio

Aprobó: Johanna Valencia Ahella – Director Técnico de Salud Pública

Revisó: Olga Lucía Ramírez Jiménez – Profesional Universitario

Elaboró: Melba Barragán Avila – Profesional Contratista – Salud Pública

164.

Powered by CamScanner

1218

CRETARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

de Salud Casanare

Fecha de expedición
28 de marzo de 2023

RNET No 018 - 2023



IBRE: LINO

LLIDOS: QUISPE RIMACHE

74.859.069 de Yopal

eúne los requisitos legales para realizar :

ICACIÓN TERRESTRE PLAGUICIDAS

MARÍA CONSTANZA VEGA ORDUZ
Secretaria de Salud

Se concede el presente carnet en cumplimiento de la Ley
09 de 1979 y Decreto 1843 de 1991

Vencimiento: 27 marzo de 2024

Powered by CamScanner

67

1219

Demon® 40 PM

Polvo Mojable
Insecticida
Registro Salud Pública No. RGSP 0009-95

1. CARACTERÍSTICAS / BENEFICIOS

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIOS
DEMON ® 40 PM es un insecticida piretroide de uso en el mundo, dadas sus características de efectividad y seguridad, las que han sido ampliamente verificadas por entidades privadas en el mundo entero a nivel de campo y de laboratorio. El uso universal de este piretroide ha permitido obtener bastantes experiencias en diversos campos de actividad, confirmándose así su excepcional eficacia en el combate de los artrópodos plaga.	La alta residualidad que ofrece el DEMON ® 40 PM le permite al usuario mantener por más tiempo su ambiente libre de plagas, le facilita al profesional disponer de más tiempo para ampliar sus servicios a otros clientes y mantiene a sus usuarios satisfechos y a las plagas fuera de combate por mucho más tiempo.

2. GENERALIDADES / GENERALIDADES

Ingredientes Activos: Cipermetrina

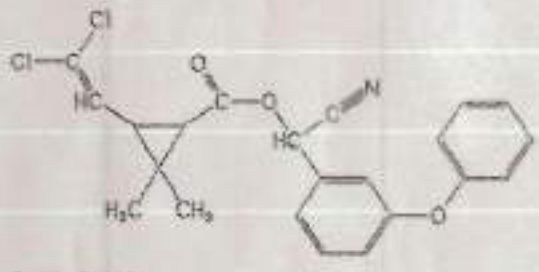
Nombre Químico: (IUPAC)* (*RS*)-α-cyano-3-phenoxybenzyl (1*RS*,3*RS*;1*RS*,3*SR*)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropanecarboxylate

Formulación: Polvo Mojable

Concentración: 40% w/w de cypermetrina

Nombre Comercial: DEMON ® 40 WP

Fórmula Estructural: Cipermetrina



Fórmula Empírica: $C_{22}H_{19}Cl_2NO_3$

Grupo Químico: Piretroide

*IUPAC: International Union of Pure and Applied Chemistry.

166

Powered by CamScanner

ANEXO 2.4

Programa de abastecimiento de agua potable

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900926401-6	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

INFORME DE FASE PREOPERATIVA

COMPONENTE TECNICO	
1. Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.	
SOPORTES:	Programa de abastecimiento de agua potable

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

OBJETIVO

Garantizar que el agua que se utiliza en todos los procesos y en las actividades de preparación de alimentos, limpieza y desinfección cumplan con los requerimientos para contribuir con la obtención de productos inocuos.

DEFINICIONES

- **Agua potable:** es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
- **Agua cruda:** es aquella que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
- **Análisis microbiológico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
- **Análisis organoléptico:** se refiere al olor, sabor y percepción visual de sustancias y materiales flotantes y/o suspendidos en el agua.
- **Análisis físico- químico del agua:** son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
- **Control de calidad del agua potable:** son los análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos realizados al agua en cualquier punto de la red de distribución con el objeto de garantizar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la normatividad vigente.

**Fuente: internet*

PROCEDIMIENTO

CARACTERIZACIÓN - DISPONIBILIDAD DEL AGUA

Teniendo en cuenta que las instalaciones educativas no poseen en su mayoría tanques de almacenamiento de agua, se determina que la caracterización y verificación de la calidad del agua a utilizar en el restaurante escolar se realizara de forma sensorial, ya que es agua que está en constante circulación y no permanece almacenada debido a que es abastecida principalmente de la res hidráulica del AMB.

ESTRATEGIAS PARA GARANTIZAR CALIDAD DEL AGUA

Se determina que la caracterización y verificación de la calidad del agua se realizara de forma sensorial, ya que es agua que está en constante circulación y no permanece almacenada. Los parámetros organolépticos más comunes y viables a verificar en el agua son color, olor y aspecto. Para realizar este control el manipulador de alimentos debe llenar un recipiente pequeño (transparente o de color claro que permita identificar alteraciones del líquido), con agua y examinar las variables así:

- ✓ Color: Aceptable

- ✓ Olor: Aceptable
- ✓ Aspecto: Característico

Esta verificación se debe realizar de forma diaria previo al inicio de las actividades de proceso o lavado por el personal manipulador de alimentos.

Método de potabilización en zona rural: Para la desinfección del agua en los restaurantes escolares en zona rural donde el abastecimiento no es directo por AMB se debe realizar el proceso de ebullición, en el cual se logra la eliminación de patógenos (bacterias y virus) que se transmiten mediante el agua, de esta manera se garantiza la obtención de buenos resultados para la salud.

El punto de ebullición hace mención a la temperatura en la cual un líquido hierve, la cual está vinculada a las propiedades específicas del líquido, y no a su cantidad. Es importante resaltar que una vez que el líquido ha entrado en ebullición (está hirviendo), la temperatura no sufre ninguna variación. El punto de ebullición del agua es 100 grados centígrados. Esto quiere decir que podemos poner agua a temperatura de ambiente (20 grados, por ejemplo) en una olla y llevar el recipiente al fuego. El agua, en ese momento, se encontrará en estado líquido, a medida que aumente la temperatura, sin embargo, la tensión superficial empezará a modificarse, así al llegar a los 100 grados, el agua alcanzará su punto de ebullición y comenzará a hervir, pasando a estado gaseoso.

No importa si la olla contiene medio litro, un litro o tres litros de agua: el punto de ebullición siempre será 100 grados.

Después de tener desinfectada el agua se almacena en un recipiente plástico con tapa debidamente desinfectado.

El agua almacenada se podrá utilizar para preparación de alimentos dentro de un plazo de 24 horas posterior a la ebullición. Y realizar oxigenación manual antes de usar el agua almacenada.

LIMPIEZA PERIÓDICA DE LOS TANQUES DE ALMACENAMIENTO

De acuerdo con la infraestructura de cada comedor escolar y su funcionamiento, se realiza el mantenimiento de los tanques de almacenamiento de agua potable los cuales rotan el agua constantemente y son lavados y desinfectados. El procedimiento de limpieza y desinfección de los tanques de agua potable se encuentra establecido a continuación y puede ser verificado durante la ejecución del contrato. En caso de ser tanques de nivel se hará limpieza semanalmente.

Frecuencia: Anual o semanal

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE TANQUES

OBJETIVOS

Determinar los pasos a seguir para el correcto de lavado del área de tanques.
Garantizar la limpieza y desinfección del área de tanques para eliminar los riesgos de contaminación y el anidamiento de plagas.

FRECUENCIA

El procedimiento de limpieza y desinfección del área de tanques se debe realizar semestralmente.

MATERIALES

Agua, Aragan, Balde, Escoba, Cepillo de mano, Solución de detergente y desinfectante.

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	DESCRIPCION	RESPONSABLE
INICIO	Desocupe el tanque completamente	
Limpieza inicial	Retire el tapón o sistema de salida del agua en la parte inferior del tanque.	Persona y/o empresa encargada
Preparación del detergente y desinfectante	Preparar la solución detergente y desinfectante, en recipientes diferentes. (ver tabla de dosificación).	
Aplicación del detergente en los tanques	Con ayuda de la escoba retire partículas o residuos que queden en el fondo del tanque. Con ayuda de un balde y taza aplique la solución detergente a las superficies del tanque,	
Limpieza de tanques	Con ayuda de una escoba limpia y cepillo restregué uniformemente las superficies del tanque.	
Enjuague	Aplique agua limpia para retirar los residuos de jabón del tanque, y con ayuda de la escoba y taza escurra el agua restante en el piso.	

Aplicación del desinfectante ↓	Si cuenta con un aspersor aplique la solución homogéneamente. De lo contrario con ayuda de una taza aplique la solución en las paredes de los tanques, deje actuar por 10 minutos.	Operario Asignado
Enjuague	Aplique agua limpia para retirar el desinfectante (en caso que se requiera).	Operario Asignado
Llenado ↓	Revise que el tapón este cerrado o haya un sellamiento de salida del agua. Coloque la tapa al taque y abra el grifo para su respectivo llenado.	Operario Asignado
FIN	Registrar la actividad en el formato **(PAA-01-FL-01).**	

Responsable de la ejecución de los procedimientos: manipuladora de alimentos, personal de campo.

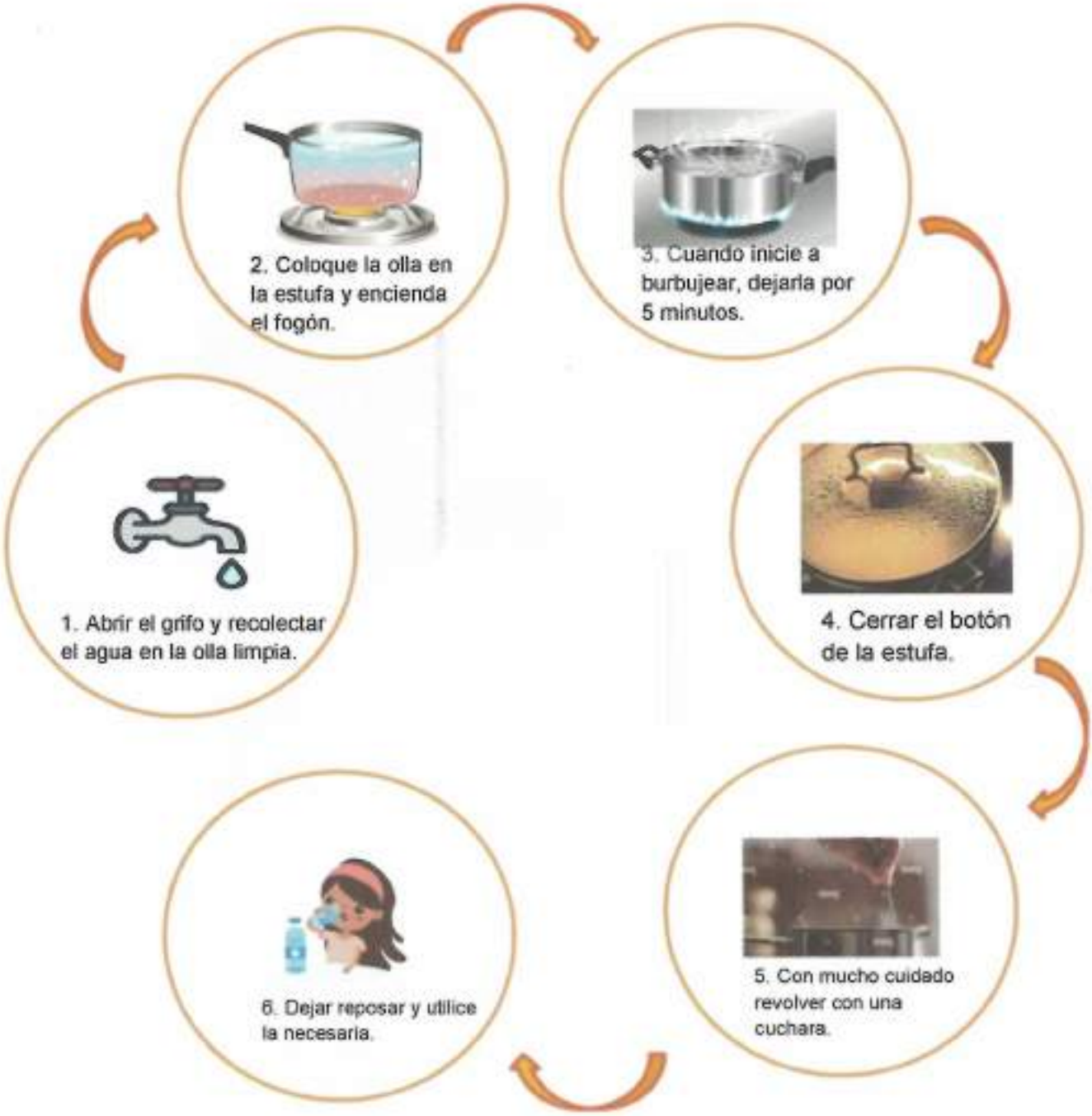
Sustancias que se utilizaran para realizar los procedimientos:

Durante la ejecución de los procedimientos establecidos para este programa se utilizan algunas sustancias reportadas en el programa de limpieza y desinfección.

REGISTROS O ANEXOS

PCA-01-LT-01 -Registro de lavado de tanques
Anexo 1. Protocolo para potabilizar el agua mediante del proceso de ebullición.

Anexo 1. PROTOCOLO PARA POTABILIZAR EL AGUA MEDIANTE DEL PROCESO DE EBULLICIÓN



FEDAG S.A.S	LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	CODIGO: PCA-01-LT-02
	FEDAG S.A.S	VERSION : 01-022024

7227

OPERADOR: FEDAG S.A.S

FECHA DEL LAVADO	TANQUE DE ALMACENAMIENTO		FECHA PRÓXIMO LAVADO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	Aéreo	Subterráneo			

Elaborado por:
Nikol Vargas
Ing. De Alimentos

174

ANEXO 2.5

Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900050491-6	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024. OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
1. Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe reposar copia en los lugares donde se implementará dicho plan o incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas.	
SOPORTES:	Programa de manejo de residuos sólidos, líquidos y desechos peligrosos

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS, LÍQUIDOS Y DESECHOS PELIGROSOS

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVO
Favorecer el cuidado del medio ambiente y reducir el riesgo de contaminación de los alimentos por medio de procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos y l

DEFINICIONES

- Almacenamiento: Es la acción del generador consistente en depositar segregada y temporalmente sus residuos.
- Aprovechamiento: Es la utilización de residuos mediante actividades tales como separación en la fuente, recuperación, reciclaje, transformación y re-uso de los mismos.
- Disposición Final: Es el proceso mediante el cual se convierte el residuo en formas definitivas y estables, mediante técnicas seguras.
- Generador: Es la persona natural o jurídica que produce residuos no peligrosos en desarrollo de las actividades, manejo de instalaciones relacionadas con la prestación de servicios.
- Prestador del Servicio Público de Aseo: Son las personas naturales o jurídicas encargadas de la prestación del servicio público de aseo para residuos no peligrosos, el cual incluye, entre otras, las actividades de recolección, transporte, aprovechamiento, tratamiento y disposición final de los mismos, mediante la utilización de la tecnología apropiada, a la frecuencia requerida y con observancia de los procedimientos establecidos por los Ministerios del Medio Ambiente y de Salud.
- Recolección: Es la acción consistente en retirar los residuos del lugar de almacenamiento o presentación, ubicado en las instalaciones del generador.
- Residuos: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, generados por una tarea productiva resultante de la actividad ejercida por el generador.

*Fuente: Internet

CONTENIDO

1.procedimientos de recolección, manejo y disposición de residuos sólidos
2.Formatos y registros de recolección de residuos.

PROCEDIMIENTOS DE RECOLECCION, MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

PROCEDIMIENTO

1. Procedimiento de recolección

La clasificación le realizará cada una de las manipuladoras de alimentos de los comedores escolares.



Nota: los productos orgánicos como cortezas de frutas, hojas verdes, y otros seran aprovechados directamente en aquellas zonas, puesto que sirven de compost.

2. Clasificación y generación de residuos

Los residuos se clasificaran en residuos orgánicos, inorgánicos y reciclaje como se muestra en la tabla a continuación.

Frecuencia: Diariamente

TIPO DE RESIDUO GENERADOS EN EL COMEDOR ESCOLAR	CLASIFICACIÓN-CANECAS
Cortezas de frutas, hojas verdes, raices y tubérculos Desechos de comida	*[1]Residuos orgánicos aprovechables-verde
Empaque plástico de arroz, pasta, frijol, agua en bolsa, etc. Papeleria Bolsas plasticas	*[1]Residuos aprovechables-blanca
Papel higiénico Frascos de aceite empaque proteina	*[1]Residuos no aprovechables-negra

*[1] Según la Resolución No. 2184 de 2019

Responsable de la ejecución de los procedimientos: Manipuladora de alimentos, Coordinador de zona, supervisores de campo.

** Se concertara con el municipio lo considerado en el Decreto 1713 de 2002 y la Resolución 1045 de 2003.*

Anexos

PRS-01-RS-01 Formato de control de residuos sólidos

7233

	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	CÓDIGO: PRS-01-R0-01	FEDAG S.A.S
	FEDAG S.A.S	VERSIÓN: 1-012024	

OPERADOR: FEDAG S.A.S MES-AÑO:

	1			2			3			4			5			6			7			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	8			9			10			11			12			13			14			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	15			16			17			18			19			20			21			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	22			23			24			25			26			27			28			OBSERVACIONES
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	
CANTIDAD																						
	29			30			31			OBSERVACIONES:												
	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechables	No aprovechable	Orgánicos	Aprovechable	No aprovecha							SUPERVISOR:						
CANTIDAD																						

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

1234

PLAN DE MANEJO ACEITE RESIDUAL

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

181

1. ALCANCE

El programa aplica para todos los restaurantes escolares del PAE con modalidad preparada en sitio de las instituciones educativas Departamento Casanare beneficiarias del programa PAE.

2. RESPONSABLES

Manipuladora de alimentos, Supervisores logísticos y coordinación General.

3. DEFINICIONES

- RESIDUO: Cualquier tipo de material que se genere por la actividad humana y que está destinado a ser desechado y que no representa una utilidad o un valor económico para el dueño. Es un subproducto que podría adquirir valor en sí mismo a través de prácticas como el reciclaje.
- RESIDUO LÍQUIDO: Efluente residual evacuado desde las instalaciones de un establecimiento productivo o de servicios de carácter público o privado, cuyo destino directo o indirecto son los cuerpos de agua receptores.
- SEGUIMIENTO: verificar, supervisar, observar de forma crítica o registrar el progreso de una actividad, acción o sistema, en forma regular a fin de identificar cambios.
- Aceite de Cocina Usado (ACU): Producto de origen vegetal constituido básicamente por glicéridos de ácidos grasos principalmente triglicéridos, cuyas características físico-químicas han sido modificadas al ser sometido a cocción de alimentos en los ámbitos doméstico, industrial, comercial y de servicios.
- Aceite Vegetal Comestible (AVC): Producto alimenticio principalmente constituido por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente por fuentes vegetales, que podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en el aceite.
- Almacenamiento: Ubicación temporal del aceite de cocina usado en recipientes, depósitos y/o contenedores para su recolección con fines de aprovechamiento.
- Aprovechamiento: Proceso de transformación que permite emplear el ACU dentro de la cadena productiva, que cumpla con las normas y especificaciones técnicas y ambientales aplicables.
- Distribuidor y Comercializador de AVC: Persona natural o jurídica que realiza la actividad de distribuir o comercializar aceite vegetal comestible.
-

4. RESIDUO CONTAMINANTE (ACEITE RESIDUAL)

Los contaminantes de mayor importancia son: sólidos en suspensión y disueltos, materia orgánica biodegradable y no biodegradable, organismos patógenos, nutrientes, metales pesados, hidrocarburos y contaminantes orgánicos persistentes.

TIPO DE MATERIAL O RESIDUO	ILUSTRACIÓN
ESPECIALES	
ACEITE QUEMADO	 

Residuos líquidos	Recipiente de almacenamiento	Disposición final
Aceite quemado	Recipiente plástico herméticamente tapado.	Empresas recolectoras autorizadas por la ley

5. IMPACTO AMBIENTAL

Los impactos ambientales a continuación se describen algunos:

- Las grasas y aceites causan problemas en el funcionamiento de las redes de alcantarillado y planta de tratamiento. Cuanto flotan en la superficie de las aguas receptoras interfieren con la aireación natural, pueden ser tóxicas a ciertas especies de peces y de vida acuática, crean peligro de fuego cuando están en suficiente cantidad en el agua, destruyen la vegetación a lo largo de la orilla de los cuerpos receptores y reducen los usos recreativos.
- Un litro de aceite usado mal desechado puede llegar a contaminar aproximadamente 40,000 litros de agua.
- El desecho inapropiado del aceite, como el vertirlo en lavaplatos y sifones, puede originar acumulaciones de grasa, obstruyendo las redes de **alcantarillado** y provocando inundaciones en las ciudades.

Los aspectos e impactos que se generan por el manejo de estas actividades dentro de la ejecución del PAE son muy bajos

ÁREA	ACTIVIDAD	ASPECTO	IMPACTO	CLASIFICACIÓN DEL IMPACTO
Restaurante Escolar	Preparación de alimentos	Generación de residuos líquidos: aceite quemado	Contaminación del suelo	Bajo
			Impacto visual	Bajo

6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO

PARA EL ACEITE QUEMADO: Estas se depositan en el recipiente debidamente identificado con la leyenda "RESIDUO LÍQUIDO – ACEITE USADO", cuando se encuentre lleno el supervisor logístico la retira del restaurante escolar y lo entrega al jefe de bodega, este a su vez le informa a la coordinadora general para que programa a la empresa autorizada para el tratamiento del residuo generado. Se solicita a la empresa soporte de entrega del residuo y cada 3 meses certificado de disposición final.

7. SEGUIMIENTO

Con una periodicidad una vez al mes, se harán recolección colectiva mediante lo carros transportadores de materia prima en la dispersión del PAE Casanare trayendo una vez al mes algunos residuos líquidos de aceite sobrante en las sedes educativas para la bodega principal ubicada en Yopal, con el fin de dar una disposición final adecuada.
en caso tal de detectar algún tipo de obstrucción en las tuberías de desagüe debido a los residuos que quedan en los utensilios donde se preparan los alimentos, el personal manipulador de alimentos reporta al supervisor logístico que a su vez informa de manera escrita a la institución educativa para llevar a cabo las acciones pertinentes.

8. ANEXOS

- PRS-01-RS-01. Formato disposición del residuo líquido aceite – Ración Preparada en Sitio.
- Protocolo para el manejo del aceite vegetal usado

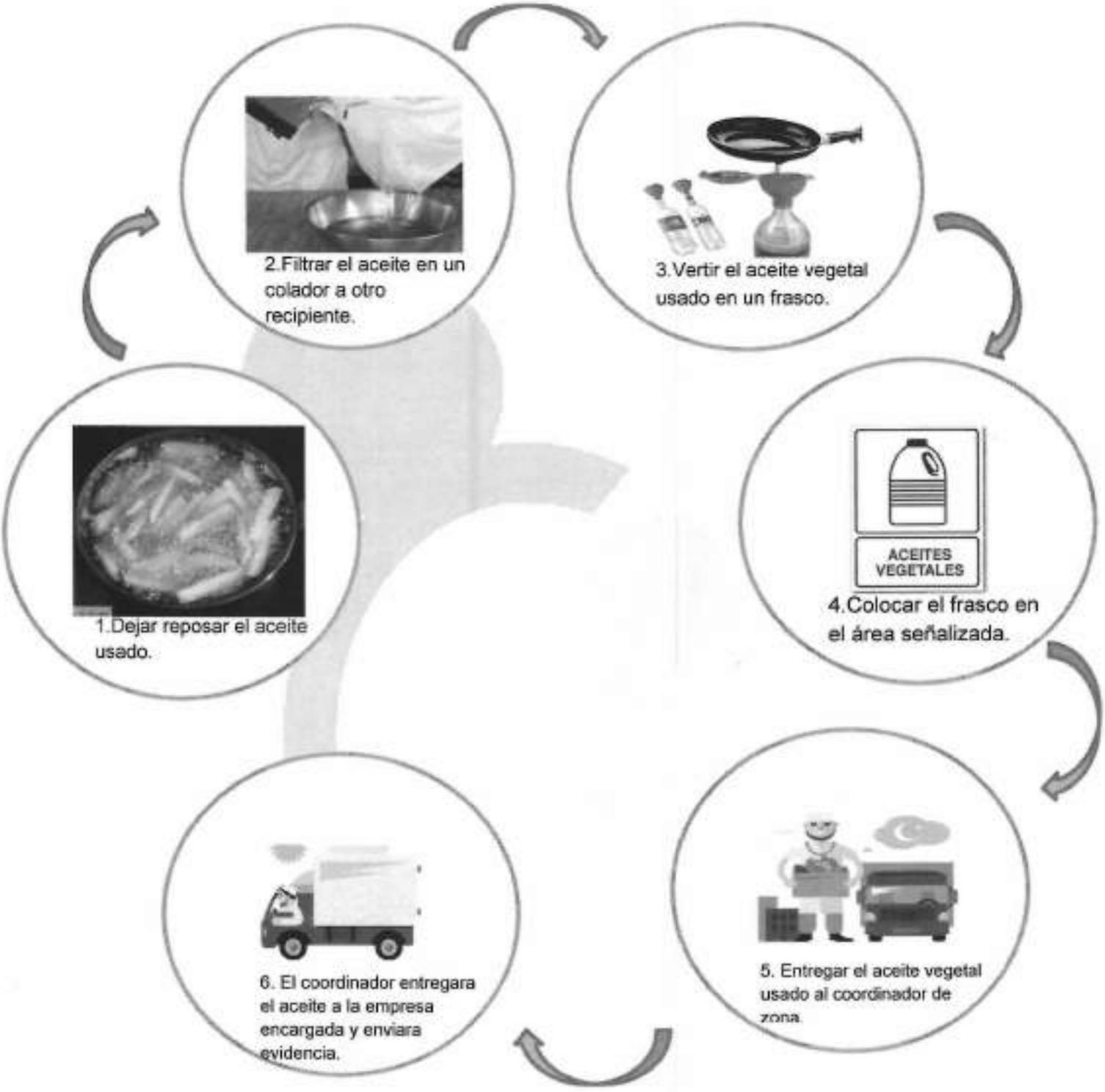
MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL  				CÓDIGO: PRS-01-RS-01 VERSIÓN: 1-022024
institución educativa:				
fecha:		**mes:**		**responsable:**

Desechar los aceites de cocina usados, incluso en cantidades pequeñas, por fregaderos, inodoros y otros elementos de la red de saneamiento pública es una práctica que se debe EVITAR. Tal acción implica riesgo de atasco de tuberías, dificultades e incremento de costes en los procesos y depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial de agua de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas. Se estima que un litro de aceite puede contaminar mil litros de agua.

FECHA	VOLUMEN RECOLECTADO (cc)	NOMBRE DEL RECOLECTOR	VOLUMEN ENTREGADO (cc)

NOMBRE DE QUIEN RECIBE ACEITE RESIDUAL

Anexo 1. PROTOCOLO PARA EL MANEJO DEL ACEITE VEGETAL USADO



ANEXO 2.5.1

Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RPS

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES GENERADOS EN LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO.



INTRODUCCIÓN

Se ha identificado claramente la interrelación existente entre acumulación de Residuos Sólidos y la generación de riesgos a la salud pública, así como la necesidad de proveer medios seguros de recolección y disposición de residuos especialmente de carácter putrescible, para el control de roedores, moscas y vectores de enfermedades de carácter epidémico. En el presente manual se establecen elementos para realizar un manejo integral de residuos. Este documento permitirá articular los procesos al interior de cada sede, con la normatividad vigente relacionada para el adecuado manejo de residuos peligrosos, no peligrosos y especiales.

OBJETIVO.

Establecer los procedimientos, procesos y actividades para la gestión de residuos sólidos, líquidos y similares, y dar las pautas para el control ambiental y sanitario, encada una de las sedes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Concientizar al talento humano de cada una de las sedes donde se presta el servicio, en la importancia del reciclaje y los beneficios frente a la generación de residuos.
- Identificar y minimizar la generación de residuos sólidos en la fuente
- Dotar con los implementos necesarios básicos para la separación, recolección y acopio de los residuos generados, de acuerdo a los requisitos legales. (para efectos del presente se tendrá en cuenta la entrega de bolsa acorde al presupuesto).
- Realizar la entrega de material recuperado a rectores para que estos puedan ser reutilizables a través de organizaciones autorizadas y especializadas en el manejo y aprovechamiento de los mismos.

2. MARCO DE REFERENCIA.

MARCO TEORICO:

Es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión, para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas y debe ser cumplido por cada uno de las manipuladoras.

DEFINICIONES ACCIÓN MICROBIANA: Proceso de degradación de la materia orgánica en los residuos sólidos debido principalmente a bacterias y hongos, los cuales la hidrolizan y oxidan a través de encimas.

AIREACIÓN: Inclusión del oxígeno de la atmósfera, por medios naturales o mecánicos, para la degradación por vía aerobia de todos aquellos residuos biodegradables.

ALMACENAMIENTO: Es la acción del usuario de depositar temporalmente los residuos sólidos en cajas de almacenamiento o contenedores retornables o desechables, mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.

APROVECHAMIENTO: Proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales o económicos.

BASURA: Todo material o sustancia sólida o semisólida de naturaleza ordinaria, de origen orgánico o inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales e institucionales y de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, a través de un proceso productivo.

BIODEGRADABLES: Cualidad que tiene toda materia de tipo orgánico para ser metabolizada por medios biológicos.

CAJA O CONTENEDOR: Recipiente metálico o de otro material técnicamente apropiado, para el depósito temporal de residuos sólidos, en condiciones herméticas y que facilite el manejo o remoción por medios mecánicos o manuales.

CENIZAS: Producto final de la combustión de los residuos sólidos.

COBERTURA: El material de cobertura es aquel que se explota en el mismo sitio del Relleno Sanitario o en sitios aledaños o es importado de otros lugares de la ciudad y sirve para el cubrimiento de la basura una vez compactada.

COMPOST: Producto final de materiales orgánicos sometidos a descomposición aerobia micro bacteriana, el cual puede servir como mejorador de suelos o como abono si se le adicionan algunos nutrientes, como potasio, calcio, magnesio; o micro elementos como molibdeno y zinc entre otros.

CONTAMINACIÓN: Se entiende por contaminación la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS: Proceso de aislar y confinar los residuos sólidos, previo tratamiento o sin tratamiento, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

ESTACIONES DE TRANSFERENCIA: Son las instalaciones dedicadas al manejo y traslado de residuos sólidos de un vehículo recolector a otro con mayor capacidad de carga, que los transporta hasta su sitio de aprovechamiento o disposición final.

ESCOMBROS: Es todo residuo sólido sobrante de la realización de obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

GENERADOR O PRODUCTOR: Persona que produce residuos sólidos.

INCINERACIÓN. Proceso de combustión controlada, para tratar los residuos sólidos.

LIXIVIADO. Líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas y anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación.

LODO: Se entiende por lodo la suspensión de sólidos en un líquido, provenientes de tratamiento de agua o de otros procesos similares.

MINIMIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN: Es la optimización de los procesos en la producción de residuos sólidos tendiente a disminuir la generación de los mismos.

MONITOREO: Conjunto de actividades necesarias para conocer y evaluar la calidad de un determinado elemento del ambiente.

RECOLECCIÓN: Acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores.

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

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

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

NO APROVECHABLES: Corresponden a ellos que se depositan en bolsa negra, icopor, servilletas, papel higiénico, pañales, papel aluminio, tapabocas y envolturas metalizadas.

3. MARCO LEGAL

NORMATIVIDAD	DEFINICIÓN	FECHA
LEY 9	Por la cual se dictan medidas sanitarias	24 de Enero de 1979
RESOLUCIÓN 2674	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019	22 de Julio de 2013

	de 2012 y se dictan otras disposiciones.	
RESOLUCIÓN 00335	Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	23 de diciembre de 2021
RESOLUCION 2184	Establece código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.	26 de diciembre 2019

4. SEPARACIÓN DE LA FUENTE

La separación en la fuente es la base fundamental de la gestión de residuos, la cual consiste en la separación inicial de manera selectiva de los residuos de cada uno de los centros generadores (baños, zona social, cocina, comedor), dando inicio a una serie de actividades cuya efectividad depende de la adecuada clasificación de los residuos. Los recipientes utilizados para este fin deben cumplir con el color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos como se ilustra en la siguiente figura y que se denomina como código de colores.

CODIGO DE COLORES PARA MANEJO DE RESIDUOS.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

VERDE	Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.



Figura. Código de Colores de las Caneca

5. IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN

consciente de la necesidad actual de realizar un plan de manejo integral de los residuos sólidos generados durante la prestación del servicio de alimentación escolar preparado en sitio, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

La separación en la fuente es la base fundamental de la adecuada gestión de residuos y consiste en la separación selectiva inicial de los residuos procedentes de cada una de las actividades del comedor escolar, dándose inicio a una cadena de actividades y procesos cuya eficacia depende de la adecuada clasificación de los residuos. Para realizar una correcta separación en la fuente y disposición de residuos orgánicos e inorgánicos en las áreas de cocina y comedor escolar se utiliza los recipientes o depósitos de propiedad de las Instituciones Educativas los cuales son de material resistente con el fin de optimizar el proceso de almacenamiento.

5.1 PROCEDIMIENTOS DE SEPARACIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ORIGINADOS EN LOS COMEDORES ESCOLARES.

Los residuos sólidos originados en los comedores donde se presta el servicio de alimentación escolar ración preparada en sitio para los estudiantes matriculados en

las instituciones educativas del departamento de Casanare, son dispuestos de la siguiente manera:

- Almacenamiento: los residuos sólidos de los comedores escolares son ubicados fuera del área de Almacenamiento y preparación de los alimentos.

- Movimiento Interno De Los Residuos: el traslado de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos desde el punto de origen (área de preparación de alimentos o área de servido) son realizado por las manipuladoras de alimentos, teniendo en cuenta su clasificación básica.
- Disposición Final: La empresa de aseo municipal (para área urbana) llevara a cabo la recolección de los residuos y posterior disposición final de los residuos aprovechables y no aprovechables, generados en cada comedor escolar. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos en cada uno de los municipios. En el área rural donde no se cuenta con el servicio de recolección de residuos, se cuenta con un área aislada para el almacenamiento, los residuos orgánicos aprovechables, originados podrán ser utilizados como abonos, en las huertas caseras que tengan las sedes educativas.

5.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE RECIPIENTES Y ÁREAS.

El personal manipulador de alimentos será el responsable de llevar a cabo el desarrollo de las siguientes actividades:

- Desocupar diariamente los recipientes contenedores de residuos sólidos.
- Realizar la limpieza y desinfección de los recipientes de recolección de residuos sólidos, de acuerdo al protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección, tal actividad es realizada una vez finalizada las jornadas.
- Realizar la clasificación en la fuente de los residuos.
- Sellado correctamente de las bolsas negras, para evitar proliferación de insectos y microorganismos.
- Aseo de áreas en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos.

6. ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

Acciones para prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en cada comedor escolar, especialmente para las raciones preparadas en sitio:

- 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.
- Las preparaciones ofrecidas a los titulares de derecho, se dan como ración preparada en el sitio, donde se generan sobrantes de posibles agentes contaminantes como restos de aceite; dada la eventualidad de dicho sobrante, el personal manipulador de alimentos lleva a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, bien sellado y rotulado, los cuales son devueltos en el área rural a través de los transportados de alimentos para luego ser entregados a la empresa de aseo municipal y darles la respectiva disposición final.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de los comedores escolares, para tal fin se hace una revisión constante por parte del personal manipulador de alimentos en todas las áreas y se realizan los respectivos drenajes básicos cuando son necesarios.

Llevar a cabo el aprovechamiento de los residuos orgánicos aprovechables así:

- En el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que se separa del resto de materiales de desecho.
- Disposición de residuos no aprovechables en rellenos sanitarios para evitar contaminación por volúmenes generados.
- Disposición de residuos aprovechables para este caso el empaque de la bolsa de agua, se deberá depositar en bolsa blanca y para el área urbana disponerlo con la empresa encargada y en área rural, someter a incineración y en los casos que sea posible retornarlos al área urbana para ser entregados al vehículo recolector de la empresa encargada del municipio.

7. DOCUMENTOS Y REGISTROS DEL PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

Los formatos y registros entregados son los siguientes:

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5

- Formato de registro de frecuencia de recolección de residuos

CONCLUSIONES

La separación en la fuente es la primera medida que actualmente se implementa en las Instituciones Educativas Oficiales, mediante la capacitación de las manipuladoras de alimentos quienes clasifican los residuos aprovechables, no aprovechables y orgánicos aprovechables.

El aprovechamiento es un factor importante para ayudar a conservar y reducir la demanda de recursos naturales, disminuir el consumo de energía, preservar los sitios de disposición final y reducir la contaminación ambiental. Además, el aprovechamiento tiene un potencial económico, ya que los materiales recuperados son materias primas que pueden ser comercializadas y/o utilizadas en otras industrias. En consecuencia, la primera acción sobre los residuos generados es valorarlos y aprovecharlos

Elaboró:

Darley Murcia

Ingeniera de Alimentos

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

ANEXO 2.5.2

Plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los residuos empaques primarios y secundarios Modalidad RI

PLAN DE MANEJO AMBIENTAL INTEGRAL PARA LA RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL DE LOS RESIDUOS ORGANICOS APROVECHABLES Y NO APROVECHABLES GENERADOS EN LA OPERACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA.



INTRODUCCIÓN

Se ha identificado claramente la interrelación existente entre acumulación de Residuos Sólidos y la generación de riesgos a la salud pública, así como la necesidad de proveer medios seguros de recolección y disposición de residuos especialmente de carácter putrescible, para el control de roedores, moscas y vectores de enfermedades de carácter epidémico. En el presente manual se establecen elementos para realizar un manejo integral de residuos. Este documento permitirá articular los procesos al interior de cada sede, con la normatividad vigente relacionada para el adecuado manejo de residuos peligrosos, no peligrosos y especiales.

OBJETIVO.

Establecer los procedimientos, procesos y actividades para la gestión de residuos sólidos, líquidos y similares, y dar las pautas para el control ambiental y sanitario, encada una de las sedes donde se presta el servicio de alimentación escolar.

OBJETIVO ESPECIFICO

- Concientizar al talento humano de cada una de las sedes donde se presta el servicio, en la importancia del reciclaje y los beneficios frente a la generación de residuos.
- Identificar y minimizar la generación de residuos sólidos en la fuente
- Dotar con los implementos necesarios básicos para la separación, recolección y acopio de los residuos generados, de acuerdo a los requisitos legales. (para efectos del presente se tendrá en cuenta la entrega de bolsa acorde al presupuesto).
- Realizar la entrega de material recuperado a rectores para que estos puedan ser reutilizables a través de organizaciones autorizadas y especializadas en el manejo y aprovechamiento de los mismos.

2. MARCO DE REFERENCIA.

MARCO TEORICO:

Es una guía para la implementación de buenas prácticas de gestión, para prevenir efectos adversos a la salud y al ambiente por el inadecuado manejo de los residuos, desde la etapa de generación hasta su disposición final en todas las áreas y debe ser cumplido por cada uno de las manipuladoras.

DEFINICIONES ACCIÓN MICROBIANA: Proceso de degradación de la materia orgánica en los residuos sólidos debido principalmente a bacterias y hongos, los cuales la hidrolizan y oxidan a través de encimas.

AIREACIÓN: Inclusión del oxígeno de la atmósfera, por medios naturales o mecánicos, para la degradación por vía aerobia de todos aquellos residuos biodegradables.

ALMACENAMIENTO: Es la acción del usuario de depositar temporalmente los residuos sólidos en cajas de almacenamiento o contenedores retornables o desechables, mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.

APROVECHAMIENTO: Proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales o económicos.

BASURA: Todo material o sustancia sólida o semisólida de naturaleza ordinaria, de origen orgánico o inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales e institucionales y de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, a través de un proceso productivo.

BIODEGRADABLES: Cualidad que tiene toda materia de tipo orgánico para ser metabolizada por medios biológicos.

CAJA O CONTENEDOR: Recipiente metálico o de otro material técnicamente apropiado, para el depósito temporal de residuos sólidos, en condiciones herméticas y que facilite el manejo o remoción por medios mecánicos o manuales.

CENIZAS: Producto final de la combustión de los residuos sólidos.

COBERTURA: El material de cobertura es aquel que se explota en el mismo sitio del Relleno Sanitario o en sitios aledaños o es importado de otros lugares de la ciudad y sirve para el cubrimiento de la basura una vez compactada.

COMPOST: Producto final de materiales orgánicos sometidos a descomposición aerobia micro bacteriana, el cual puede servir como mejorador de suelos o como abono si se le adicionan algunos nutrientes, como potasio, calcio, magnesio; o micro elementos como molibdeno y zinc entre otros.

CONTAMINACIÓN: Se entiende por contaminación la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía puestas allí por la actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS: Proceso de aislar y confinar los residuos sólidos, previo tratamiento o sin tratamiento, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

ESTACIONES DE TRANSFERENCIA: Son las instalaciones dedicadas al manejo y traslado de residuos sólidos de un vehículo recolector a otro con mayor capacidad de carga, que los transporta hasta su sitio de aprovechamiento o disposición final.

ESCOMBROS: Es todo residuo sólido sobrante de la realización de obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

GENERADOR O PRODUCTOR: Persona que produce residuos sólidos.

INCINERACIÓN. Proceso de combustión controlada, para tratar los residuos sólidos.

LIXIVIADO. Líquido residual generado por la descomposición biológica de la parte orgánica o biodegradable de los residuos sólidos bajo condiciones aeróbicas y anaeróbicas y/o como resultado de la percolación de agua a través de los residuos en proceso de degradación.

LODO: Se entiende por lodo la suspensión de sólidos en un líquido, provenientes de tratamiento de agua o de otros procesos similares.

MINIMIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN: Es la optimización de los procesos en la producción de residuos sólidos tendiente a disminuir la generación de los mismos.

MONITOREO: Conjunto de actividades necesarias para conocer y evaluar la calidad de un determinado elemento del ambiente.

RECOLECCIÓN: Acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores.

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

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

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

NO APROVECHABLES: Corresponden a ellos que se depositan en bolsa negra, icopor, servilletas, papel higiénico, pañales, papel aluminio, tapabocas y envolturas metalizadas.

3. MARCO LEGAL

NORMATIVIDAD	DEFINICIÓN	FECHA
LEY 9	Por la cual se dictan medidas sanitarias	24 de Enero de 1979

RESOLUCIÓN 2674	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	22 de Julio de 2013
RESOLUCIÓN 00335	Por la cual se expiden los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y las condiciones mínimas del Programa de Alimentación Escolar (PAE).	23 de diciembre de 2021
RESOLUCION 2184	Establece código de colores blanco, negro y verde para los contenedores de basura, canecas de reciclaje y bolsas que se utilicen en la separación de residuos en la fuente.	26 de diciembre 2019

4. SEPARACIÓN DE LA FUENTE

La separación en la fuente es la base fundamental de la gestión de residuos, la cual consiste en la separación inicial de manera selectiva de los residuos de cada uno de los centros generadores (baños, zona social, cocina, comedor), dando inicio a una serie de actividades cuya efectividad depende de la adecuada clasificación de los residuos. Los recipientes utilizados para este fin deben cumplir con el color correspondiente a la clase de residuos que se va a depositar en ellos como se ilustra en la siguiente figura y que se denomina como código de colores.

CODIGO DE COLORES PARA MANEJO DE RESIDUOS.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones

	contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.
VERDE	Para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas etc.



Figura. Código de Colores de las Caneca

1. **IMPLEMENTACION Y OPERACIÓN**

Se es consciente de la necesidad actual de realizar un plan de manejo integral de los residuos sólidos generados en la prestación del servicio modalidad industrializado RI, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final. Para realizar una correcta separación en la fuente se dispone de recipientes adecuados dotados por las instituciones educativas, que en términos generales son de un material resistente y cuyo diseño y capacidad optimizan el proceso de almacenamiento.

En los casos donde no existe canecas se utilizan solamente las bolsas de color negro (una para cada día de prestación de servicio) entregadas por FEDAG S.A.S

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
NEGRO	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900505461-5



DISPOSICIÓN FINAL

La empresa de aseo municipal (para área urbana) llevara a cabo la recolección de los residuos y posterior disposición final de los residuos orgánicos aprovechables generados en la unidad aplicativa. La frecuencia de recolección estará determinada de acuerdo al protocolo de cada empresa encargada de llevar a cabo estos procesos en cada uno de los municipios donde se presta el servicio de alimentación escolar.

En el área rural donde no se cuenta con el servicio de recolección de residuos, se cuenta con un área aislada para el almacenamiento temporal de estos.

CONCLUSIONES

Liderar acciones para mitigar el impacto de los residuos generados en la entrega de la ración industrializada RI Es de gran importancia ya que se ayuda a evitar el daño al medio ambiente.

El aprovechamiento es un factor importante para ayudar a conservar y reducir la demanda de recursos naturales, disminuir el consumo de energía, preservar los sitios de disposición final y reducir la contaminación ambiental.

Elaboró:

Durley Murcia
Ingeniera de Alimentos

CARRERA 16 F # 31-57, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

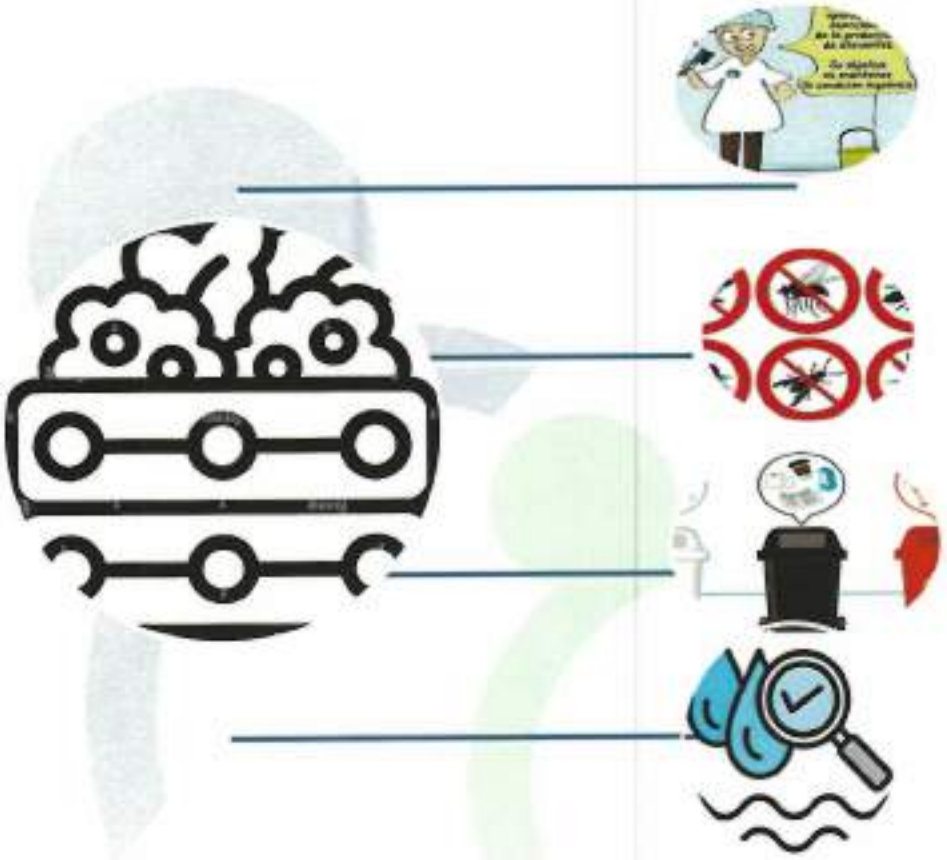
3. DOCUMENTOS DE BODEGA

ANEXO 3.1

Plan de saneamiento básico bodega

1262

PLAN DE SANEAMIENTO-BODEGA



FEDAG S.A.S

CALLE 40 No 23-53, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

209

I
INTRODUCCIÓN

FEDAG S.A.S, realiza actividades de recepción, alistamiento, cargue, descargue y despacho de materias primas, las cuales van dirigidas hacia los comedores escolares contratados del departamento de Casanare, para su respectiva preparación y distribución a los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar-PAE. Por tanto cuenta con una bodega ubicada en la CALLE 40 No 23-53, Yopal – Casanare, la cual debe cumplir con los requerimientos estipuados en la normatividad sanitaria vigente. Teniendo en cuenta lo anterior se diseña el plan de saneamiento el cual contiene los programas de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, manejo de residuos solidos y calidad del agua.

Dando cumplimiento al artículo 26 del capítulo VI de la Resolución 2674 de 2013.

1.Objeto

Diseñar e implementar los programas, en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

2.Alcance

Los programas aplican para las actividades de recepción, cargue, descarque y despacho de materias primas que se realizan en la bodega.

3.Resposables

La responsabilidad de que los programas se ejecuten es del personal administrativo, campo, supervisores y manipulador de alimentos.

4.Marco Legal

Resolución 2674 de 2013
CAPÍTULO VI SANEAMIENTO Articulo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas limpieza y desinfección, Desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de suministro de agua potable.
A continuación se menciona cada programa y sus requisitos.

ANEXO 3.2

Programa de limpieza y desinfección en bodega

FEDAG S.A.S Soluciones Integrales Nit. 900054401-5	**CONTRATO DE PRESTACION DE SERVCIOS** **SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° INTERNO UM 0001 DE 2024.** OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN NO 0335 DE 2021, MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
INFORME DE FASE PREOPERATIVA	
COMPONENTE TECNICO	
2. Presentar Plan de Saneamiento Básico para implementarse en bodega de alimentos para la ejecución del contrato de prestación de servicios N° SECOP II CAS-OAJ-CD-UM-0001-2024, N° interno UM 001 de 2024, con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, de los cuales debe haber copia en los lugares donde se implementará dicho plan e incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:	
SOPORTES:	Programa de Limpieza y Desinfección

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION - BODEGA

FEDAG S.A.S

5.1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBJETIVO
Asegurar la sanitización de ambientes, superficies, equipos y utensilios mediante técnicas y rutinas de limpieza y desinfección para mantener los ambientes en buenas condiciones y contribuir con el aseguramiento de la inocuidad.

DEFINICIONES

- **Agua:** Aquella que cumple con las normas de calidad prescritas en la norma de agua de consumo o el agua que está aprobada para beber por el estado o la autoridad local competente.
- **Contaminación cruzada:** Significa la adopción de microorganismos de un alimento, una superficie o de cualquier otro medio a un alimento.
- **Desinfección:** Eliminación de la suciedad invisible, constituida básicamente por microorganismos, y se realiza después de una buena limpieza.
- **Desinfectante:** Agente químico capaz de reducir, a niveles insignificantes de tasa de patógenos y demás microorganismos.
- **Detergente:** Sustancia que limpia, separando la materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento mediante disolución emulsión o simplemente dispersa con agua.
- **Limpieza:** Eliminación de suciedad visible como: restos de alimentos, grasa o suciedad de manera general presente en instalaciones, equipos, personal y alimentos.
- **Microorganismo:** Llamados también microbios o gérmenes, son seres vivos que no pueden ser observados a simple vista; para verlos se requiere de un microscopio.
- **Tóxico:** Dícese de las sustancias nocivas para los organismos vivos.

CONTENIDO

1. Generalidades
2. Formatos y registros de limpieza y desinfección.
3. Fichas técnicas de los productos.

1. Generalidades

Elementos de aseo para las actividades de limpieza y desinfección

Para realizar los procesos de limpieza y desinfección se deben utilizar los siguientes elementos:

IMPLEMENTOS	DESCRIPCIÓN
Cepillos de mango corto	Cepillo para lavado de piso
Escobas	Escobas para barrer particulas objetables
Recipientes plásticos	Para la recolección de agua y enjuague.
Recipientes plásticos	Transparentes para dosificación de productos químicos.
Recogedores	Recoger material de barrido.
Traperos	Limpieza de pisos.
Esponjas	Una esponja de fibra es un utensilio utilizado para la limpieza de superficies.

Para realizar las actividades de limpieza y desinfección el personal debe disponer de la siguiente dotación:

- Delantal de caucho
- Tapabocas
- Botas de caucho
- Guantes de caucho

El lavado y desinfección de las superficies en contacto con alimentos, los equipos y utensilios se deben realizar a diario, teniendo en cuenta las siguientes actividades antes de hacer uso de las sustancias desinfectantes:

- Durante la jornada se deben limpiar las particulas o residuos de comida, cortezas de frutas, vegetales, que se generen durante la preparación de los alimentos.
- Desconectar y/o tapar las partes eléctricas de los equipos, para evitar cortocircuitos.
- Retirar todo producto existente en los equipos, mesas y pisos donde se va a realizar el lavado y desinfección.
- Retirar canecas, estibas, basuras y material de reciclaje donde se va a realizar el lavado y desinfección.
- Desarmar las partes de los equipos que se puedan desarmar y llevarlas con cuidado al área de lavado respectivo.
- Disponer de los utensilios y agentes detergentes y desinfectantes necesarios para realizar la operación de lavado y desinfección.

Sustancias de Limpieza y Desinfección

TABLA DE SUSTANCIAS A UTILIZAR

NOMBRE DE LA SUSTANCIA	TIPO DE SUSTANCIA	ÁREAS, SUPERFICIE, EQUIPOS Y UTENSILIOS
HIPOCLORITO DE SODIO	Desinfectante	Techos,pisos, paredes, puertas, estibas, servicios sanitarios, canecas de residuos solidos y canastillas y otras superficies.
JABÓN EN POLVO	Detergente	Techos,pisos, paredes, puertas, estibas, servicios sanitarios, canecas de residuos solidos y canastillas y otras superficies.
CREMA LAVA LOZA	Desengrasante	Utensilios de cafeteria.

TABLA DE DOSIFICACIÓN PARA DESINFECCIÓN

SUPERFICIES	PRODUCTOS	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante	Modo de uso	Tiempo de contacto
Superficies (paredes. techos, puertas, ventanas, mesones)	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	10 min
Equipos de conservación	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	5 min
Utensilios	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Inmersión	5 min
Ambiente	Hipoclorito de sodio	1 Litro	60 ml	Directa-aspersión	-
Frutas y vegetales	Hipoclorito de sodio	1 Litro	1 ml	Inmersión	3 a 5 min
Empaques	Hipoclorito de sodio	1 Litro	1 ml	Inmersión	3 a 5 min

Se debe de llevar una lista de chequeo de las actividades de limpieza y desinfección (formato **PLD-01-IV-01**).

REGISTROS Y ANEXOS

PLD-01-FC-01-Formato de control de limpieza y desinfección

Anexo 1. Operaciones sanitarias y Procedimientos Operativos de Estandarización Sanitaria

Anexo 2. Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección

1269

FEDAG S.A.S	FORMATO DE CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	CÓDIGO: PLO-01-FO-01
	FEDAG S.A.S	VERSIÓN: 1-022024

OPERADOR:	FEDAG S.A.S	MES:	RESPONSABLE:

ASPECTO A EVALUAR	DIAS																														
	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
DOTACIÓN																															
INSTALACIONES LOCATIVAS																															
TECHO																															
PAREDES																															
PISO																															
PUERTAS Y VENTANAS																															
ALREDEDORES INSTALACIONES																															
LOCKER																															
SERVICIOS SANITARIOS																															
EQUIPOS Y UTENSILIOS																															
MESAS, SILLAS																															
ESTIBAS																															
CANASTILLAS																															
BASCULAS, GRAMERAS																															
CANECOS RESIDUOS SOLIDOS																															
CUARTO FRIO																															
UTENSILIOS																															

Calificación: * 0 NO CUMPLE 1 CUMPLE

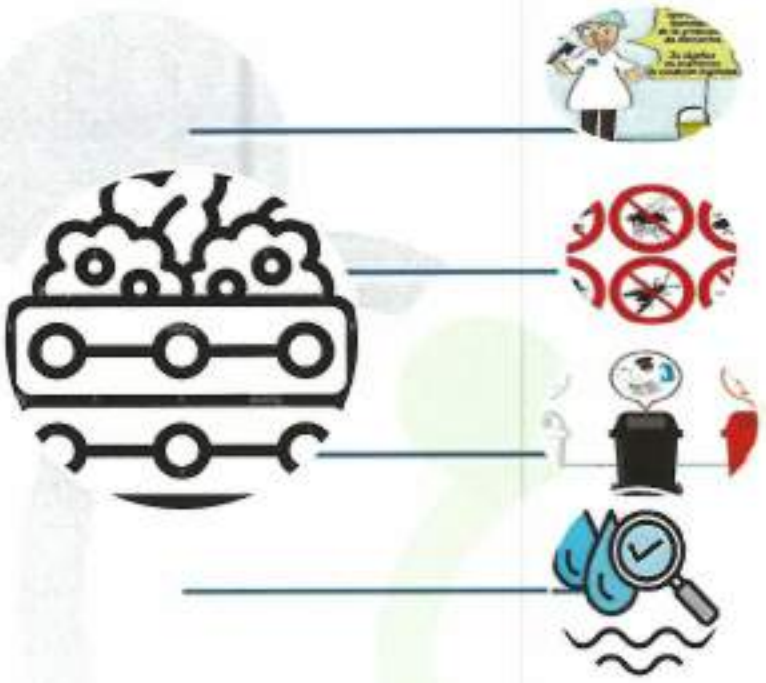
OBSERVACIONES: _____

Elaborado por:
FEDAG S.A.S

2/9

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
Nit. 900305461-5

OPERACIONES SANITARIAS Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO-POES



FEDAG S.A.S

CALLE 40 No 23-53, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900605401-0

INTRODUCCIÓN
Las empresas que se dedican al almacenamiento, manipulación, distribución de alimentos, debe optar por medidas que contribuyan con el aseguramiento de inocuidad. **FEDAG S.A.S,** para garantizar la sanitización de ambientes, superficies, equipos y utensilios implementando las operaciones sanitarias y POES en la bodega.

1.Objeto
Diseñar e implementar los OP y POES en cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

2.Alcance
Los programas aplican para las actividades de sanitización que se le realizan a ambientes, superficies, equipos y utensilios en la bodega.

3.Resposables
La responsabilidad de que los programas se ejecuten es del personal administrativo, jefe de boega, superviso y manipulador-a de alimentoses.

En la siguiente tabla se describen las superficies, equipos y utensilios que requieren OP y POES.

OPERACIONES SANITARIAS	POES
Techo, paredes, piso,mesones, puertas y ventanas	Canastillas
Estibas	Basculas
Caneca de residuos sólidos	Grameras
Mesas y sillas	
Equipos de frio	

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900505481-8

4. OPERACIONES SANITARIAS

TECHO Y LUMINARIAS	CÓDIGO **OS-01-TL-01** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** superficies de los techos y luminarias. **Frecuencia:** mensual **Responsable ejecución**: manipulador-a de alimentos. . **Implementos**: escoba, paños, agua potable, productos de L&D. **Sustancias:** solución detergente y desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). Ver tabla de dosificación. **Dotación:** uniforme, gafas, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** -Cubrir todos los equipos y demás implementos para proceder a la limpieza del techo. -Con la ayuda del telarañero, remueva la telaraña presente. -Humedecer el paño con solución detergente y amarrarlo a la escoba, restregar la superficie con la solución detergente y restregar con una esponja suave sobre la superficie del techo y el protector de la lámpara, si el techo tiene materia adherida, restregar con escoba. -Abrir el grifo, recoger agua en el balde, cerrar el grifo. -Humedecer otro paño y retirar la solución detergente. -Verificar que la superficie haya quedado limpia. -Con al aspersor aplica la solución desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS **1. Al finalizar la jornada laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al manipulador-a de alimentos reforzar la limpieza, la cual se debe de realizar al finalizar la jornada laboral.	

PAREDES Y PUERTAS	CÓDIGO: **OS-01-PP-02** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVOS **Alcance:** superficies de las paredes y puertas **Frecuencia:** Quincenal, Mensual **Responsable ejecución**: manipulador-a de alimentos. . **Implementos**: tazas, escoba, agua potable, productos de L&D. **Sustancias:** solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). Ver tabla de dosificación **L&D-01-TD-04.** **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** -Proteger los tomacorrientes. Abrir el grifo del agua. -Agregar agua fría a presión a la superficie de las paredes y puertas y cerrar la llave del agua potable. -Aplicar la solución detergente y restregar con la ayuda de la escoba las superficies de las paredes y puertas hasta remover cualquier partícula de la suciedad adherida. Comienza restregando fuertemente las partes superiores y siga bajando consecutivamente. -Abrir nuevamente la llave del agua potable y enjuagar la superficie hasta retirar totalmente el detergente, e igualmente la puerta. -Cerrar la llave del agua potable. -Con ayuda del aspersor aplicar el desinfectante. -Dejar actuar por 10 minutos y aclarar con agua limpia.
ACCIONES CORRECTIVAS: Verificar que las superficies están limpias de lo contrario refuerce las actividades.	

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900605401-5

PISOS	CÓDIGO: **OS-01-PP-03** VERSIÓN: **01-022024**
PRE-OPERATIVO Y OPERATIVO	**PROCEDIMIENTO:** **Antes y después de la jornada laboral**
Alcance: piso **Frecuencia:** diaria, antes y después de iniciar la jornada laboral. **Responsable ejecución**: manipulador-a de alimentos. **Implementos**: escoba, trapero, agua potable, guantes, productos de L&D. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante (hipoclorito de sodio al 5,25%). **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	Barra el piso y recoja las partículas objetables con el recogedor, y depositelos en la caneca correspondiente. -Abra el grifo y agregue agua fría a presión a la superficie de los pisos y canaletas de desagüe. Cierre el grifo. -Aplique la solución detergente a los pisos y rejillas y restregue con la escoba o cepillos todas estas superficies. -Abra el grifo, aclare y cierre el grifo. -Con ayuda del trapero seque el piso, escurriendo el agua residual en un recipiente y enjuague el trapero, cada vez que sea necesario, hasta que el piso quede seco. -Tome el trapero y aplique la solución desinfectante.

CANECAS PARA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS E IMPLEMENTOS	CÓDIGO: **OS-01-PT-04** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral**
Alcance: Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución:** Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	-Abrir el grifo del agua, colocar los implementos debajo del chorro. -Cerrar el grifo. -Humedecer la escoba de la solución jabonosa y restregar la superficie de las canecas, recogedores, baldes, tazas, etc. Los traperos se deben sumergir en la solución jabonosa para después restregar con un cepillo de cerdas duras. -Abrir el grifo y aclarar los utensilios. -Aplicar por atomización o aspersión la solución desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS: Verificar que las superficies están limpias de lo contrario refuerce las actividades.	

FEDAG S.A.S
Soluciones Integrales
NIT. 900305481-6

MESAS Y SILLAS	CÓDIGO: **OS-01-PT-05** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Con ayuda del trapo retirar partículas objetables. -Abrir el grifo del agua, recoger agua en el balde y prepara la solución detergente. - Con ayuda de la esponja abrasiva restregar vigorosamente las superficies de las mesas. -Aclarar con agua potable. -Aplicar la solución desinfectante y dejar actuar por 5 min. -Con ayuda de un trapo limpio retirar el desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

ESTIBAS	CÓDIGO: **OS-01-PT-06** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas, guantes y cepillos.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Con ayuda de una manguera aplicar agua o recoger agua en un balde y aplicar las estibas. -Humedecer las superficies de solución detergente y con la ayuda de un cepillo restregar vigorosamente las estibas y superficies. -Aclarar -Aplicar la solución desinfectante y retirar con agua potable.
ACCIONES CORRECTIVAS: **Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

CALLE 40 No 23-53, Yopal - Casanare
fedagsas@gmail.com
Cel 3114996156

FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900585461-6

PROCEDIMIENTO OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO-POES

EQUIPOS DE CONSERVACIÓN	CÓDIGO: **POES-01-EC-01** VERSIÓN: **01-022024**
PREOPERATIVO Y OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los equipos. **Frecuencia:** antes y después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de cerdas suaves, agua potable. **Sustancias:** solución detergente y solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas y guantes.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Apagar el equipo, desconectarlo a una superficie limpia u otro equipo. -Retirar las canastillas. -Humedecer la esponja de solución detergente y restregar todas las partes y superficies. -Con ayuda de un paño retirar los restos de jabón, a chorro agua potable. -Con ayuda de una taza o aspersor aplicar la solución desinfectante. -Con ayuda de un paño limpio y retirar el desinfectante.
ACCIONES CORRECTIVAS: **1. Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

CANASTILLAS	CÓDIGO: **OS-01-PT-02** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO **Alcance:** Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución:** Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de mango corto, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas, guantes y cepillos.	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Con ayuda de una manguera aplicar agua o recoger agua en un balde y aplicar las canastillas. O si se tiene hidrolavadora utilizarla. -Humedecer las superficies de solución detergente y con la ayuda de un cepillo restregar vigorosamente las canastillas y superficies. -Aclarar -Aplicar la solución desinfectante y retirar con agua potable.
ACCIONES CORRECTIVAS: **Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

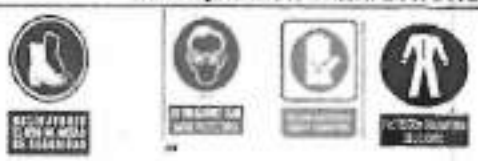
FEDAG S.A.S
Soluciones integrales
Nit. 900505401-6

BÁSCULA Y GRAMERA	CÓDIGO: **OS-01-PT-03** VERSIÓN: **01-022024**
OPERATIVO	**PROCEDIMIENTO:** **Después de terminar cada turno laboral** -Revisar que los equipos estén desconectados y apagados. -Con ayuda de un paño húmedo limpiar las partes de la báscula. -Humedecer la esponja y escurrirla, asi mismo restregar la plataforma de la bascula, y plato de la gramera. -Con ayuda de paño limpio, retirar la solución jabonosa. - Con ayuda de un atomizador, aplicar con precaución la solución desinfectante en la plataforma y plato. -Dejar actuar y retirar con el paño limpio. -Repetir el procedimiento para las otras partes que se puedan limpiar.
Alcance: Superficies de los utensilios. **Frecuencia:** Diario, después de la jornada laboral **Responsable ejecución**: Manipulador-a de alimentos **Implementos**: esponja abrasiva, tazas, cepillos de mango corto, agua potable. **Sustancias:** solución detergente, solución desinfectante. **Dotación:** uniforme, peto, botas, guantes y cepillos.	
ACCIONES CORRECTIVAS: **Al finalizar el turno laboral** Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al colaborador hacer una nueva limpieza y las acciones se deben ejecutar antes de la desinfección.	

7349
1277

PRIMA
productos químicos

FICHA TÉCNICA
BLANQUEADOR DESINFECTANTE



CARACTERISTICAS	Es un producto compuesto por Hipoclorito de sodio al 5.25 %, cuyo objetivo es blanquear y desinfectar. Es una solución acuosa ligeramente amarilla, fuertemente oxidante, presenta olor característico. Por su naturaleza, es un excelente blanqueador y desinfectante.
SINONIMOS	Blanqueador
PRESENTACION COMERCIAL	Líquido
PESO NETO	100,150, 250, 400, 500, 800, 1000, 2000, 3800, 4500, 5000, 10000, 20000 Ml, 60 Litros, 200 Litros.
FECHA DE VENCIMIENTO	Un año

PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS

APARIENCIA	Líquido claro
COLOR	Ligeramente Amarillo o verdoso
OLOR	Penetrante e irritante a cloro
pH	11.0-13.0± 0.5 a 25 °C
SOLUBILIDAD	Completamente soluble en agua
DENSIDAD	1.0 a 1.2 + 0.02 g / mL a 25 °C
VIZCOCIDAD	1.00 – 1.05 cPs
NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA	NSOH09158-20CO

CARACTERISTICAS BIODEGRADABILIDAD

PARÁMETRO	RESULTADO	LÍMITE PERMITIDO	UNIDADES	TECNICA
BIODEGRADABILIDAD	<60	<60	%	OCDE 301-d
BIODEGRADABILIDAD	91.0	>90	%	NTC 4429

COMPOSICION DEL PRODUCTO

NOMBRE	CANTIDAD
Hipoclorito de Sodio	= 5.25
Hidróxido de sodio	≤ 6
Agua desionizada	≥ 95
Estabilizantes	≤ 1
Conservantes	≤ 1

ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DE EMPAQUE

Nombre	CARACTERISTICAS
Envase 100,150, 250, 400, 500, 800, 1000, 2000, 3800, 4500, 5000, 10000, 20000 Ml, 60 Litros, 200 Litros. Etiqueta BLANQUEADOR 5.6 %	Material polietileno, resistente al componente de almacenamiento, no interactúa con los componentes de la mezcla.

INFORMACION DE USO GENERAL

Usos

- Desinfecta cualquier tipo de superficie, ideal para baños, cocinas, clínicas y hospitales.
- Tratamiento de Aguas (desinfección, esterilización, acción alguicida, decoloración y desodoración de aguas industriales, potables y piscina).
- Blanqueador (en procesos de lavado de celulosa, pulpa de papel y textiles).

Modo de empleo

- Para el trapeado: disuélvalo hasta en 20 partes de agua.
- Para el blanqueado de la ropa: aplique una copa en el platón o en la lavadora

224

PRIMA
productos químicos

- Para la desinfección de mesones y baños: disuélvalo hasta en 10 partes de agua o aplíquelo puro.
- Para despercudir traperos, disuelva 100 – 200 ml de blanqueador en 6 litro de agua, deje actuar toda una noche.

Ventajas

- Económico
- Eliminador de bacterias, algas y hongos
- Desincrustante de suciedad en todo tipo de superficies
- Concentración de sustancia activa (Hipoclorito de Sodio), al 5,25% garantizada.

UTILIZAR SIEMPRE CON GUANTES.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	
Almacenar en un lugar fresco y seco, mantener el producto bien cerrado.	
FECHA DE REVISIÓN DOCUMENTO	
10/03/2022	
ELABORADO POR	**APROBADO POR**
Qca. Sandra Herrera Coordinadora Calidad	Qf. Edwin Mondul Director Técnico

7750
1279

FICHA TÉCNICA DE SEGURIDAD BLANQUEADOR

SECCION 1	PRODUCTO QUIMICO E IDENTIFICACION DE LA EMPRESA
1.1 Nombre del producto	BLANQUEADOR 5.25 %, SOLVENTE HIDROSOLUBLE
1.2 Clasificación SGA del producto	Categoria (1) Corrosión o irritación cutánea Categoria (1) Corrosivo para los metales Categoria (3) Líquido comburente. Puede agravar un incendio.
1. 3 Descripción del producto	Es un producto compuesto por Hipoclorito de sodio de alta concentración, cuyo objetivo es blanquear y desinfectar. Es una solución acuosa ligeramente amarilla, fuertemente oxidante, presenta olor característico. Por su naturaleza, es un excelente blanqueador y desinfectante.
1.3.1 Código UN	NA
1.4 Uso recomendado del producto químico y restricciones	-Desinfecta cualquier tipo de superficie, ideal para baños, cocinas, clínicas y hospitales. -Tratamiento de Aguas (desinfección, esterilización, acción alguicida, decoloración y desodoración de aguas industriales, potables y piscina).
1.5 Datos sobre el proveedor	
1.5.1 Nombre de la empresa	Químicos Prima S.A.S
1.5.2 Dirección	Cra 16 # 5 – 19 Bucaramanga
1.5.3 Correo electrónico	quimicosprima@hotmail.com
1.6 Número de teléfono para emergencias	(57-7) 6943335 - 3013110384
1.7 Notificación sanitaria obligatoria	NSOH09158-20CO

SECCION 2	**IDENTIFICACION DE PELIGROS**
2.1 Clasificación de la sustancia o mezcla	Categoria (1) Corrosión o irritación cutánea Categoria (1) Corrosivo para los metales Categoria (3) Líquido comburente. Puede agravar un incendio. Peligro a corto plazo agudo para el medio acuático (Categoria 3) Nocivo para los organismos acuáticos
2.2 Elementos de las etiquetas del SGA	Corrosión/irritación cutánea (Categoria 2) – Lesiones oculares graves (Categoria 2/2S); Toxicidad (Categoria 4) Categoria (1) Corrosivo para los metales Categoria (3) Líquido comburente. Puede agravar un incendio. Peligro a corto plazo agudo para el medio acuático (Categoria 3) Nocivo para los organismos acuáticos

Pictograma



Palabra de advertencia: Peligro
Indicaciones de peligro:
H272 Puede agravar un incendio

H315 Provoca irritación cutánea y ocular.
H312 Nocivo en caso de ingestión
H302 Nocivo en caso contacto con la piel
H313 Puede ser nocivo en contacto con la piel
H332 Nocivo si se inhala
H318 Provoca lesiones oculares graves
H402 Nocivo para los organismos acuáticos

Consejos de prudencia
P261 – Evitar respirar vapores en lugares cerrados
P210 Mantener alejado del calor
P210+P360 EN CASO DE CONTACTO CON LA ROPA: Enjuagar inmediatamente con agua Abundante la ropa y la piel contaminadas antes de quitarse la ropa.
P101+P102+P103 Si necesita consultar al médico, tener a mano el recipiente o la etiqueta del producto, Mantener fuera del alcance de los niños, Leer la etiqueta antes de uso.
P264+P280 Lavarse cuidadosamente después manipulación, Usar equipo de protección para los ojos y cara
P264+P270 Lavarse cuidadosamente después de la manipulación, no comer, beber o fumar mientras se manipula este producto.
P264+P280 Lavarse cuidadosamente después manipulación, Usar equipo de protección para los ojos y cara

2. 3 Otros peligros que no conducen a una clasificación No Aplica

SECCION 3 COMPOSICION E INFORMACION SOBRE INGREDIENTES

Sustancia	Número CAS	Clasificación SGA	TVL / TWA	Concentración (%)
Hipoclorito de Sodio	7681-52-9	Met. Corr. 1; Skin Corr. 1B; Eye Damage 1; STOT Single Exp. 3; Aquatic Acute 1; Aquatic Chronic 1	0,5 ppm	≤ 5.0
Hidróxido de sodio	1310-73-2	Met. Corr. 1; Acute Tox. 4; Skin Corr. 1A; Aquatic Acute 3	2mg/m³	≤ 6
Agua desionizada	7732-18-5	NA	NA	≥ 95
Estabilizantes	NA	NA	NA	≤ 1
Conservantes	NA	NA	NA	≤ 1
Carbonato de sodio	497-19-8	Eye Irrit. 2	NA	≤ 1

SECCION 4 MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Medias generales Evite la exposición al producto sin los elementos de protección adecuadas y la dosificación recomendada por el proveedor, tomando las medidas de protección adecuadas. Consulte al médico, llevando la ficha de seguridad.

7359
1287

Inhalación	Los vapores en áreas no ventiladas pueden generar puede irritar la nariz y garganta, genera sabor amargo en la boca o mareo. Si se mezcla con ácidos, la solución de hipoclorito puede generar grandes cantidades de cloro gaseoso. Trasládese un Área ventilada y respire aire fresco, si persiste la irritación consulte al Médico. Controlar la respiración, si persiste mareo, suministre oxigeno o respiración artificial de ser necesario. Consultar a un médico inmediatamente.
Contacto con la piel	Puede generar irritación cutánea. Lávese con abundante agua por lo menos 15 minutos.
Contacto con los ojos	Inmediatamente lave los ojos con abundante agua al menos por 15 minutos. Quite los lentes los lentes de contacto (si los tuviera), levante los parpados mientras se enjuaga. Si persiste la irritación consulte al médico.
Ingestión	La ingestión causa quemaduras en la boca y estómago, dificultades para tragar y salivación excesiva. Ingerir varios vasos de agua. Si el paciente este inconsciente no se debe administrar líquidos. NO INDUZCA AL VOMITO. En caso de malestar estomacal consulte al médico

SECCION 5 MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

El producto no es inflamable, puede generar ignición al contacto con solventes orgánicos. No dejar en contacto de papel o cartón, puede generar ignición

Explosión	El hipoclorito de sodio es un oxidante fuerte, pero las soluciones no apoyan la combustión. La reacción con compuestos de nitrógeno, órgano clorado o fácilmente oxidable pueden ser explosivas. El producto no es inflamable, pero se descompone con el calor y la luz, causando una acumulación de presión que puede causar una explosión. Una fuerte reacción con materiales oxidantes u orgánicos puede dar como resultado un incendio.
Medios de extinción apropiados	Agua, polvo químico, CO2, espuma. Algunas espumas pueden reaccionar con el producto. NO USAR chorros de agua directos
Peligros específicos del producto químico	El componente mayoritario puede producir monóxido de carbono que no llegan al límite inferior de explosividad. No combustible. El líquido no encenderá fácilmente, pero puede descomponerse y generar vapores corrosivos y/o tóxicos. Puede descomponerse en óxidos de cloro
Medidas especiales que deben tomar los equipos de lucha contra incendios	Los utilizados por el personal entrenado contra incendio. No requiere equipo especial. No inflamable, no explosivo. No requiere de procedimientos especiales.

SECCION 6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Precauciones personales, equipo protector y procedimiento de emergencia	Para atender y derrame utilice elementos de protección especial, botas de seguridad, guantes resistentes a productos químicos (Nitrilo), peto, overol, máscaras con filtros de vapores inorgánicos y Monogafas.
Precauciones relativas al medio ambiente	Impida la descarga adicional de material, si es posible hacerlo sin peligro. **DERRAME EN AGUA:** Impedir la entrada de líquido a las coladeras, arroyuelos y zonas bajas. Eliminar fuentes de ignición. Avisar a las autoridades encargadas del alcantarillado. Avise a los ocupantes de embarcaciones, a los alrededores y los que estén en áreas en dirección al viento, del peligro de fuego explosión y solicite que se mantengan alejados.
Métodos y materiales para la contención y limpieza de vertidos	Derrames pequeños: Cúbralo con tierra SECA, arena u otro material no combustible. Utilice herramientas limpias que no generen chispas para recolectar el material y colocarlo en recipientes de plástico con cubiertas no muy apretadas para su disposición posterior. Enjuague el área con agua. Derrames grandes: Evite la entrada a drenajes y áreas confinadas. Haga un dique con material inerte (arena, tierra, etc.). Póngase en contacto con los servicios de bomberos y emergencias y con el proveedor para pedirle consejo. Recolecte el producto para recuperarlo o disponer de él bombeándolo en recipientes de plástico. Considere la neutralización y disposición en el sitio. Asegúrese de que todas las herramientas y el equipo queden adecuadamente descontaminados después de la limpieza. Recolecte el suelo y agua contaminados, así como el absorbente para su adecuada disposición. Cumpla con los reglamentos gubernamentales, departamentales y locales sobre el reporte de descargas. Neutralización de derrames pequeños: El hipoclorito puede descomponerse cubriéndolo con un agente reductor como el sulfito de sodio o el tiosulfato de sodio. Químicos de neutralización: Utilice sulfito de sodio o peróxido de hidrógeno diluido para reducir el material. Posteriormente puede verificar la neutralización si al aplicar pequeñas cantidades de una solución débil de ácido clorhídrico o sulfúrico no hay liberación de cloro. Eliminación de residuos: Disponga del material de desecho en una instalación aprobada para el tratamiento y disposición de desechos, de acuerdo con los reglamentos aplicables. No disponga del desecho en la basura normal ni en los sistemas de drenaje. Nota: - El material utilizado para la limpieza puede considerarse como desecho peligroso de acuerdo con RCRA. - Los derrames están sujetos a los requisitos de reporte de CERCLA: RQ = 100 lb(45 Kg).

7352
1283

SECCION 7 MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Empaque

El producto suministrado por QUIMICOS PRIMA S.A.S. se envasa en canecas plásticas de 500 Ml, 1000 Ml, 3800 Ml o 20 Lts.

Precauciones que se deben tomar para garantizar una manipulación segura

Tenga disponible y a la mano el equipo de atención de emergencias (para incendios, derrames, fugas, etc.) Asegúrese que todos los recipientes estén etiquetados. Use equipo de protección personal adecuado. La gente que trabaja con este producto químico debe estar adecuadamente capacitada con respecto a sus riesgos y su uso seguro.

TEMPERATURADE ALMACENAMIENTO: Ambiente.
PRESIÓN DE ALMACENAMIENTO: atmosférico

Controles técnicos apropiados

El área de almacenamiento debe estar bien ventilada, seca y alejada de la luz solar directa. Se recomienda almacenar entre 15 y 29°C. No almacene a más de 30°C ni por debajo del punto de congelación. Mantenga los recipientes bien cerrados cuando no los estés utilizando y cuando estén vacíos. Almacene lejos de materiales incompatibles como los materiales reductores, ácidos fuertes. Compuestos de nitrógenos, cobre, níquel y cobalto.
Solventes órgano clorado.

SECCION 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN/PROTECCIÓN PERSONAL









8.1 Parámetros de control

TLV/TWA (ACGIH): 0,0001 mg/m3 Obtenido por extrapolación materias primas);
TLV-STEL (ACGIH): ND

8.2 Controles técnicos apropiados

Ventilación local y general para asegurar que la concentración no exceda los límites de exposición ocupacional. Control exhaustivo de las condiciones de procesos. Debe disponerse de ducha y estaciones de lavaojos.

8.3 Medidas de protección individual, como equipo de protección personal (EPP)

Protección de los ojos y la cara

Gafas de seguridad, monogafas sobre todo para limpieza de superficies a niveles superiores.

Protección de la piel	Guantes resistentes a sustancias alcalinas. El material del guante deberá ser impermeable y resistente al producto / substancia / preparado. Selección del material de los guantes en función de los tiempos de rotura, grado de permeabilidad y degradación. Para el contacto permanente son adecuados los guantes compuestos por los siguientes materiales: Espesor recomendado: ≥ 0,7 mm Caucho butílico Valor de permeación: Nivel ≥ 480 min Para protegerse contra salpicaduras son adecuados los guantes compuestos por los siguientes materiales: Caucho nitrílico Espesor recomendado: ≥ 0,4 mm Valor de la permeacion: Nivel ≥ 120 min
Protección del cuerpo	El overol debe ser en una tela antifluidos. Los tipos de auxiliares para protección del cuerpo deben elegirse específicamente según el puesto de trabajo en función de la concentración y cantidad de la sustancia peligrosa.
Protección de pies	Botas de protección de caucho de alta densidad.
Protección respiratoria	No requiere equipo protección respiratoria, no produce gases tóxicos.
Medidas adicionales de higiene	Lavarse con abundante agua y jabón las manos y la cara, después de trabajar con el producto.

SECCION 9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS Y CARACTERÍSTICAS DE SEGURIDAD

Estado físico	Liquido claro
Color	Ligeramente Amarillo o verdoso
Olor	Penetrante e irritante a cloro
Punto de fusión/punto de congelación	-13.6°C(7.5°F)
Punto de ebullición o punto de ebullición inicial e intervalo de ebullición	103.80C (218.80F)
Inflamabilidad	No Inflamable
Limites inferior y superior de explosión/ inflamabilidad	No conocido
Punto de inflamación	No Conocido
Temperatura de ignición espontánea	No presenta ignición espontánea
Temperatura de descomposición	no se observó descomposición hasta 1000°C
pH	11.0-13.0
Viscosidad cinemática	80-150 cPs
Solubilidad	Completamente soluble en agua
Coeficiente de reparto n-octanol/ agua (valor logaritmico)	N/D
Presión de vapor	17.5 mm Hg a 21°C
Densidad y/o densidad relativa	1.2 g/cm^3 $\pm$ 0.02
Densidad de vapor relativa	N/D
Caracteristicas de las particulas	Sustancia líquida

SECCION 10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Reactividad	Esta sustancia no es reactiva. Se descompone rápidamente por oxidación, temperatura y/o luz.
Estabilidad química	BLANQUEADOR 5.25 % es una sustancia estable
Posibilidad de reacciones peligrosas	No mezclar con sustancias cloradas o peróxidos orgánicos, desincrustantes y otros ácidos.
Condiciones que deben evitarse	Mantenga alejado de altas temperaturas y la luz solar o ultravioleta. No dejar sin tapa el recipiente, se presentará reducción por oxidación. No lo almacene a más de 30ºC. No permita que la solución se evapore hasta secarse. Mantenga lejos de incompatibles
Materiales incompatibles	Puede reaccionar violentamente con ácidos fuertes y con productos de limpieza de base ácida como ácido clorhídrico o muriático, liberando gas de cloro tóxico. Otros incompatibles incluyen materiales orgánicos, como solventes o productos de limpieza que usen solventes, combustibles y aceites combustibles, celulosa, materiales oxidables, amoniaco, urea, sales de amonio, etilenemina, cianuros, compuestos de nitrógeno, alcoholes, metales y óxidos de metal, liberando cloro o produciendo mezclas explosivas. Reacciona con metales, sus aleaciones y algunas sales, para producir gas de hidrógeno y oxígeno inflamable. El metal y los catalizadores de óxido de metal descomponen los hipocloritos, lo cual desarrolla oxígeno y frecuentemente causa explosiones. Puede reaccionar explosivamente con compuestos que contengan nitrógeno, o formar cloroaminas, las cuales son explosivas. Mantener alejado de productos químicos y de limpieza que contengan amonio como sales de amonio cuaternario, hidróxido de amonio, ya que genera gases tóxicos y/o mezclas explosivas. Las soluciones alcalinas de hipoclorito pueden reaccionar explosivamente con algunos compuestos clororgánicos. Para mayor información puede referirse a la tabla de incompatibilidad química del Instituto del Cloro.
Productos de descomposición peligrosos	Por descomposición térmica libera vapores tóxicos como cloro, óxido de sodio, oxígeno, óxido de cloro, clorato de sodio e Por descomposición térmica libera vapores tóxicos como cloro, óxido de sodio, oxígeno, óxido de cloro, clorato de sodio e hidrógeno.

Corrosividad para metales

Las soluciones son corrosivas a muchos metales como el cobre, niquel, cobalto y hierro.

SECCION 11 INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Toxicidad Aguda

DL50 oral (rata, no indicado): 8910 mg/kg
DL50 der (conejo, no indicado): > 10000 mg/kg
ETA-CL50 inh. (rata, 4hs., calc.): > 5 mg/l
TDLO oral (mujer): 1g/Kg
TDLO iv (hombre): 45 g/ kg

Irritación o corrosión cutáneas

Nocivo en caso contacto con la piel

Lesiones o irritación ocular graves

Provoca irritación ocular grave

Sensibilización respiratoria o cutánea

Nocivo en caso de ingestión. Nocivo si se inhala

Mutagenicidad en células germinales;

El Hipoclorito de Sodio provocó mutaciones en varios estudios de corto plazo donde se usaron bacterias cultivadas y células de mamífero. Las conclusiones de estas pruebas no fueron claras. No resultó mutagénico en pruebas (aberración cromosómica o del micronúcleo) con animales vivos. Clasificado categoría (3-No es posible clasificarlo como cancerígeno), según la IARC (Agencia Internacional de Investigaciones sobre Carcinógenos).

Efectos agudos y retardados

Nocivo en caso de ingestión. Nocivo si se inhala

Datos sobre toxicidad materias primas

HIPOCLORITO DE SODIO
ETA-DL50 oral (rata, calc.): > 5000 mg/kg
ETA-DL50 der (conejo, calc.): > 5000 mg/kg
ETA-CL50 inh. (rata, 4hs., calc.): > 5 mg/l

HIDRÓXIDO DE SODIO
ETA-DL50 oral (rata, calc.): N/A
ETA-DL50 der (conejo, calc.): N/A
ETA-DL50 inh. (rata, 4hs., calc.): N/A

CARBONATO DE SODIO
ETA-DL50 oral (rata, calc.): 4090 mg/kg
ETA-DL50 der (conejo, calc.) > 2000 mg/Kg
ETA-DL50 inh. (rata, 4hs., calc.): 1.15 mg/l

SECCION 12 INFORMACIÓN ECOLOGICA

12.1 Toxicidad

TOXICIDAD HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
CL50 (O. mykiss, OECD 203, 48 h): 0,07 mg/l
CL50 (C. auratus, OECD 203, 96 h): 5,9 mg/l
CE50 (P. phosphoreum, OECD 209, 15 min): 100 mg/l

(HIDRÓXIDO DE SODIO)
ETA-CE50 (O. mykiss, calc., 48 h): > 1 mg/l
ETA-CE50 (D. magna, calc., 48 h): 0,4 mg/l
ETA-CE50 (P. subcapitata, calc., 48 h): > 1 mg/l

7354
1287

	ETA-CE50 (T. pyriformis, calc., 48 h): 0,22 mg/l ETA-CSEO (D. rerio, calc., 14 d): > 0,01 mg/l ETA-CSEO (D. magna, calc., 14 d): > 0,011 mg/l **(CARBONATO DE SODIO)** ETA-CE50 (O. mykiss, calc., 48 h): > 100 mg/l ETA-CE50 (D. magna, calc., 48 h): 40 mg/l ETA-CE50 (P. subcapitata, calc., 48 h): > 100 mg/l ETA-CE50 (T. pyriformis, calc., 48 h): 22 mg/l ETA-CSEO (D. rerio, calc., 14 d): > 1 mg/l ETA-CSEO (D. magna, calc., 14 d): > 1 mg/
12.2 Persistencia y degradabilidad	Producto Biodegradable, Método de ensayo OCDE 301-d > 60 % (%mínimo requerido Resolución 0689 de 2016: 60%) Método de ensayo NTC 4229: >90 (Límite permitido > 90%)
12.3 Potencial de bioacumulación	Log Ko/w: N/D BIOACUMULACIÓN EN PECES – BCF (OCDE 305): N/D
12.4 Movilidad en suelo	LogKoc: N/D CONSTANTE DE HENRY (20°C): N/D
12.5 Resultados de la valoración PBT y mPmB	El criterio de PBT y mPmB de REACH no aplica a sustancias inorgánicas.
12.6 Otros efectos adversos	AOX y contenido de metales: No contiene halógenos orgánicos ni metales.

SECCION 13 INFORMACIÓN RELATIVA A LA ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Favor referirse a las secciones 5,6 y 15 para información legal y de disposición final. Para la disposición final del producto este puede verterse en la cañeria bien diluido, de acuerdo a las descripciones de dosificación entregadas por el proveedor ya que es un producto biodegradable. En caso de derrame contener el líquido derramado con un material adsorbente. El líquido contenido o adsorbido de debe disponer en una bolsa roja identificada adecuadamente con el nombre de la
Sustancia y la identificación de la empresa. Los residuos que queden se pueden limpiar con trapeador; si el material es irrecuperable puede lavarse con agua.

SECCION 14 INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE

14.1 Número ONU	1791
14.2 ***Designación oficial de transporte de las Naciones Unidas***	
14.3 ***Clase(s) relativas al transporte***	Clase 8

234

14.4 Grupo de embalaje/envasado si se aplica	8
14.5 ***Grupo de embalaje/envasado si se aplica***	II
14.6 ***Precauciones especiales para el usuario***	Sustancia corrosiva puede causar irritación cutánea, ojos y vías respiratorias. No transporte con sustancias explosivas, gases inflamables, sólidos que pueden presentar combustión espontánea, sustancias comburentes y peróxidos orgánicos, radiactivas ni sustancias con riesgo de incendio, álcalis, productos oxidantes fuertes, productos clorados

SECCION 15 INFORMACIÓN SOBRE LA REGLAMENTACIÓN

- La ley 769-2002. Código nacional de Transporte Terrestre, Articulo 32: la carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada y cubierta conforme a la normatividad técnica Nacional.
- La ley 5 de Julio 2 de 1993. Por medio de la cual se aprueba el "convenio 170 y la recomendación numero 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo" adoptados por la 77ª. Reunión en la Conferencia General de la OIT, Ginebra, 1990.
- Decreto 1609 del 31 de Julio de 2002, por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.
- Los residuos de estas sustancias están considerados en: Ministerio de Salud. Resolución 2309 de 1986, por lo cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que reglan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.
- Decreto 4741-2005. Por el cual se reglamenta parcialmente la prevención y el manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
- Sustancia no peligrosa para la capa de ozono (1005/2009/CE).
- Contenidos orgánicos volátiles de los compuestos (COV) (2004/42/CE): N/D

SECCION 16 OTRAS INFORMACIONES

16.1 Abreviaturas y acrónimos	
N/A: no aplicable. N/D: sin información disponible. CAS: Servicio de Resúmenes Químicos IARC: Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer ACGIH: American Conference of Governmental Industrial Hygienists. TLV: Valor Límite Umbral TWA: Media Ponderada en el tiempo STEL: Límite de Exposición de Corta Duración	REL: Límite de Exposición Recomendada. PEL: Límite de Exposición Permitido. INSHT: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo. ETA: estimación de la toxicidad aguda. DL50: Dosis Letal Media. CL50: Concentración Letal Media. CE50: Concentración Efectiva Media. CI50: Concentración Inhibitoria Media.
16.2 Principales referencias bibliográficas y fuentes de datos	

7355
1289

Colombia: NTC 4435 versión 2010 (2010-12-15)
Sistema Globalmente Armonizado de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos, quinta edición revisada. 2015 (SGA 2015)
International Agency for Research on Cancer (IARC), clasificación de carcinógenos. Revisión: 23/03/2015
16.3 Clasificación y procedimiento utilizado para determinar la clasificación de la



Índice de Riesgo	Escala
Salud: 2 Fuego: 0	0= mínimo 1= ligero 2= moderado 3= serio 4= severo

Clasificación NFPA 704

CLASIFICACIÓN SEGÚN CEE

Distintivo según las directrices de la CEE: La clasificación y el etiquetado se han realizado de acuerdo a las directivas de la UE 1999/45/CE y 67/548/CEE modificado y adaptado Reglamento CE N° 1272/2008 sobre clasificación No, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y el Reglamento de la CE N ° 1907/2006.

Frases R:

R20/21/22 Nocivo por inhalación, por ingestión y en contacto con la piel. R36/37/38 Irrita los ojos, la piel y las vías respiratorias.

Frases S:

S2 Mantener fuera del alcance de los niños. S3 Conservar en un lugar fresco.
S7/9 Manténgase el recipiente bien cerrado y en un área bien ventilada. S13 Mantener lejos de alimentos, bebidas y piensos.
S15 Conservar alejado del calor.
S24/25 Evitar el contacto con los ojos y la piel.
S47 Conservar a una temperatura no superior a 300 C.
S36/37/39 Usar indumentaria y guantes adecuados, protección para los ojos y cara.

16.4 Exención de responsabilidad

La información indicada en esta Hoja de Seguridad fue recopilada e integrada con la información suministrada en las Hojas de Seguridad de los proveedores de materia prima. La información relacionada con este producto puede variar, si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular en procesos específicos. La información contenida aquí se ofrece solamente como guía para la manipulación de este producto especifico y ha sido elaborada de buena fe por personal técnico capacitado. Esta hoja de seguridad no pretende ser completa o exhaustiva, incluso la manera y condiciones de uso y de manipulación pueden implicar otras consideraciones adicionales no contempladas en este documento.

16.5 Control de cambios

Abril de 2019. Se modifica actualiza la Ficha de seguridad según el Sistema globalmente Armonizado. Y decreto 1496 de 2018.

1090
7356

DERSA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS ESTANDAR	NORMA N° HT-420-010
	TITULO: **HOJA DE ESPECIFICACION TECNICA DE PRODUCTO DETERGENTE EN POLVO AS**	PAGINA N° 1 DE 1

DESCRIPCION GENERAL
Detergente de uso general, para el lavado de todo tipo de ropa. Presenta excelente desempeño en el lavado, saca la mugre y despercude. Su ingrediente activo es biodegradable.

ESPECIFICACIONES TECNICAS		
PROPIEDADES	**ESPECIFICACION**	**METODO**
Apariencia	Polvo granulado de color blanco	Visual
Fragancia	Ninguna	Organoléptico
Agente tensoactivo,%	18 Min	IN-450-011
Biodegradabilidad, %	60 Mín.	Guía OCDE 301D del 17/7/92
Fosfatos como P_2O_5, %	5.0 Máx.	IN-450-011
pH, solución al 1 %	10 ± 1	IN-450-011

Peso por unidad en gramos	Unidades por saco	Altura máx. de almacenamiento en sacos	Empaque / Embalaje
20000	1	30	Polipropileno
1000	20	25	Polietileno
500	40	20	Polietileno
250	48	30	Polietileno
125	96	30	Polietileno

ROTULADO	Nombre del producto, Razón social y logotipo de Detergentes Ltda., contenido nominal, número del lote, composición básica, instrucciones de uso (excepto presentación a granel) y número de registro sanitario.
ALMACENAMIENTO	Debe ser almacenado en lugar seco, fresco y libre de olores extraños.

ELABORO:	REVISO:	APROBO:	EDICION N°: **07** FECHA: **2016/06/08**
ING. SOP. DE PROYECTOS	JEFE CONTROL DE CALIDAD	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO	REVISION N°: **01** FECHA: **2016/06/09**

237

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

FICHA TÉCNICA

HIPOCLORITO DE SODIO

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre Químico	Hipoclorito de Sodio
Fórmula Química	NaOCl
Peso Molecular	74.45 g/mol.
Sinónimos	Agua Lavandina, sal sódica del ácido hipocloroso

2. DESCRIPCIÓN

Esta sal es inestable en el aire, a menos que se mezcle con hidróxido de sodio.
Fuerte agente oxidante.
Generalmente se emplea o se guarda en solución.
De olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Soluble en agua fría, lo descompone el agua caliente.
Se obtiene por disolución de cloro gaseoso en solución de soda cáustica

3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Hipoclorito disponible (NaClO) %W/V	12.6 mín
Cloro Libre	130 g/l min.
Alcalinidad total (NaOH) %W/W	< 1.670
Densidad (20/20^{0}C)	1,18 - 1.25 g/ml

4. PROPIEDADES

Apariencia	Líquido
Color	Verdoso pálido (ligeramente amarillo)
Olor	penetrante e irritante, parecido al cloro
pH (a 160 g/l H_2O)	12
Punto de fusión	-16°C
Punto de ebullición	96 - 99°C

5. APLICACIONES

FECHA	REALIZO	REVISO	ACTUALIZO
2007/10/ 08	I.Q. Iván Darío Ospina	I.Q. Doria María Naranjo	I.Q. Iva'n Darío Ospina

Cra. 50C N° 10 Sur-18 Tels: 361 07 11-361 05 03-255 35 00-285 97 34 Fax: 285 64 74
Apartado Aéreo: 060802 - e-mail: quindus@une..net.co Medellín - Colombia.

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

Blanqueo de la pulpa de papel, tejidos, etc.
Tratamientos de aguas (desinfección, esterilización, acción algicida, decoloración y desodorización de aguas industriales, potables y piscina).
Obtención de Hidróxido Férrico $Fe(OH)_3$ y Bióxido de Manganeso MnO_2, de Nitratos, Sulfatos y Cianatos de Cloraminas Orgánicas e Inorgánicas y Clorofenoles.

6. EFECTOS SOBRE LA SALUD

Efectos potenciales sobre la salud
La solución acuosa de NaClO basa su riesgo en su poder corrosivo y sus propiedades irritantes derivadas de su alcalinidad, su condición de generador potencial de cloro y de oxidante potencial. El grado de riesgo esta asociado a la concentración de la solución y a la duración del contacto.

Efectos sobre exposición

Ojos:	El contacto con ojos y piel es peligroso porque produce corrosión e irritación
Piel:	La exposición por contacto puede causar irritación temporal
Ingestión:	Puede causa daño al tejido en forma irreversible
Inhalación:	la inhalación de nieblas es riesgosa por su transformación en cloro, puede causar dolor de cabeza, nauseas, vomito

7. MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

Tras inhalación: Llevar a la persona afectada al aire libre y administrar oxigeno adicional con 100% de humidificación y aplicando respiración artificial en caso de ser necesario.
Contacto con la piel: aclarar con abundante agua. Extraer la sustancia por medio de algodón impregnado con polietilenglicol 400. Despojarse inmediatamente de la ropa contaminada.

Contacto con los ojos: aclarar con abundante agua, manteniendo los parpados abiertos (al menos durante 10 minutos). Avisar inmediatamente al Medico.

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

Ingestión: beber abundante agua (hasta varios litros), evitar vómitos (riesgo de perforación). Avisar inmediatamente al medico. No efectuar medidas de neutralización.

8. EXPLOSIVIDAD E INCENDIO

El producto en si no arde, se deben tomar las medidas necesarias según el incendio del entorno, enfriar los envases y depósitos lindantes con agua pulverizada.
Para atacar el incendio se puede utilizar agua, polvo químico seco, dióxido de carbono
Equipo de protección especial: En caso de incendio, llevar aparato respiratorio autónomo y traje de protección química adecuado
Peligros especiales en caso de incendio: En caso de incendio se puede liberar cloro, En contacto con ácidos libera gases tóxicos. Provoca quemaduras.

9. MEDIDAS PARA ATENDER DERRAMES

Derrames o fugas: Notificar al personal de seguridad y proveer ventilación adecuada. El personal afectado a la limpieza del derrame debe estar protegido para evitar la inhalación de nieblas y vaporees y el contacto con la piel.

Métodos de limpieza: Utilizar sustancias no combustibles para absorber el derrame. No utilizar productos como aserrín. En caso de derrame grande contener el mismo luego de la limpieza, neutralizar el área del derrame con agente reductor y luego con abundante cantidad de agua.

10. MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Manipulación: Evitar la inhalación de vapores, polvo o humos y el contacto con ojos y piel.
Almacenamiento: Mantener en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión en área ventilada y fresca (temperatura inferior a 29,5°C), alejada de la luz solar, del calor, de sustancias incompatibles, ácidos y sustancias orgánicas (como madera, papel, aceite). Evitar el almacenamiento por periodos prolongados, ya que el producto se degrada con el tiempo.

11. MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL

FECHA	REALIZO	REVISO	ACTUALIZO
2007/10/ 08	I.Q. Iván Darío Ospina	I.Q. Doria María Naranjo	I.Q. Iva'n Darío Ospina

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

Protección Respiratoria	Utilizar máscaras con provisión de aire o equipos de respiración autónomos en situaciones de excesiva concentración de vapores o niebla y en tareas de emergencia
Protección de la piel	Es estrictamente necesario el uso de guantes, ya que es bastante irritante y corrosivo.
Protección de los Ojos	Utilizar máscaras faciales y/o antiparras a prueba de salpicaduras. Evitar el uso de lentes de contacto; las lentes blandas pueden absorber sustancias irritantes y todas las lentes las concentran.

12. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad: Las soluciones acuosas de hipoclorito de sodio, bajo condiciones adecuadas de almacenamiento son estables durante varios meses. La velocidad de descomposición aumenta con la concentración y con la temperatura. Una solución al 12% se descompone lentamente a 40°C para dar cloruro de sodio y clorato de sodio.

Polimerización: No polimeriza.

Incompatibilidad química: El hipoclorito de sodio es incompatible con amoniaco, urea, sustancias oxidables, ácidos que liberan cloro, metales que generan liberación de oxigeno como níquel, cobre, estaño, manganeso y hierro. El hipoclorito de sodio reacciona con violencia con aminas, nitrato y oxalato de amonio, fosfato y acetato de amonio, carbonato de amonio, celulosa, metanol, aziridina, fenilacetonitrilo yetilenimina. Tiene reacciones peligrosas con jabones y pueden ser riesgosas operaciones de mezclado o de ignición. Es tambien incompatible con limpiadores conteniendo bisulfatos.
Condiciones a evitar: No mezclar con amoniaco, ya que puede formar cloramina gaseosa.
Productos de descomposición : La descomposición térmica oxidativa del hipoclorito de sodio puede producir humos tóxicos de oxido de sodio y cloro.

13. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA

Rata	Oral (solución 12%),LD50 : Aprox. 12 mg/kg
Conejo,ojo :	10 mg, producen irritación moderada

Tras la inhalación, ocasiona irritación en las mucosas, tos y dificultad para respirar.
Tras contacto con la piel, causa irritación

FECHA	REALIZO	REVISO	ACTUALIZO
2007/10/ 08	I.Q. Iván Darío Ospina	I.Q. Doria María Naranjo	I.Q. Iva'n Darío Ospina

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

Tras contacto con los ojos, causa irritación.
Tras ingestión, causa irritación en la mucosa de la boca, garganta, esófago y tracto estomagointestinal.
El producto no tiene características peligrosas. Debe manejarse con las precauciones apropiadas para los productos químicos.

14. INFORMACIÓN ECOLOGICA

Evitar el drenaje de hipoclorito a desagües o cursos de agua ya que aún en concentraciones muy bajas puede dañar la vida acuática.

15. DISPOSICIÓN FINAL

Deben seguirse todas las reglamentaciones aprobadas por las autoridades nacionales y locales.

16. INFORMACIÓN DEL TRANSPORTE

Nombre para transporte: Hipoclorito de sodio 100 g/l ó 140 g/l, según corresponda
Número de Clase : 8 Rótulo : Corrosivo.

U.N.	1791
la NFPA	
Peligro para la salud	3
Peligro de inflamabilidad	0
Peligro de reactividad	1
Disposiciones especiales de reactividad	Ninguna

INFORMACIÓN ADICIONAL

Los datos proporcionados en esta hoja, son tomados de fuentes confiables y representan la mejor información conocida actualmente sobre la materia, este documento debe utilizarse solo como guía para la manipulación del producto con la precaución adecuada, DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDIUSTRIALES no asume responsabilidad alguna por reclamos, perdidas o daños que resulten del uso inapropiado de la mercancia y/o de un uso distinto para el que fue concebida. El usuario debe hacer sus propias investigaciones para determinar la aplicabilidad de la información consignada en la presente hoja según sus propósitos particulares

BIBLIOGRAFIA

FECHA	REALIZO	REVISO	ACTUALIZO
2007/10/ 08	I.Q. Iván Darío Ospina	I.Q. Doria María Naranjo	I.Q. Iva´n Darío Ospina

DISTRIBUIDORA DE QUIMICOS INDUSTRIALES S.A.

http://www.efice.com.uy/iso9000/MSDS-HipocloritodeSodio.pdf
http://www.jtbaker.com/msds/englishhtml/S4106.htm
http://physchem.ox.ac.uk/MSDS/SO/sodium_hypochlorite.html
http://www.ciaquimica.com.ar/pdf/msds/1058-HIPOCLORITO_DE_SODIO_MSDS.pdf

FECHA	REALIZO	REVISO	ACTUALIZO
2007/10/ 08	I.Q. Iván Darío Ospina	I.Q. Doria María Naranjo	I.Q. Iva´n Darío Ospina

Cra. 50C N° 10 Sur-18 Tels: 361 07 11-361 05 03-255 35 00-285 97 34 Fax: 285 64 74
Apartado Aéreo: 060802 - e-mail: quindus@une..net.co Medellín - Colombia.

1360
1297

COLGATE-PALMOLIVE COMPAÑIA

Ficha Técnica **COLGATE-PALMOLIVE** **Lavaplatos**

AXION CREMA
(Limón, Bicarbonato Y Aloe Vera)
Calidad Certificada Icontec NTC 2860

DESCRIPCION

La Pasta Lavalozas Axion en sus variantes Limón, Bicarbonato y Aloe Vera presenta unos parámetros de formulación que cumplen con las normas Icontec NTC 985 (Tensoactivo aniónico) y NTC 1789 (pH). El número del registro sanitario de los productos son V-003785 (Limón), V-004049 (Bicarbonato), V-004005 (Aloe Vera).

Fisicamente se caracteriza por ser una pasta homogénea, poseen fragancias que no sólo cubren el olor a la base detergente, sino que proporciona un aroma de limpieza en platos, ollas y superficies duras donde es aplicado.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

El producto cuenta con un Tensoactivo Aniónico (máxima limpieza) biodegradable, humectante (suavidad a manos), colores, fragancia (olor agradable).

Color: Verde (Limón), Naranja (Bicarbonato), Verde claro (Aloe Vera)

Olor: Citrico (Todos),

Textura: Pasta homogenea sin grumos

PH (sol 1%): 11 máximo

244

1293

COLGATE-PALMOLIVE COMPAÑIA

Ficha Técnica **COLGATE-PALMOLIVE** **Lavaplatos**

APLICACIONES

Es un producto de amplia aplicación para las actividades generales de limpieza de superficies duras en el hogar, su fórmula esta especialmente diseñada para entregar los beneficios de la máxima limpieza.

Con una esponjilla húmeda aplique Axión sobre sus utensilios de cocina y superficies con grasa, estregue y enjuague.

BIODEGRADABILIDAD

El tensoactivo (Ingrediente Activo) de la pasta lavaloza Axión, conocido químicamente como Alquilbenceno Sulfonato lineal, es un surfactante usado ampliamente en la industria de detergentes por su desempeño y seguridad con el ambiente. Este no genera riesgo para la salud de humanos, animales, plantas y vida acuatica (ver Painter, H.A., "Anionic Surfactants", Vol 3, Part F pg 1-88 y McAvoy, D.C. 1992 "Fate of LAS in the inviroment").

Por otro lado el tensoactivo descrito sufre una biodegradación completa por la acción de bacterias y otros microorganismos presentes en el ambiente, y se convierten en dióxido de carbono, agua y sales solubles. Lo anterior según se ha demostrado, ocurre en forma muy rápida y se ve favorecido bajo condiciones aeróbicas, aunque las condiciones anaeróbicas no constituyen una barrera para su biodegradación. Además, la rata de biodegradación de estos Ingredientes Activos es comparable a la de materiales como la glucosa y la celulosa (fibra de plantas), lo cual lo hace un componente amigable con la naturaleza.

ALMACENAMIENTO

La pasta de Axión presenta excelente estabilidad de almacenamiento frente a la temperatura (entre 0 y 40°C), manteniendo su buen desempeño durante un periodo mínimo de un año.

PRECAUCIONES

- Mantengase fuera del alcance de los niños.
- Si el producto entra en contacto con los ojos, lave en forma inmediata con abundante agua.
- Evite el contacto prolongado con la piel.

Fecha de ultima Actualización = Oct / 2009

245

1099
7361

CÓDIGO: FR-IDI-ID-015

VERSIÓN: 01

FECHA DE REVISIÓN: 25/Oct/2017

FICHA DE SEGURIDAD
FOAM EZE

SECCIÓN 1 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y LA EMPRESA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:	FOAM EZE
OTROS MEDIOS DE IDENTIFICACIÓN:	DETERGENTE ALCALINO CON ESPUMA
USO RECOMENDADO DEL PRODUCTO:	LIMPIEZA Y DESENGRASE DE SUPERFICIES COMO PAREDES, PISOS, MESAS Y EQUIPOS.
FABRICANTE:	ELECTROQUÍMICA WEST S.A. Carrera 58 76 05sur-52 La Estrella – Antioquia (Autopista sur Km.12) Conmutador (4) 372 0303, Fax (4) 372 0317, Medellín – Colombia. (Lunes a Viernes 7:30 a.m. – 5:15 p.m.)
ORGANISMOS DE ATENCIÓN DE EMERGENCIAS:	BOMBEROS: Medellín 123, Bogotá (1) 360 2896, 360 2861, Cali (2) 6680177 DEFENSA CIVIL: Medellín (4) 311 2571, Bogotá (1) 2122700, 2356755, Cali (2) 8895864 SISTEMA SURATEP 018000514414 – SERVICIO 24 HORAS – TODO EL PAÍS ATM: 01 257 6818, 01 8800 916818

SECCIÓN 2 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS
Palabra de advertencia: Peligro Pictograma:  Producto líquido. Corrosivo a todas las partes del cuerpo. Indicaciones de peligro H290 Puede ser corrosivo para los metales. H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves Consejos de prudencia – prevención P280 Llevar guantes/gafas de proteccion. Consejos de prudencia – respuesta P301+P330+P331 EN CASO DE INGESTION: Enjuagarse la boca. NO provocar el vómito. P305+P351+P338 EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: aclarar cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto, si lleva y resulta fácil. Seguir aclarando. P310 Llamar inmediatamente a un centro de atención médica.

POTENCIALES EFECTOS ADVERSOS PARA LA SALUD			
PIEL - OJOS:	Contacto con el producto concentrado puede causar irritación y quemaduras.		
INHALACIÓN:	El producto no genera vapores en condiciones normales.		
INGESTIÓN:	Puede causar quemaduras en boca, garganta y estomago		
SIGNOS Y SÍNTOMAS DE EXPOSICIÓN:	Ojos rojizos y/o visión borrosa, irritación en la piel, sensacion de quemazon. Por ingestión se puede presentar dolor abdominal, náuseas y vómito con sangre.		
CONDICIONES MÉDICAS AGRAVADAS POR EXPOSICIÓN:	Piel y ojos sensibles, cortadura, raspaduras, dermatitis.		
CANCERIGENIDAD:	NTP	IARC	OSHA
	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

Lima - Perú

246

SECCIÓN 3 COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE LOS INGREDIENTES

NOMBRE DE LOS COMPONENTES	CAS Nº	COMPOSICIÓN (%)
Acido dodecil bencensulfonico	27176-87-0	74,648

SECCIÓN 4 MEDIDAS DE PRIMEROS AUXILIOS

PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS	
OJOS:	Lavar con abundante agua al menos 15 minutos, levante y separe los párpados para asegurar la remoción del producto. Si la irritación persiste consultar al médico.
PIEL:	Retirar la ropa contaminada. Lavar con abundante agua la zona afectada mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste consultar al medico
INHALACIÓN:	Trasladar la persona al aire fresco. Si es necesario, consultar al médico. Si la respiración es dificultosa, administrar oxigeno. Si se detiene la respiración, dar respiración artificial.
INGESTIÓN:	Enjuagar la boca, no inducir el vómito, suministrar grandes cantidades de agua o leche

SECCIÓN 5 MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

PROPIEDADES DE INFLAMABILIDAD		
PUNTO DE CHISPA	LIMITES DE INFLAMABILIDAD EN AIRE	
	SUPERIOR	INFERIOR
NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

No combustible. En caso de incendio en el entorno, usar el agente de extincion segun el tipo de incendio alrededor. Todos los agentes extintores están permitidos.

INSTRUCCIONES PARA COMBATIR EL FUEGO	
PROCEDIMIENTOS ESPECIALES CONTRA INCENDIO:	Usar equipo de respiración autónoma y equipo de protección personal. Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Retirar los contenedores si puede hacerse sin riesgo o usar agua para enfriarlos.
PELIGROS DE EXPLOSIÓN E INCENDIOS USUALES:	Este producto no enciende por si mismo, pero en caso de incendio puede desprender vapores los cuales son corrosivos e irritantes y pueden reaccionar con los gases de combustión de las sustancias involucradas en un incendio.

SECCIÓN 6 MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

PASOS A SEGUIR EN CASO DE UN DERRAME:	Usar equipo de proteccion personal (ver seccion 8). Ventilar el área. Prevenir la entrada del producto derramado a fuentes de agua, alcantarillas, sótanos o áreas confinadas. Construir diques (con tierra, sacos de arena o espuma de poliuretano) para contener el derrame. Absorber el material derramado con cemento en polvo u otro material inerte. Luego, recoger el residuo para desecharlo. Finalmente enjuagar la zona con abundante agua
MÉTODO DE DISPOSICIÓN FINAL:	Según la resolución 0631 de 2015

SECCIÓN 7 MANEJO Y ALMACENAMIENTO

MANEJO DEL PRODUCTO:	Seguir las instrucciones de uso dadas por el fabricante. No mezclar con materiales ácidos. Usar equipo de protección personal para evitar el contacto con el producto puro o en solución (ver sección 8). Lavarse bien después de manipular el producto.
ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO:	Almacenar en zonas frescas y bien ventiladas, evitando los focos potenciales de calor y la luz directa del sol. Además, almacenar lejos de materiales incompatibles (ver sección 10). Proteger los recipientes de los daños físicos. Mantener el recipiente cerrado cuando no está en uso.

7362

west 1301

SECCIÓN 8 CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL

CONTROLES DE INGENIERÍA	
No requiere.	
EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL	
OJOS Y ROSTRO:	Gafas de seguridad contra salpicaduras.
PIEL:	Guantes de Nitrilo, pvc, caucho o neopreno.
RESPIRATORIO:	No se requiere ninguna protección respiratoria.
PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA:	Además del equipo ya mencionado, emplear botas de caucho.

SECCIÓN 9 PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

APARIENCIA Y OLOR:	Líquido ámbar claro o líquido amarillo	PUNTO DE EBULLICIÓN:	>100°C
pH:	11.5 - 12.5	SOLUBILIDAD EN AGUA:	Completa
PRESIÓN DE VAPOR:	Menor a la del agua	GRAVEDAD ESPECÍFICA:	1.08 - 1.09

SECCIÓN 10 ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

ESTABILIDAD QUÍMICA:	Estable bajo condiciones normales.
CONDICIONES A EVITAR:	No se conoce ninguna.
INCOMPATIBILIDAD CON OTROS MATERIALES:	No mezclar con ácidos fuertes.
PRODUCTOS PELIGROSOS DE DESCOMPOSICIÓN:	Por calentamiento del producto o contacto con ácidos.
POLIMERIZACIÓN PELIGROSA:	No ocurrirá.

SECCIÓN 11 INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

TOXICIDAD AGUDA	
DL_{50} VÍA ORAL (Rata):	No disponible
DL_{50} VÍA DÉRMICA (Conejo):	10000 mg/24 h. Severa
CL_{50} POR INHALACIÓN (Rata):	100 microg/24 h. Severa
TOXICIDAD CRÓNICA	
El contacto repetido con el producto, sin emplear protección, puede causar dermatitis crónica.	
CARCINOGENICIDAD	
Ni el material ni sus componentes figuran como carcinogenos según NTP, IARC o ACGIH, ni están reglamentados como carcinogenos por	

SECCIÓN 12 INFORMACIÓN ECOLÓGICA

ECOTOXICIDAD	
Para los principales componentes de este producto se tiene la siguente información: Las soluciones de hidróxidos son peligrosas para el ambiente, moderadamente tóxicas para los organismos acuáticos. Tlm en pez mosquito: 500 ppm/96 horas. LC100 en *cyprinus carpio*: 720 ppm/24 horas. lc50 en daphnia: 400 ppm. LC50 en salverino: 100 ppm/24 horas. LC50 en salmón real: 192 ppm. LC50 en camarón: 132 - 400 ppm/48 horas. LC50 en berberecho: 1320 - 4000 ppm/48 horas. En plantas puede causar necrosis, clorosis y defoliación.	
DESTRUCCIÓN AMBIENTAL	
PERSISTENCIA Y DEGRADABILIDAD:	Muy soluble en agua incrementando el pH de la misma.
MOVILIDAD:	No existe potencialidad de factores de bioacumulación o bioconcentración.
BIOACUMULACIÓN:	Muy soluble en agua incrementando el pH de la misma.

SECCIÓN 13 CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

MANEJO DE DESECHOS:	Todas las aguas de desecho se deben neutralizar con ácido fuerte diluido. Luego, se deben separar las sales insolubles y el líquido. Cada uno se puede desechar por separado, donde corresponda, sin riesgo conocido. Es responsabilidad del generador de los residuos asegurar su eliminación correcta. Durante la neutralización se puede desprender calor y vapores, por lo que debe hacerse lentamente y en un lugar bien ventilado.
MANEJO DE CONTENEDORES:	Los recipientes que han contenido el producto, se deben enjuagar abundantemente, hasta comprobar que el pH del agua de enjuague es neutro. Después de esta operación los envases pueden reutilizarse para uso industrial.

CÓDIGO: FR-IDI-13-015

VERSIÓN: 01

FECHA DE REVISIÓN: 25/Oct/2017

SECCIÓN 14 INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

CLASIFICACIÓN ONU :	Clase 8, sustancia corrosiva inorgánica alcalina, un 3266 Embalaje/envasado: grupo II
CLASIFICACIÓN DE ENVÍO:	Compuesto limpiador liquido alcalino, material corrosivo básico orgánico

SECCIÓN 15 INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

REGLAMENTACIONES GUBERNAMENTALES EN COLOMBIA	
Las sustancias toxicas y corrosivas están consideradas como productos químicos peligrosos y por lo tanto su transporte está regulado por el decreto 1609 de 2002. También deben cumplir con lo consignado en las NTC 1692, 3969, 3971, 4702-6 y 4702-8 elaborada por el ICONTEC.	
REGLAMENTACIÓN INTERNACIONAL	
CLASIFICACIÓN Y ETIQUETADO CONFORME A LA DIRECTIVA 67/548/CEE (EUROPA):	FRASES DE RIESGO: R23/25 (Tóxico por inhalación/ingestion), R34 (Causa quemaduras) CONSEJOS DE SEGURIDAD: S2E (Evitar el contacto con los ojos, enjuagar inmediatamente con abundante agua y consultar al medico), S36/37/39(Usar ropa protectora adecuada,/ guantes adecuados /proteccion facial y para los ojos), S45 (En caso de accidente o si no se siente bien acuda inmediatamente al médico y muéstrele la etiqueta si es posible), S61 (Evite liberar al ambiente. Referirse a las instrucciones especiales de las hojas de seguridad).

SECCIÓN 16 OTRAS INFORMACIONES

CÓDIGO NFPA	
SALUD:	2 (dañino si se absorbe)
INFLAMABILIDAD:	0 (NO INFLAMABLE)
REACTIVIDAD:	0 (ESTABLE a cualquier temperatura)
RIESGO ESPECIAL:	C (corrosivo), K (alcalino)



DECLARACIÓN DE LÍMITE DE RESPONSABILIDAD:

LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTA HOJA DE SEGURIDAD SE DA DE BUENA FE Y CREYENDO EN SU EXACTITUD, CON BASE EN EL CONOCIMIENTO QUE SE DISPONE SOBRE EL PRODUCTO EN EL MOMENTO DE SU PUBLICACIÓN. NO IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE NINGÚN COMPROMISO NI RESPONSABILIDAD LEGAL POR PARTE DE LA COMPAÑÍA POR LAS CONSECUENCIAS DE SU UTILIZACIÓN O SU MAL USO EN CUALQUIER CIRCUNSTANCIA PARTICULAR.

CONSIDERANDO QUE EL EMPLEO DE ESTA INFORMACIÓN Y DE LOS PRODUCTOS ESTÁ FUERA DEL CONTROL DEL FABRICANTE, LA EMPRESA NO ASUME RESPONSABILIDAD ALGUNA POR ESTE CONCEPTO. DETERMINAR LAS CONDICIONES DE USO SEGURO DEL PRODUCTO ES OBLIGACIÓN DEL USUARIO.