Bogotá, D.C., octubre 16 de 2026

SEÑORES:
SENA
Ciudad.

REFERENCIA: SOLICITUD CERTIFICADOS PROCESO ALIMENTOS COMPENSAR

Respetados Señores:

Certificamos que la CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR COMPENSAR identificada con **NIT. No. 860.066.942**; cumple con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, para la producción y distribución de alimentos y ha implementado un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad con enfoque preventivo.

En concordancia con su compromiso con la excelencia operativa y la seguridad alimentaria, el Centro Vacacional Lagomar El Peñon cuenta con concepto higiénico sanitario Favorable total, del presente año con un cumplimiento del 100% otorgada por la Secretaría de Salud Municipal de Girardot, así como con la certificación en el sistema de gestión de calidad ISO 9001:2015, emitida por ICONTEC e implementa rigurosamente el Sistema HACCP, para análisis de peligros y puntos críticos de control.

Estas certificaciones respaldan el cumplimiento de exigentes estándares nacionales e internacionales en materia de calidad e inocuidad alimentaria, y reflejan el compromiso de Compensar con la mejora continua. Su propósito fundamental es asegurar la integridad en cada una de las etapas de la cadena de producción, desde la recepción de materias primas hasta la entrega del producto final. Como resultado, se garantiza

Únete a #lamovida del bienestar
Vigilado Supersubsidio

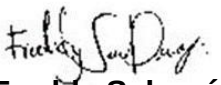
la elaboración de alimentos seguros, confiables y de alta calidad, al tiempo que se mitiga el riesgo de no conformidades o desviaciones que puedan comprometer los requisitos establecidos por el sistema de gestión de calidad.

Por otro lado, toda nuestra información se encuentra debidamente documentada y gestionada a través de nuestro sistema Daruma, el cual garantiza el control y la trazabilidad de la documentación técnica y operativa. En cumplimiento con las políticas de seguridad de la información establecidas por nuestra organización, no está permitido el envío de copias no controladas de manuales, procedimientos, instructivos u otros documentos oficiales. No obstante, con el fin de brindar mayor claridad sobre nuestros procesos, compartiremos apartados seleccionados del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, los cuales han sido extraídos bajo los lineamientos internos y con fines exclusivamente informativos.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida por **Freddy Salomón Díaz Chavarro,** Avenida 68 No. 49A-47, Bloque F piso 3, Proceso Operar Servicios de Alimentos y correo electrónico fsdiazc@compensar.com

Esta certificación se expide en la ciudad de Bogotá a los dieciséis (16) días del mes de octubre de dos mil veintiséis (2026).

Cordialmente**,**



Freddy Salomón Diaz Chavarro
Profesional I de Calidad de Alimentos
Compensar

Únete a #lamovida del bienestar

Vigilado Supersubsidio

ANEXOS

1. Apartados de Buenas Prácticas de Manufactura

COPIA CONTROLADA

VERSIÓN:014	M-PSB-0001	compensar
FECHA: 2025-05-14	Manual BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS	

Fecha	Descripción de la modificación
2015-03-27	Se hace actualización del Manual debido a la entrada en vigencia de la Resolución 2764 de 2013, se actualizan líneas de producción, se incluye la Sede Suba, se complementa la definición de buenas prácticas de manufactura según lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013, se anexa la toma de examen médico después de enfermedad que pueda contaminar alimentos según Res. 2674/13, se anexa el uso de media caña entre pared y pared, se incluye la protección de los vidrios de las ventanas de área de producción según Res. 2674/13. Se incluyen colores de tablas e implementos para sedes.
2017-05-29	Se hace actualización de la estructura organizacional, se modifica la forma del objetivo y el alcance del manual, se omite el uso del tapabocas en área de lavado y se ingresa dentro de los procesos de comedores escolares el ensamble de comida caliente transportada.
2018-02-28	Se ajusta el numeral 2.2, se incluye numeral 2.3 comite de gestion de inocuidad y 2.4 roles y responsabilidades.Se incluyen numerales 3.5,3.6 y 3.7
2020-04-24	Se ajusta redacción del objetivo. Se da alcance a los procesos de bienestar de alimentos. Se actualiza definición de ERA. Se actualiza el Rol de Líder a Gerente de alimentos. Se ajusta estructura organizacional del comité de gestión de inocuidad. Numeral 3.1.3 se realiza excepción a meseros en Dare para uso de cofia. Se complementan indicaciones a seguir en caso de afecciones a la salud en colaboradores que generen una posible contaminación de los alimentos. Numeral 3.4.8 se incluye el uso de gas propano para los comedores de Sumapaz. Numeral 3.6.4 Se ajusta proceso de Descongelación de acuerdo al programa de control de temperaturas.
2021-07-31	Numeral 3.1.7 Se complementa procedimiento a seguir en caso de enfermedad infectocontagiosa. Se ajusta numeración en el documento. Se actualiza codificación en el documento.
2022-04-12	Se ajusta alcance para lineamientos de mantenimiento. Se ajusta alcance de código de colores para tablas. Se ajusta requerimiento del personal para hombres.
2023-01-23	3.1 Personal: Se incluyen acciones a seguir en caso de cortadura o herida en un colaborador.
2025-03-14	Se ajusta numeral 3.1.4 en especificación de uso de guantes. Se completa numeral 3.1.7. describiendo el control realizado a través de la lista de chequeo operacional diaria y especificando las acciones a tomar en caso de presnetar alguna sintomatología asociada a una enfermedad infecto-contagiosa.

RESUMEN

La aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, reduce significativamente el riesgo de presentarse toxi-infecciones alimentarías en la población consumidora. Al protegerla contra contaminaciones, se contribuye a formar una imagen de calidad y mejora la calidad de vida del consumidor; a la vez, reduce las posibilidades de pérdidas de productos, manteniendo un control preciso y continuo sobre edificaciones, equipos, personal, materias primas y procesos.

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura comprende todos los procedimientos necesarios para garantizar la calidad y seguridad de un alimento durante cada una de las etapas del proceso. Incluye recomendaciones generales para ser aplicadas en las operaciones de alimentos dedicadas a obtener, elaborar, fabricar, mezclar, acondicionar, empacar, conservar, almacenar, distribuir y transportar alimentos, materias primas y aditivos.

El propósito de este instrumento es orientar a cada Gestor I y sus colaboradores para que auto evalúen su operación, identifiquen debilidades y tengan la posibilidad de corregirlas. De igual forma, es una guía para las autoridades sanitarias que les permite corroborar la evolución del nivel sanitario de cada operación de alimentos y hacer seguimiento a los compromisos de mejoramiento establecidos en forma conjunta con los Organizadores y Supervisores de alimentos y su equipo de trabajo.

OBJETIVO

Aplicar en las operaciones de alimentos normas y mecanismos que permitan asegurar el proceso productivo enmarcado dentro de la calidad e inocuidad de los productos mediante una guía y herramienta de trabajo sólida, de fácil aceptabilidad, eficaz y eficiente, para facilitar las labores de aseguramiento de calidad.

ALCANCE

Este manual aplica a todo los procesos de producción de alimentos de Compensar, dentro de los cuales se encuentran las sedes, jardines, comedores, procesos de bienestar y centro de producción de alimentos (CPA), abarcando todos los procedimientos y actividades que se desarrollan.

Únete a #lamovida del bienestar

Vigilado Supersubsidio

DEFINICIONES

BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

Principios básicos y prácticas generales de higiene en la Manipulación, Preparación, Elaboración, Envasado, Almacenamiento, Transporte y Distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

HACCP

Iniciales que en ingles significan "Hazard Critical Control Point" y en español se traduce "Análisis de Peligros Y Puntos de Control Crítico".

Inocuidad de los Alimentos

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

Calidad

Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos.

ERA

Enfriamiento rápido de Alimentos, es el periodo de tiempo o etapa durante la cual los alimentos cocinados pasan de tener temperaturas internas iguales o superiores a 75°C (una vez finalizada sucocción) a temperaturas de refrigeración en un tiempo determinado.

Límite Crítico

Criterio que separa la aceptabilidad de la inaceptabilidad.

Medida de Control

Acción o actividad que se puede usar para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a niveles aceptables.

Monitoreo

Conducción de una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si las medidas de control están operando según lo previsto.

PELIGRO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Condición o agente biológico, químico o físico en los alimentos, con el potencial de causar efectos adversos para la salud.

Los peligros de inocuidad de los alimentos incluyen los alérgenos.

CAPITULO I

3. DESCRIPCION GENERAL

3.1. PERSONAL

El recurso humano es el factor más importante para garantizar la Inocuidad y Calidad de los alimentos; por ello, debe dársele especial atención y determinar con exactitud los requisitos que deben cumplir. Se consideran dos tipos de requerimientos, los Pre ocupacionales y los Post ocupacionales.

3.1.1. Requerimientos pre ocupacionales

3.1.1.1. Idoneidad para el cargo: Es la capacidad conocimiento y experiencia que debe tener el colaborador para la actividad que va a desempeñar. El planificador de recursos tiene en su base de datos el perfil requerido para cada cargo, donde se define en forma puntual los requisitos que cada colaborador debe cumplir.

3.1.1.2. Examen pre ocupacional: Se identifican las condiciones físicas y de salud del colaborador, para que pueda desempeñar el cargo y cumplir con el tipo de trabajo que debe ejecutar. En la hoja de vida del colaborador figuran los siguientes datos:

- Valoración médica general
- Valoración médica específica cuando el cargo así lo requiera (Ejemplo: Valoración audio visual).
- Certificación de su formación como profesional, técnico y/o manipulador de alimentos. La resolución 2674 de 2013 exige 10 horas de capacitación anual, para esto, compensar imparte en su capacitación un curso de manipulación de alimento el cual certifica 6 horas de capacitación, que se complementan con un cronograma de capacitaciones.

3.1.2. Requerimientos Post ocupacionales: Son aquellos que el Líder de Servicios de Alimentación y los colaboradores deben cumplir para garantizar el normal desarrollo de los procesos. Están definidos por el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y otras normas de obligatorio cumplimiento que se han determinado.

3.1.3. Higiene Personal: Es la base fundamental en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura por lo cual, toda persona que entre en contacto con materias primas, ingredientes, material de empaque, producto en proceso y producto terminado, equipos y utensilios, deberá observar las indicaciones anotadas en el listado siguiente, según corresponda:

- El baño corporal diario es un factor fundamental para la seguridad de los alimentos. Todos los colaboradores se deben presentar y trabajar en condiciones básicas de aseo.
- Los hombres en caso de tener barba (debe ser corta), bigote o patillas deben mantenerse cubiertos en su totalidad.
- Usar uniforme de color claro, libre de botones y sin bolsillos en la parte superior. Debe permanecer limpio (incluye calzado).
- Lavar las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo y/o cada vez que vuelva a la línea de proceso, después de ir del baño o en el momento que estén sucias o contaminadas.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmaltes o cosméticos.
- No usar cosméticos (maquillaje) a excepción de las auxiliares de servir alimentos que no se encuentren en la línea de distribución quienes podrán tener un maquillaje muy tenue (delineador y pestañina), ni perfumes durante las jornadas de trabajo.
- Proteger completamente el cabello, con mallas o cofias simples, sin adornos (no aplica para meseros en DARE).
- Usar calzado cerrado. Los zapatos deben permanecer almacenados en bolsa en el locker.
- Fumar, comer, beber o mascar chicle, entre otros, sólo podrá hacerse en áreas y horarios establecidos.
- No se permite el consumo de chicles, dulces u otros alimentos durante el trabajo, debido a que pueden caer en los productos que se están procesando. Así mismo, no es adecuado portar en la parte superior del uniforme o detrás de las orejas, plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles.

- No se permite el uso de joyas, adornos, broches, pasadores, pinzas, aretes, anillos (incluye argolla de matrimonio), pulseras, relojes, collares o cualquier otro objeto que pueda contaminar el producto, incluso cuando se usen debajo de alguna protección.
- No tener objetos personales en las áreas de proceso o distribución como dinero, llaves, celulares, entre otros.
- Usar el tapabocas para proteger los alimentos de estornudos o tos. El tapabocas debe cubrir la nariz y la boca en los procesos de alistamiento, porcionado y preparación de alimentos que no requieren cocción. Este no es necesario usarlo en áreas de lavado y almacén de abarrotes, siempre y cuando no se presente ningún tipo de malestar respiratorio.
- Cubrir con material sanitario cortadas o heridas leves no infectadas, antes de entrar a la línea de proceso.
- No tocarse ninguna parte del cuerpo mientras se manipulan alimentos.
- No es adecuado e higiénico sentarse en las áreas de producción.
- Personas con heridas infectadas no podrán trabajar en contacto directo con los productos. Es conveniente que efectúen otras actividades que no pongan en peligro los alimentos hasta que estén curados.
- Es obligatorio, por parte de los colaboradores, notificar a sus líderes sobre episodios frecuentes de diarreas, heridas infectadas y afecciones agudas o crónicas de garganta, nariz y vías respiratorias en general. Es obligatorio que efectúen otras actividades que no pongan en peligro los alimentos hasta que estén curados. De ser necesario debe efectuarse un reconocimiento médico que avale que el colaborador se encuentra nuevamente bien y es apto para manipular alimentos.
- En caso de estar empleando delantal, éste debe estar atado al cuerpo.
- Se debe tener en cuenta que los guantes de aseo deben tener especificaciones (por ejemplo: largo, color, material u otros) diferente a los de manipular alimentos y deben estar identificados y ubicados en áreas separadas.
- Los refrigerios y almuerzos sólo pueden ser tomados en las salas o cafeterías establecidas por la operación. No se permite que los colaboradores tomen alimentos en lugares diferentes, sentados en el piso o en lugares contaminados.
- Cuando los colaboradores van al baño, deben dejar la bata o los petos antes de entrar al servicio, para evitar contaminarla y trasladar ese riesgo a la sala de proceso.
- Los colaboradores que lleguen o salgan de su sitio de trabajo, no pueden llevar el uniforme puesto.

Las indicaciones anteriores se verifican a través de la lista de chequeo pre operacional diaria FOR-PSB-0004 que se debe diligenciar antes de comenzar las labores diarias, si se encuentra incumplimiento se debe registrar la respectiva corrección.

3.1.4. Protección Personal, uniformes y elementos de protección: El uniforme caracteriza al colaborador de Servicios de Alimentación de Compensar y le confiere una identidad que respalda las actividades que realiza; es acorde con el trabajo que desempeña y protege tanto a la persona como al producto que elabora.

Elementos de seguridad Uso

Chaqueta térmica	En cavas de congelación y refrigeración
Botas de caucho	Procesos de lavado, elaboración y alistamiento.
Botas con puntera reforzada	En actividades de carga y descarga de pesos.
Guante metálico	Porcionado de carnes
Guante con especificación diferente al de manipular alimentos (guantes negros)	Actividades de limpieza y aseo
Guante de color o transparente	Trabajo con alimentos (azul: ensambles y cocina fría; transparentes: eventos)
Manga de tela y guante de nitrilo largo	Trabajo de fritura y trabajos en caliente
Guante térmico	Trabajos en caliente (horneo)
Careta	Uso químicos de aseo
Gafas de seguridad	Uso químicos de aseo

2. Anexo Certificación ISO 9001:2015 – Operaciones de Alimentos de Compensar



IQNET

Building trust together.

Certificate

ICONTEC has issued an IQNet recognized certificate that the organization

CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR COMPENSAR

Avenida 68 # 49 A -47, Bogotá D.C., Cundinamarca, Colombia
Véase las actividades cubiertas por el sistema de gestión para cada una de las sedes permanentes diferentes a la sede principal en el anexo

has implemented and maintains a

Quality Management System

for the following scope:

Producción y servicio de alimentos y bebidas.

Production and service of food and beverages.

which fulfils the requirements of the following standard

ISO 9001:2015

Issued on: 2009-01-21
First issued on: 2026-07-08
Expires on: 2029-08-20

Registration Number: CO - SC5892-1

Alex Stoichitoiu
President of IQNET

Roberto Enrique Montoya Villa
CEO of ICONTEC

icontec

This attestation is directly linked to the IQNet Member's original certificate and shall not be used as a stand-alone document.

IQNet Members*:
AENOR Spain **AENOR** Spain **AFNOR** France **APCER** Portugal **CCC** Cyprus **CISQ** Italy **CQC** China **CQM** China **CQS** Czech Republic **Cro Cert** Croatia **DQS** Germany **EAGLE** USA **FCAV** Brazil **FONDONORMA** Venezuela **GCC** Australia **ICONTEC** Colombia **ICS** Bosnia and Herzegovina **INTECO** Costa Rica **IRAM** Argentina **IRQS** India **JQA** Japan **KFQ** Korea **LSQA** Uruguay **MSZT** Hungary **NSAI** Ireland **NYCE** México **PCBC** Poland **Quality Austria** Austria **SII** Israel **SIQ** Slovenia **SIRIM** Malaysia **SQS** Switzerland **SRAC** Romania **TSE** Türkiye **UZTEST** Uzbekistan **YUQS** Serbia

* The list of IQNET Members is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

3. Anexo Concepto Higiénico Sanitario Centro Vacacional Lagomar El Peñon.

Alcaldía de Girardot

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

invima

CIUDAD: Girardot FECHA: 10-04-2026 ACTA N°: 2026AP-0019

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal de Girardot

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL	Hotel lagomar Compensar
*CÉDULA / NIT	860066942-7
*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	25307860066942 7
*NOMBRE COMERCIAL	Hotel lagomar Compensar
*DIRECCIÓN	Vereda Portachuelo
MATRICULA MERCANTIL	7690882
*DEPARTAMENTO	Cundinamarca
*MUNICIPIO	Girardot

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27-03-2025			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100%
		FAVORABLE	X		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

***MOTIVO DE LA VISITA**

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

EVALUACIÓN

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

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)*	(2)			Se observa solicitud para realizar adecuación a ventiladores extractores en áreas de producción. y de rejilla de piso en área del almacen. C

Únete a #lamovida del bienestar

compensar

Vigilado Supersubsidio

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	9			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	7	3,5	0	Se observa registro de temperatura a equipos y procesos. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	4	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	7	3,5	0	Se observa certificado de lavado de tanques realizado el 02-02-2026 por INGEALIMENTOS SANEAMIENTO AMBIENTAL. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	4	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			Fumigación realizada el 21-02-2026 por FUMIGER. C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	7	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

Únete a #lamovida del bienestar

Vigilado Supersubsidio