**Envigado, 26 de abril de 2021.**

**Señores:**

**Municipio de Envigado**

**Asunto: Observaciones al informe de verificaciones proceso selección abreviada Subasta Inversa ENV-13-30-0727-21**

En relación al informe de verificación del proceso selección abreviada Subasta Inversa ENV-13-30-0727-21 cuyo objeto es SUMINISTRO, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE PAQUETES BÁSICOS DE ALIMENTOS PARA ATENDER POBLACIÓN VULNERABLE DEL MUNICIPIO DE ENVIGADO, en relación exclusivamente al informe de COLTRADE INVERSIONES SAS, manifestamos lo siguiente con sus respectivos soportes como elementos de subsanación en algunos casos.

1. En la verificación de documentos habilitantes 1.1.2, numeral 8 acerca de "**Formato Compromiso Anticorrupción firmado por el representante legal"** se indica **No cumple**, se dada observación de la entidad que : **No aporta formato anexo 3,** es de aclarar que el formato 3 hace referencia a "Modelo de conformación de consorcio", el cual no aplica. No obstante, haciendo interpretación, de la descripción se entiende referencia al formato **N5 "Compromiso Anticorrupción"** el cual se anexa a continuación.

**FORMATO N°5**
**COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN**

Envigado 19 de abril del 2021

Señores
**MUNICIPIO DE ENVIGADO**
Dirección de Compras
Carrera 43 N° 38 A Sur 50

Envigado

**REFERENCIA:** **PROCESO No. ENV-13-30-0727-21**

**SELECCION ABREVIADA SUBASTA INVERSA**

El suscrito [JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS ], identificado como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de [ COLTRADE INVERSIONES SAS ] (en adelante el "Proponente"), manifiesto la voluntad de apoyar la acción del Estado colombiano y del **MUNICIPIO DE ENVIGADO,** para fortalecer la transparencia en los procesos de selección y la responsabilidad de rendir cuentas, por lo tanto, de manera unilateral en nombre de mi(s) representado(s) suscribo el presente Compromiso Anticorrupción, asumiendo los siguientes compromisos:

**Primero:**

1.1. No ofrecer ni dar sobornos ni dar o entregar cualquier otra forma de halago o dádiva a ningún funcionario, miembro, trabajador o subcontratista del **MUNICIPIO DE ENVIGADO,** o cualquier otro funcionario del Estado que tenga o haya tenido que ver con el Proceso, en relación con su Propuesta o con la contratación.

1.2. No permitir que nadie en su nombre, bien sea empleado, agente o comisionista independiente incurra en las conductas indicadas en el numeral 1.1 anterior

1.3. Impartir instrucciones a todos sus empleados, subcontratistas y agentes y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles en todo momento el cumplimiento de las Leyes de la República de Colombia, y especialmente de aquellas que rigen el presente proceso.

1.4. No efectuar acuerdos o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como consecuencia la colusión del proceso o el fraude en su resultado y no realizar conductas que tengan como efecto la desviación de la Adjudicación del Contrato

| | |
|---|---|
| **Nombre o Razón Social del Proponente:** | COLTRADE INVERSIONES SAS NIT 900633330-7 |
| **Nombres y Apellidos:** | JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS |
| **C.C. No.:** | 8163491 **de:** Envigado Antioquia |
| **Dirección:** | Calle 85 N° 48-01Bl 31Oficina 801 Itagui Antioquia |
| **Teléfonos:** | 4191987 - 3164085860 **Fax:** |
| **Correo Electrónico** | comercial@coltradeinversiones.com |
| **Ciudad:** | Itagui Antioquia |

En constancia, se firma en Itagui, a los 19 días del mes de Abril de 2021

Juan Fab Quintero

**JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS**
**Representante Legal**
**COLTRADEINVERSIONES SAS**
**NIT 900633330-7**

2. En la verificación de documentos habilitantes de carácter técnico 1.1.5, "**Entregar copia completa del acta sanitaria emitida por la autoridad competente (Secretaria de Salud) para la bodega de almacenamiento; el cual debe tener concepto Favorable y no evidenciar riesgo de inocuidad frente a la implementación del plan de saneamiento básico, almacenamiento y manipulación de los alimentos, así como frente al personal manipulador de alimentos, uso de indumentaria adecuada y curso de manipulación de alimentos. La entidad se reserva la posibilidad de requerir dichos soportes y/o realizar visita de verificación a la bodega de almacenamiento "** se indica **No cumple**, se dada observación de la entidad que : **Aporta acta sanitaria con concepto favorable emitido el día 04/05/2020 por la secretaria de salud del municipio de Itagüí para el establecimiento arroz buenarroz ubicado en la calle 85# 48-01 bloque 9-Central mayorista y no de coltrade.**

Ante esta observación nos permitimos aclarar lo siguiente:

**En el documento PLIEGOS DE CONDICIONES SECOP II - SUBASTA ELECTRONICA-ajustados.pdf,** con ID del documento: **49017EE8069806F48C1950F0B7AE5562F5166443AEB6C09E1BD8E87066074111** y con fecha de creación : **(16/04/2021 10:29:59 AM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito).** Se indica lo siguiente:

A. En la pagina 3 se indica lo siguiente

**"3. INTERPRETACIÓN Y ACEPTACIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES**

Con la presentación de la oferta, el proponente manifiesta ***que estudió el Pliego de Condiciones y todos los documentos que hacen parte del presente proceso de Selección Abreviada Subasta Inversa, que obtuvo las aclaraciones sobre las estipulaciones que haya considerado inciertas o dudosas***, que conoce la naturaleza de los trabajos, su costo y su tiempo de ejecución, que formuló su oferta de manera libre, seria, precisa y coherente. Que acepta las cláusulas de la minuta de contrato anexa al presente pliego de condiciones, y que, de presentarse alguna observación sobre la misma, deberá presentarla por escrito dentro del término establecido en el cronograma para las observaciones.

Todos los documentos del proceso de selección se complementan mutuamente, de tal manera que lo indicado en cada uno de ellos se entenderá como indicado en todos. Las interpretaciones o deducciones que el proponente haga de lo establecido en este Pliego de Condiciones serán de su exclusiva responsabilidad. En consecuencia, el Municipio de Envigado no será responsable por descuidos, errores, omisiones, conjeturas, suposiciones, mala interpretación u otros hechos desfavorables en que incurra el proponente y que puedan incidir en la elaboración de su oferta**"**

B. En la pagina 16 en relación al CAPITULO III DE LA APERTURA Y PLIEGO DE CONDICIONES "3. MODIFICACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

***Toda modificación se hará mediante ADENDAS o CAMBIOS EN EL CRONOGRAMA numeradas, antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas las cuales***

***formarán parte integral del Pliego de Condiciones.*** Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.2.2.1
Todas las adendas, cambios en el cronograma y avisos que publique y envíe el Municipio de Envigado - Dirección de Compras en relación con el pliego de condiciones, pasarán a formar parte integral del mismo."

**C.** En la pagina 19 en relación al CAPITULO III DE LA APERTURA Y PLIEGO DE CONDICIONES numeral 7 CAUSALES DE RECHAZO Y ELIMINACION en el aparte 7.7 ***Cuando no se cumpla con alguno de los requisitos habilitantes (los jurídicos, de experiencia, financieros, técnicos, capacidad organizacional)*** y hacen parte de estos las especificaciones técnicas mínimas requeridas que deben cumplirse en su totalidad y dentro del tiempo fijado en el cronograma para tal efecto. Sin perjuicio del análisis de la posibilidad de subsanación establecida en la normativa vigente" y pagina 21 en el aparte 7.14 **Cuando la propuesta modifique condiciones técnicas de las fichas, condiciones, obligaciones, actividades y cantidades del objeto contractual. "**

D. En la pagina 36 y 37 en relación al CAPÍTULO IV REQUISITOS HABILITANTES numeral 7 REQUISITOS TECNICOS en el aparte 7.1 REQUISITOS HABILITANTES DE CARÁCTER TÉCNICO Para determinar las propuestas hábiles desde los requisitos de carácter técnico se revisará que las propuestas contengan y cumplan con los aspectos solicitados en el presente capítulo del pliego de condiciones, los cuáles serán verificados por los integrantes asignados por la unidad ejecutora de donde procese la solicitud de contratación El proponente como parte de la propuesta técnica, deberá presentar los que a continuación se describen: El proponente como parte de la propuesta técnica, deberá presentar los que a continuación se describen:

**…."Al momento de presentar la propuesta el contratista deberá contar con la bodega y/o centro de distribución en Envigado y/o el área metropolitana del Valle de Aburrá; este lugar puede ser propiedad del contratista o <u>estar bajo la modalidad de arriendo</u> o figura de Consorcio o unión temporal y en la cual alguno de sus integrantes demuestre tal condición"**

….." ***Entregar copia completa del acta sanitaria, emitida por autoridad competente (Secretaría de Salud) para la bodega de almacenamiento; el cual debe tener concepto Favorable y no evidenciar riesgo de inocuidad frente a la implementación del plan de saneamiento básico, almacenamiento y manipulación de los alimentos, así como frente al personal manipulador de alimentos, uso de indumentaria adecuada y curso de manipulación de alimentos. La entidad se reserva la posibilidad de requerir dichos soportes y/o realizar vista de verificación a la bodega de almacenamiento"***

**Se aprecia entonces que la entidad en los pliegos definitivos <u>NO</u> establece que el concepto <u>favorable</u> debe estar a nombre del <u>proponente,</u> se indica claramente la " bodega y/o centro de distribución" por lo tanto el concepto de rechazo no se ajusta a los pliegos indicados, puesto que la entidad se refiere al sujeto como la bodega, quien**

**debe tener el acta y no quien esta desarrollando usufructo del espacio en si, que para el proceso en mención será el oferente COLTRADE INVERSONES SAS es de anotar que en la propuesta entregada es evidenciada copia del contrato de arrendamiento.**

Para efectos de dar claridad a la respuesta de la observación, no existen diferencias entre los pliegos definitivos y el documento estudio previos subasta paquetes alimentarios pliegos definitivos cuyo ID del documento es 72A1976EAFDABDF6CD520925FEF80FDE9ED17C222E4D4287906B3867DC58C173 fechado el dia (9/04/2021 3:48:54 PM(UTC-05:00), y el documento fichas técnicas contrato paquetes población vulnerable cuyo ID del documento es 624A465EB245A6A7CC3C944DF99D6D575280E31864FF857D8015D52F42D7E8F3 con fecha de creación 24/03/2021 1:11:19 PM ***en caso de haber tal discrepancia***, se cita el concepto **2201613000006144** - Prevalencia pliego de condiciones vs documentos previos de la entidad **Colombia Compra Eficiente** , el cual dice es el siguiente:

"Los proponentes deben cumplir con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones, toda vez que este es el reglamento del Proceso de Contratación y es de obligatorio cumplimiento. Los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el pliego de condiciones, no obstante, estos documentos no son definitivos y pueden ser modificados. Así las cosas, si existe una discrepancia entre estos Documentos del Proceso debe prevalecer lo contenido en el pliego de condiciones.

De acuerdo con la Ley 80 de 1993 los estudios previos constituyen un deber que las Entidades Estatales están obligadas a cumplir antes de la apertura del proceso de selección del contratista. Para esto, deben elaborar los estudios, diseños y proyectos requeridos, y los pliegos de condiciones, según corresponda.

Cuando el objeto de la contratación incluya la realización de una obra, la entidad contratante deberá contar con los estudios y diseños que permitan establecer la viabilidad del proyecto y su impacto social, económico y ambiental. Esta condición será aplicable incluso para los contratos que incluyan dentro del objeto el diseño.

El Decreto 1082 de 2015 prevé que los estudios y documentos previos son el soporte para elaborar el proyecto de pliego de condiciones, pliego de condiciones y el contrato.
Las Entidades Estatales tienen la obligación de publicar los estudios previos con el propósito de suministrar al público en general la información que le permita formular observaciones a su contenido.

Los estudios previos al no ser documentos definitivos pueden ser modificados por la Entidad Estatal, lo que incluye la posibilidad de que en el pliego de condiciones se modifiquen los aspectos allí contemplados, lo cual debe estar debidamente justificado. Los pliegos de condiciones contienen las reglas que rigen el Proceso de Contratación en aspectos tales como establecer los requisitos de participación de los oferentes, así como los criterios o factores de evaluación o calificación de sus ofertas que permitan la escogencia de la mejor oferta para la Entidad Estatal; por tanto, es el reglamento del Proceso de Contratación.

Las Entidades Estatales pueden modificar el pliego de condiciones mediante Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas. Así mismo, el Cronograma puede ser modificado mediante Adenda una vez vencido el término para la presentación de ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

Las Entidades Estatales son autónomas en la elaboración y diseño de sus Procesos de Contratación, y por lo tanto son las responsables de determinar los requisitos que permitirán escoger la oferta más favorable, teniendo en cuenta las normas aplicables a cada modalidad de selección. Estos requisitos serán establecidos en el Pliego de Condiciones, pues es allí donde se fijan las reglas a las que se deben sujetar los interesados en participar, por lo que tanto proponentes como Entidades Estatales deben ceñirse a su contenido ya que es obligatorio y vinculante para las partes" .

Por lo anterior, el documento anexado en la propuesta es valido, el cual se aprecia en la plataforma  y de igual manera se procede a anexarlo con la respectiva copia del contrato de arrendamiento.


Secretaría de Salud
y Protección Social
CONCEPTO SANITARIO
FAVORABLE
Este CONCEPTO se otorga en el momento de la visita y
está sujeto a cambios de las condiciones encontradas
FECHA DE EXPEDICIÓN:
4 5 2020
INSPECCIONADO POR:
Efrén Cardona S.
ACTA Nº
1659550907
NÚMERO CONSECUTIVO
1 0104
Este sello sólo puede ser removido si las condiciones sanitarias cambian

| | | |
|---|---|---|
| | **ACTA DE INSPECCION Y CONTROL SANITARIO CON ENFOQUE DE RIESGO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** | Codigo:<br>Versión: 02<br>Fecha de Actualizacion:<br>30/06/2017 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ciudad** | Itagüí | **Fecha** | 04/05/2020 | **Acta N°** | 20205416595509074 |
| **Tipo Establecimiento** | ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE, | | | | |
| **Entidad Territorial de Salud** | Secretaría de Salud y Protección Social Municipio de Itagüí | | | | |

**Identificación del establecimiento**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Razón Social** | ARROZ BUENARROZ S.A.S | **Cédula/NIT** | 890908047-3 |
| **Nombre Establecimiento** | ARROZ BUENARROZ | **Número de Inscripción** | 05360890908047-3 |
| **Dirección** | CL 85 N 48 - 1 Bloque 9 | **Matricula Mercantil** | |
| **Departamento** | Antioquia | **Municipio** | Itagüí |
| **Barrio** | Santa María No. 3-Comuna 4 | **Sector** | |
| **Teléfono** | 2852807 / | **Celular** | 3216393665 |
| **Fax** | | **Correo** | buenarroz@gmail.com |
| **Nombre de la persona que atiende la visita** | Margarita María Escobar Vásquez | | |
| **Documento de Identidad** | Cédula de Ciudadanía | **Número de Documento** | 42987018 |
| **Nombre Representate Legal** | ARROZ BUENARROZ S.A.S | | |
| **Documento de Identidad** | NIT | **Número de Documento** | 890908047-3 |
| **Dirreción de Notificación** | CL 85 N 48 - 1 Bloque 9 | | |
| **Hora de Funcionamiento** | L-V 6:00 A.M 4:30 P.M | **Número de Trabajadores** | 10 |

**Concepto Sanitario de la Última Visita Sanitaria**

| | | |
|---|---|---|
| **Fecha de la Última Inspección** | | |

**Motivo de la Visita**

| |
|---|
| Programación. |
| 0 |

**Verificación Sanitaria**

| Pregunta | A | AR | I | Critica | Hallazgos |
|---|---|---|---|---|---|
| **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES 17.0** | | | | | |
| Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.) | **4.0** X | **2.0** | **0.0** | No | |
| Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.) | **4.0** X | **2.0** | **0.0** | No | |
| Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8. ) | **4.0** X | **2.0** | **0.0** | No | |
| Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.) | **5.0** X | **2.5** | **0.0** | No | |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS 7.0** | | | | | |
| Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.) | **7.0** X | **3.5** | **0.0** | No | |
| **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 22.0** | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.) | 8.0 X | 4.0 | 0.0 | No | |
| Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 3.0 X | 1.5 | 0.0 | No | |
| Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 8.0 X | 4.0 | 0.0 | No | |
| Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.) | 3.0 X | 1.5 | 0.0 | No | |
| **REQUISITOS HIGIENICOS 23.0** | | | | | |
| Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.) | 7.0 X | 3.5 | 0.0 | No | |
| Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.) | 8.0 | 4.0 X | 0.0 | No | Se requiere implementar sistemas de almacenamiento para evitar contacto con piso. |
| Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.) | 8.0 X | 4.0 | 0.0 | No | |
| **SANEAMIENTO 31.0** | | | | | |
| Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.) | 5.0 X | 2.5 | 0.0 | No | |
| 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.) | 4.0 X | 2.0 | 0.0 | No | |
| Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.) | 9.0 X | 0.0 | 0.0 | No | |
| Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1) | 6.0 X | 3.0 | 0.0 | No | |
| Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.) | 2.0 X | 1.0 | 0.0 | No | |
| Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.) | 5.0 X | 2.5 | 0.0 | No | |

| | |
|---|---|
| **Resultado Acta** | 95.99 % |

| CONCEPTO SANITARIO | NIVEL DE CUMPLIMEINTO | |
|---|---|---|
| FAVORABLE | 90 - 100 % | X |
| FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9 % | |
| DESFAVORABLE | Menor a 60 % | |

**Plazo (días)**

0

**Requerimientos Sanitarios**

1. Condiciones de almacenamiento.

(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)

**Aplicación Medida Sanitaria de Seguridad**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Consistente** | | **Area** | |
| **Causal** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Congelamiento** | No | **Decomiso** | No |

**Descripción de productos con medida sanitaria**

| Nombre | Presentación / Modelo | Lote | Registro Sanitario | Fecha Vencimiento | Laboratorio / Fabricante | Cantidad | Causal |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**Observaciones**

**Por Parte de la Autoridad Sanitaria**

Se realiza visita de inspección vigilancia y control. Se revisan condiciones higiénico sanitarias en buenas condiciones. Se indica la importancia de soportes para evitar contacto de producto con piso. Se identifica implementacion de protocolo de bioseguridad al ingreso de las instalaciones. Se resuelven dudas e inquietudes al respecto. Se estampa concepto en condición FAVORABLE (10104)

**Por Parte del Establecimiento**

NINGUNA

Efrén Cardona S.

| | |
|---|---|
| **Funcionario que Realizó la Visita** | Efrén Cardona Santa |

| | Contrato para arrendamiento de bodega para almacenamiento | CÓDIGO: OPE-001-FOR |
|---|---|---|
| | | VERSION: 1.8 |
| | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| N° de Contrato | 137 | N° de Bodega | BLOQUE 9 LOCALES 10 Y 11 |
| Nombre del Arrendador | ARROZ BUENARROZ S.A.S | Nombre del Arrendatario | COLTRADE INVERSIONES S.A.S |
| Identificación del Arrendador | 890.908.047-3 | Identificación del Arrendatario | 900.633.330-7 |
| Fecha de Inicio | 06/04/2021 | Fecha de terminación | 04/04/2022 |
| Canon de arrendamiento | 13.000.000 + IVA | Duración del contrato | 12 Meses |
| Dirección de donde se realiza el arrendamiento | Calle 85 48 01 Bloque 9 Locales 10 y 11 Central Mayorista de Antioquia | | |

En el Municipio de Itagüí, Departamento de Antioquia, entre los suscritos, de una parte, **CARLOS MARIO ESCOBAR VASQUEZ**, mayor de edad, identificado con cedula de ciudadanía No. **71.611.812** de Medellín, actuando en nombre y representación de **ARROZ BUEN ARROZ S.A.S.**, con NIT. **890.908.047-3**, domiciliada en la ciudad de Itagüí, quien en adelante se denominará **EL ARRENDADOR,** y por la otra**, JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS** mayor de edad, identificado con la Cédula de Ciudadanía número No.**8.163.491** de Medellín actuando en nombre y representación de **COLTRADE INVERSIONES S.A.S**. con NIT: **900.633.330-7**
Quien para los efectos de este contrato se denominará
**EL ARRENDATARIO,** se celebra el presente **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA DE ALMACENAMIENTO**, el cual se rige por las siguientes cláusulas:

**PRIMERA- OBJETO:** EL ARRENDADOR entrega a título de arrendamiento bajo la modalidad de autoalmacenamiento a EL ARRENDATARIO, quien recibe a dicho título y a su entera satisfacción, el uso de la siguiente bodega:

| N° BODEGA | ÁREA DE LA BODEGA |
|---|---|
| BLOQUE 9 LOCAL 10 Y 11 | 800 MTS CUADRADOS |

EL ARRENDATARIO destinará LA BODEGA, única y exclusivamente para el almacenamiento de víveres y productos alimenticios no perecederos, siempre que su procedencia sea de fuentes lícitas. Está prohibido el uso de LA BODEGA para fines de habitación, vivienda.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** El almacenamiento de víveres y productos alimenticios no perecederos, corren por cuenta y riesgo de EL ARRENDATARIO, aceptando este último que EL ARRENDADOR garantiza la seguridad del recinto de las diferentes bodegas existentes y no de cada bodega arrendada.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** EL ARRENDADOR declara expresa y terminantemente prohibida la destinación de los inmuebles a los fines contemplados en el literal b) del parágrafo del Artículo 34 de la Ley 30 de 1986, y en consecuencia EL ARRENDATARIO se obliga a no usar LA BODEGA para el ocultamiento de personas, depósito de armas o explosivos y dinero o bienes de grupos terroristas. No destinará LA BODEGA para la elaboración, almacenamiento o venta de sustancias alucinógenas, prohibidas o controladas, así como el ocultamiento de seres animales vivos, alimentos perecederos o inadecuadamente empacados, líquidos o sólidos inflamables (como pintura, gasolina, recambios para mecheros, disolventes, barnices, pastillas para encender fuego, farolillos de papel chino, etc), bombonas o pipetas de gas inflamable, algodón en pacas, materiales oxidantes (como lejía, peróxidos, algunos fertilizantes, etc.) materiales tóxicos o venenosos (como insecticidas, herbicidas, etc.) sustancias responsables de combustión espontánea, sustancias que al entrar en contacto con el agua emitan gases inflamables, ni desperdicios o basuras, o cualquier otra mercancía que pueda causar incomodidad, daño o poner en peligro las instalaciones físicas de EL ARRENDADOR. EL ARRENDATARIO faculta a EL ARRENDADOR para que, directamente o a través de sus funcionarios debidamente autorizados, visiten LA BODEGA para verificar el cumplimiento de las obligaciones DEL ARRENDATARIO con su acompañamiento o el de sus personas autorizadas para el ingreso.

**PARÁGRAFO TERCERO:** En cualquier caso EL ARRENDATARIO se obliga a regirse por las normas establecidas por EL ARRENDADOR para el uso de LA BODEGA objeto del presente contrato, mediante la firma del reglamento escrito para el uso de las bodegas (Bloque 9 locales 10 y 11 ), el cual hace parte integral del presente contrato.

**SEGUNDA - DURACIÓN Y TÉRMINO DEL CONTRATO:** El término de duración del presente contrato Será de un (1) año (s), contados a partir del 06/04/2021.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Vencido el término inicial del contrato, o de cualquiera de sus prórrogas, sin que con al menos quince (15) días de anticipación ninguna de las partes haya comunicado a la otra su intención de darlo por terminado, el término de duración del contrato se entenderá prorrogado en forma sucesiva y automática para períodos iguales a la duración inicial del contrato, de manera consecutiva. Si el contrato es pactado con periodicidad diaria, la antelación para el aviso, será de al menos doce (12) horas antes del vencimiento. Para que EL ARRENDATARIO tenga derecho a la prórroga del contrato, deberá estar al día en el pago del canon de arrendamiento como de la suma en dinero mediante póliza constituida, correspondiente de los objetos almacenados por cualquier siniestro. Cuando EL ARRENDATARIO deje de pagar por dos períodos consecutivos el canon de arrendamiento, no habrá lugar a la prórroga automática del Contrato de Arrendamiento y se seguirá lo dispuesto en el contrato para las consecuencias del incumplimiento del mismo.

**TERCERA- CANON DE ARRENDAMIENTO:** El valor del canon de arrendamiento mensual ascenderá a la suma de Trece millones de pesos **($13.000.000)**, el cual deberá ser pagado de forma anticipada por EL ARRENDATARIO dentro de los primeros cinco (5) días de cada mes.

**PARÁGRAFO PRIMERO-** El canon de arrendamiento será reajustado cada año en el equivalente al IPC certificado por el DANE del año inmediatamente anterior más 3 puntos porcentuales. El pago deberá efectuarse en la cuenta ahorros N° 26738162136 del Banco Bancolombia a nombre de ARROZ BUENARROZ S.A.S.

**PARÁGRAFO SEGUNDO-** En caso de mora y/o mero retardo en el pago del canon mensual de arrendamiento y/o de su reajuste a que está obligado EL ARRENDATARIO en la forma convenida, éste pagará a EL ARRENDADOR intereses moratorios a la tasa máxima comercial de mora permitida certificada por la Superintendencia Financiera. Si el pago se efectuare en cheque y este fuere devuelto por no tener fondos suficientes, EL ARRENDATARIO se obliga a pagar una multa equivalente al 20% del importe del cheque.

**PARÁGRAFO TERCERO:** No constituirá modificación o novación del presente contrato de arrendamiento, el hecho de que EL ARRENDADOR reciba el pago del canon con posterioridad a la fecha antes señalada, la mera tolerancia de EL ARRENDADOR de aceptar el pago del canon con posterioridad a la fecha antes indicada, no se entenderá con ánimo de modificar el término establecido para el pago.

**CUARTA. SEGUROS:** EL ARRENDATARIO, declara que el valor comercial de los bienes muebles de su propiedad, con que ocupará LA BODEGA objeto del presente contrato, dentro del plazo establecido, asciende a la suma de $0 Por lo anterior, EL ARRENDATARIO se obliga a asegurar sus bienes con una Póliza todo riesgo daño material, desde la fecha de perfeccionamiento del presente contrato y por toda la vigencia del mismo.

Para el cumplimiento de la obligación contenida en esta cláusula, EL ARRENDATARIO deberá presentar la póliza todo riesgo daño material obtenida directamente por el mismo, para lo cual deberá presentar a EL ARRENDADOR una copia de la misma, junto con el recibo de pago. Si EL ARRENDATARIO así lo prefiere, podrá delegar en EL ARRENDADOR la obtención de la mencionada póliza todo riesgo daño material, por lo cual EL ARRENDADOR tendrá derecho a recibir de EL ARRENDATARIO, como contraprestación por su gestión, en la fecha de firma del contrato de Arrendamiento, y por toda la vigencia del mismo la suma mensual de MIL PESOS ($1.000,00) por cada MILLÓN DE PESOS ($1.000.000,00) asegurado. La Póliza todo riesgo daño material cubrirá los riesgos de hurto, daño total o parcial, terremoto, incendio o inundación, por el valor comercial determinado por el mismo ARRENDATARIO bajo las condiciones definidas en el detalle de la póliza respectiva que EL ARRENDATARIO acepta que conoce y ha leído su detalle.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** EL ARRENDATARIO expresamente libera a EL ARRENDADOR de cualquier pérdida y/o daños que puedan sufrir los bienes de propiedad del ARRENDATARIO por todo tipo de siniestro, tales como: incendio, hurto, inundación, tormentas de lluvia, tornados, explosiones, huelga, roedores, disturbios civiles, insectos, bombas, vehículos terrestres y entrada ilegal de terceros. EL ARRENDADOR tampoco será responsable frente al ARRENDATARIO o sus invitados o sus autorizados por cualquier evento o circunstancia que les pudiera ocurrir en sus bienes, mientras se encuentren en o cerca de las instalaciones de EL ARRENDADOR.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** EL ARRENDATARIO, será el único responsable de mantener vigente la póliza todo riesgo daño material durante toda la vigencia del contrato. Si EL ARRENDATARIO no tomare dicha póliza o dejare expirar su vigencia, los riesgos que esta ampara, correrán única y exclusivamente por cuenta y riesgo de EL ARRENDATARIO.

**QUINTA. DERECHOS DE EL ARRENDADOR:** En virtud de la celebración del presente contrato, EL ARRENDADOR tendrá derecho a:

a) Recibir cumplidamente el canon de arrendamiento pactado y establecido en el presente contrato. En el evento donde EL ARRENDATARIO deje de cancelar dos o más cánones de arrendamiento a EL ARRENDADOR, facultará a esta última, para terminar con justa causa el presente contrato de manera unilateral, haciendo procedente el cobro de la cláusula penal y demás sumas a que haya lugar a favor de EL ARRENDADOR, así como la restitución de LA BODEGA.
b) A que el inmueble sea restituido por parte de EL ARRENDATARIO cuando termine el contrato por cualquier causa.
c) Los demás derechos estipulados en el contrato y en la legislación colombiana sobre la materia.
d) A disponer de los bienes almacenados en la bodega, cuando se configure un incumplimiento en el pago por parte del ARRENDATARIO, de seis o más cánones o de cualquier otra obligación a su cargo.

**SEXTA. DERECHOS DE EL ARRENDATARIO:** EL ARRENDATARIO, en virtud de la celebración del presente CONTRATO, tendrá derecho a:

a) Gozar y usar LA BODEGA dada en arriendo dentro de las condiciones previstas en el presente contrato.
b) Los demás establecidos en el presente contrato y en la legislación colombiana.

**SÉPTIMA. OBLIGACIONES DE LAS PARTES:**

**OBLIGACIONES DE EL ARRENDADOR: EL ARRENDADOR** está obligada a:

- Entregar a EL ARRENDATARIO, LA BODEGA, una vez se suscriba el presente contrato.
- Librar a EL ARRENDATARIO de toda perturbación que le impida el goce tranquilo y pacífico de LA BODEGA, salvo por eventos de fuerza mayor o caso fortuito.

**OBLIGACIONES DE EL ARRENDATARIO: EL ARRENDATARIO** está obligado a:

- Darle a LA BODEGA un buen uso de acuerdo a las reglas establecidas en el presente contrato y en sus anexos, y velar por su conservación y cuidado, en caso de daños o deterioros, distintos a los derivados del uso normal, y que fueren imputables al mal uso de LA BODEGA a la culpa de EL ARRENDATARIO o sus personas autorizadas, éste deberá efectuar oportunamente y por su cuenta las reparaciones o las modificaciones que sean necesarias.
- Utilizar LA BODEGA de conformidad con lo estipulado en el presente contrato y la ley.
- Pagar el canon de arrendamiento, y constituir la Póliza todo riesgo daño material de acuerdo a lo establecido en el presente contrato.
- Restituir LA BODEGA arrendada a la terminación del presente contrato. La entrega deberá hacerse con el espacio enteramente desocupado, poniéndolo a disposición de EL ARRENDADOR. La restitución deberá hacerse en el mismo estado en que se hizo la entrega.
- Previa autorización de EL ARRENDATARIO, permitir en cualquier tiempo a EL ARRENDADOR o a las personas que esta designe, visitar LA BODEGA para verificar su estado de conservación o su contenido en observancia al reglamento establecido entre otras circunstancias, que sean de interés para ella, siempre y cuando se de aviso previo de la visita con 24 horas de anticipación.
- Reconocer a EL ARRENDADOR intereses de mora en razón a cualquier suma no pagada a la tasa máxima del interés moratorio legalmente permitida.

- Asumir los gastos que impliquen las disposiciones presentes o futuras, o de las autoridades de policía e higiene, en relación con la destinación de LA BODEGA arrendada.
- Efectuar las reparaciones locativas a que hubiere lugar.
- Poner a su exclusivo cuidado un candado en la puerta de ingreso de LA BODEGA dada en arrendamiento.
- Mantener adecuadas las condiciones de higiene y salubridad de LA BODEGA.
- Dar cumplimiento al reglamento de uso de LA BODEGA, establecido por EL ARRENDADOR, el cual hace parte integral de este contrato.
- Constituir la Póliza todo riesgo daño material, de acuerdo a lo descrito en la cláusula cuarta del presente contrato.
- Permitir a EL ARRENDADOR cambiar la ubicación de LA BODEGA arrendada cuando así lo requiera EL ARRENDADOR, para poder tener una mejor organización en el inmueble general dentro del cual se encuentran cada BODEGA sujeta a arrendamiento, para lo cual, EL ARRENDADOR deberá avisar a EL ARRENDATARIO con al menos 15 días calendario.
- Permitir que EL ARRENDADOR disponga de los bienes o mercancías almacenados en la bodega, cuando se configure un incumplimiento igual o superior a seis (6) meses en las Obligaciones a su cargo.
- Permitir a EL ARRENDADOR el ingreso a LA BODEGA ARRENDADA en caso de presentarse eventos de fuerza mayor.
- EL ARRENDATARIO no podrá efectuar en el inmueble ampliaciones, reparaciones y/o mejoras no locativas a menos que tenga previa autorización por escrito de EL ARRENDADOR; si las ejecutare sin esa autorización, no podrá retirarlas de LA BODEGA ni ejercer ningún tipo de derecho de retención sobre ellas.

**OCTAVA. PROHIBICIONES ESPECIALES DEL ARRENDATARIO:** a EL ARRENDATARIO le está prohibido dentro de los términos del contrato:

a) Subarrendar parcial o totalmente LA BODEGA arrendada, sin previa autorización escrita de EL ARRENDADOR.
b) Cambiar parcial o totalmente la destinación de LA BODEGA.
c) Hacerse sustituir por otras personas en la tenencia de LA BODEGA, bien sea mediante cesión del contrato de arrendamiento o por cualquier otro medio que tenga como efecto la sustitución total del ARRENDATARIO, sin previa autorización escrita de EL ARRENDADOR.
d) Efectuar las mejoras o reparaciones necesarias de cualquier clase en LA BODEGA sin previa autorización escrita de EL ARRENDADOR, salvo eventos de urgencia manifiesta. Y en todo caso sólo podrá retirarlas al término del contrato, siempre y cuando no cause perjuicio o deterioro a LA BODEGA o a los demás espacios arrendados por otras personas. EL ARRENDATARIO no podrá cobrar el valor de las mejoras realizadas, ni descontárselas del canon de arrendamiento, salvo autorización expresa y escrita de EL ARRENDADOR.

**NOVENA. ENTREGA: EL ARRENDATARIO** en la fecha de suscripción de este documento declara haber recibido LA BODEGA de manos de EL ARRENDADOR en buen estado, con todas sus instalaciones en funcionamiento.

**DÉCIMA REPARACIONES:** Los daños que se ocasionen a LA BODEGA por parte de EL ARRENDATARIO, por responsabilidad suya o de las personas autorizadas que tengan acceso a ella,

serán reparados y cubiertos en su totalidad por EL ARRENDATARIO. En todo caso EL ARRENDATARIO se obliga a restituir LA BODEGA en el mismo estado en que la ha recibido, salvo el deterioro natural por el uso legítimo. Las reparaciones locativas de LA BODEGA estarán a cargo de **n**

**PARÁGRAFO:** EL ARRENDATARIO se abstendrá de hacer mejoras de cualquier clase a LA BODEGA sin previa autorización por escrito de EL ARRENDADOR, dado el caso en el que EL ARRENDATARIO realice mejoras sin la previa autorización, estas serán de propiedad de EL ARRENDADOR y no habrá lugar al reconocimiento de costos, o indemnización alguna al ARRENDATARIO por las mejoras realizadas. Las mejoras no podrán retirarse salvo que EL ARRENDADOR lo exija por escrito, a lo que EL ARRENDATARIO accederá inmediatamente y a su costa, dejando el Inmueble en el mismo estado en que lo recibió.

**DÉCIMA PRIMERA - DESTINACIÓN**: **EL ARRENDATARIO**, durante la vigencia del Contrato, destinará LA BODEGA única y exclusivamente al almacenamiento de muebles, enseres, menaje o equipos de su propiedad de características y proveniencia lícita. EL ARRENDATARIO sólo podrá hacer uso de LA BODEGA objeto de este contrato para el ingreso y salida de bienes muebles de su propiedad o su tenencia.

**DÉCIMA SEGUNDA. CESIÓN Y SUBARRIENDO:** EL ARRENDATARIO no podrá subarrendar o ceder en todo o en parte LA BODEGA objeto de este contrato, salvo que exista previa autorización por escrito de EL ARRENDADOR. En el evento en que se llegase a subarrendar o ceder sin la previa autorización, EL ARRENDADOR podrá dar por terminado el presente Contrato en forma inmediata, sin lugar a indemnización alguna en favor de EL ARRENDATARIO y podrá exigir la devolución de LA BODEGA sin necesidad de ningún tipo de requerimiento previo por parte de EL ARRENDADOR.

**DÉCIMA TERCERA. RESTITUCIÓN**: Una vez terminado el contrato con independencia del motivo de terminación del mismo, EL ARRENDATARIO deberá restituir LA BODEGA a EL ARRENDADOR en las mismas condiciones en que la recibió, salvo el deterioro natural causado por el uso legítimo.

**PARÁGRAFO PRIMERO** No obstante lo anterior, EL ARRENDADOR podrán negarse a recibir LA BODEGA, cuando a su juicio existan obligaciones pendientes a cargo de EL ARRENDATARIO que no hayan sido satisfechas en forma debida, caso en el cual se seguirá causando el canon de arrendamiento hasta que EL ARRENDATARIO cumpla con lo que le corresponde.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**: La responsabilidad de EL ARRENDATARIO subsistirá aún después de restituida LA BODEGA, mientras EL ARRENDADOR, no haya entregado el paz y salvo correspondiente por escrito AL ARRENDATARIO.

**DÉCIMA CUARTA. AUTORIZACIÓN:** En el evento en que finalice el tiempo de duración del contrato y EL ARRENDATARIO ni sus personas autorizadas se hayan hecho presentes en las instalaciones de EL ARRENDADOR para retirar sus bienes o para manifestar su intención de prorrogar el contrato, EL ARRENDADOR se comunicará con EL ARRENDATARIO para verificar su situación; en caso de no poder localizar al ARRENDATARIO para que comparezca por sus bienes a LA BODEGA, éste desde ya, dejará dos personas de su entera confianza autorizadas para que en caso de ausencia del mismo por un tiempo mayor o igual a un (1) mes después de finalizada la vigencia del contrato, comparezcan a retirar todos los bienes almacenados:

*"YO JUAN FERNANDO QUINTERO GALLEJAS identificado como se describe en el encabezado del presente contrato, en mi calidad de ARRENDATARIO de LA BODEGA Bloque 9 bodega 10 y 11 AUTORIZO a las siguientes personas que son de mi entera confianza para que en mi ausencia superior o igual a un (1) mes expirada la vigencia del contrato, y de no ser localizado por EL ARRENDADOR, comparezcan a las instalaciones de esta última para retirar todos los bienes de mi propiedad o tenencia almacenados en la bodega arrendada":*

| NOMBRE COMPLETO | C.C. | TELÉFONOS FIJO/CEL | DIRECCIÓN | DIRECCIÓN ELECTRÓNICA |
|---|---|---|---|---|
| Carlos Mauricio Ramirez Lopera | 98.635.540 | 3145215842 | Calle 64 94a 11 | comercial@coltradeinversiones.com |

**DECIMA QUINTA. RENUNCIA**: EL ARRENDATARIO declara que renuncia en beneficio de EL ARRENDADOR, a todo requerimiento para constituirlo en mora en el cumplimiento de las obligaciones a su cargo derivadas de este Contrato; al derecho de retención en los casos que consagren leyes a su favor; a efectuar retenciones de canon, exigir indemnizaciones o prestación alguna en razón de las reparaciones y/o mejoras puestas en LA BODEGA arrendada, sin el consentimiento expreso de EL ARRENDADOR; a subarrendar parcial o totalmente el espacio arrendado.

**DÉCIMA SEXTA. INCUMPLIMIENTO**: El incumplimiento de EL ARRENDATARIO a cualquiera de sus obligaciones legales o contractuales, faculta a EL ARRENDADOR para ejercer las siguientes acciones, simultáneamente o en el orden que él elija:

(i) Declarar terminado este Contrato y reclamar la devolución de LA BODEGA judicial y/o extrajudicialmente. (ii) Exigir y perseguir a través de cualquier medio, judicial o extrajudicialmente, al ARRENDATARIO por el monto de los perjuicios resultantes del incumplimiento, así como de las demás sanciones o multas que se puedan llegar a generar por el incumplimiento de El ARRENDATARIO. (iii) Disponer de los bienes y mercancías almacenados en la bodega cuando se configure un incumplimiento en las obligaciones de pago a cargo de EL ARRENDATARIO, igual o superior a seis (6) meses.

**DECIMA SÉPTIMA. PERDIDAS:** EL ARRENDADOR, no será responsable por hurtos, daños o eventualidades de cualquier naturaleza, que pueda sobrevenir en LA BODEGA arrendada o en los bienes almacenados, sea que en tales eventos intervengan o no la mano del hombre y que con ello se perjudique directa o indirectamente EL ARRENDATARIO, de la misma manera no serán responsables por los deterioros que sufran los muebles, o mercancías depositadas en el inmueble, por causas no imputables a su voluntad.

**DÉCIMA OCTAVA. MERITO EJECUTIVO:** EL ARRENDATARIO declara de manera expresa que reconoce y acepta que este Contrato presta mérito ejecutivo para exigir de él y a favor de EL ARRENDADOR el pago de (i) los cánones de arrendamiento causados y no pagados (ii) las multas y sanciones que se causen por el incumplimiento de EL ARRENDATARIO de cualquiera de las obligaciones a su cargo en virtud de la ley o de este Contrato, y cualquier otra suma de dinero que por

cualquier concepto deba ser pagada por EL ARRENDADOR, en virtud del incumplimiento; para lo cual bastará la sola afirmación de incumplimiento de EL ARRENDATARIO hecha por EL ARRENDADOR, afirmación que solo podrá ser desvirtuada por EL ARRENDATARIO con la presentación de los respectivos recibos de pago.

**DÉCIMA NOVENA- COSTOS:** Cualquier costo que se cause con ocasión de la celebración o prorroga de este Contrato, será sumido en su integridad por EL ARRENDATARIO.

**VIGÉSIMA. CLÁUSULA PENAL:** En el evento de un incumplimiento cualquiera de las Partes a las obligaciones a su cargo contenidas en la ley o en este Contrato, la Parte incumplida deberá pagar a la otra Parte una suma equivalente a DOS (2) cánones de arrendamiento vigentes en la fecha del incumplimiento, a título de pena. En el evento que los perjuicios ocasionados por la Parte incumplida, excedan el valor de la suma aquí prevista como pena, la Parte incumplida deberá pagar a la otra Parte la diferencia entre el valor total de los perjuicios y el valor de la pena prevista en esta Cláusula.

**VIGÉSIMA PRIMERA. AUTORIZACIÓN CONSLTA DE INFORMACIÓN Y REPORTE:** EL ARRENDATARIO autoriza expresamente e irrevocablemente a EL ARRENDADOR a consultar información de EL ARRENDATARIO que obre en las bases de datos de información del comportamiento financiero y crediticio o centrales de riesgo que existan en el país, así como a reportar a dichas bases de datos cualquier incumplimiento del Arrendatario a este Contrato.

**VIGÉSIMA SEGUNDA - CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 1.- La cesión o subarriendo que realice EL ARRENDATARIO sin la previa autorización escrita del arrendador, 2. – El cambio de destinación de LA BODEGA, 3. – El no pago del canon dentro del término previsto en este contrato, 4. – La destinación del inmueble para fines ilícitos o contrarios a las buenas costumbres, o que represente peligro para LA BODEGA o de los arrendatarios de otras bodegas. 5. – La realización de mejoras, cambios o ampliaciones sobre LA BODEGA, sin expresa autorización escrita de EL ARRENDADOR, con anterioridad a las mismas, 6. – Cuando EL ARRENDATARIO o cualquiera de sus personas autorizadas, integre o llegue a integrar listas o bases de datos de organismos nacionales o internacionales en las que se revele la identidad de personas o empresas que tengan o hayan tenido nexos o actividades relacionadas con lavado de activos, narcotráfico o terrorismo, en cuyo caso bastará con que la parte que decide la terminación notifique a la otra su decisión con no menos de treinta (30) días previos a la fecha en la que pondrá fin al contrato. Si por causa de la terminación unilateral la parte que la decide sufre perjuicios, podrá exigir su resarcimiento a la otra parte en los términos previstos en este contrato. 7. – Las demás previstas en este contrato y en la ley.

**VIGÉSIMA TERCERA. ANEXOS:** Los cuales hacen parte integral del presente contrato:

1. Reglamento de uso de LA BODEGA determinado por EL ARRENDADOR.
2. Copia de Póliza todo riesgo daño material en la que se asegura el valor de los bienes almacenados en LA BODEGA.
3. Relación de bienes asegurados por EL ARRENDATARIO

**VIGÉSIMA CUARTA. NOTIFICACIONES:** Para todos los efectos de este contrato y para efectos judiciales, cualquier aviso o notificación entre las partes, para que tenga validez se enviará a las

siguientes direcciones, a menos que cualquiera de las partes comunique por escrito una nueva dirección:

**EL ARRENDATARIO:**
DIRECCIÓN: Calle 85 48 01 BL 31 Oficina 801
TELÉFONOS: 316-408-5860 / 419-19-87

**EL ARRENDADOR:**
DIRECCIÓN: Clle 85 48 01 BL 9 Locales 10 y 11
TELÉFONOS: 2852807

Para constancia el presente Contrato se firma en la ciudad de Itagüí el día (06) seis del mes de Abril del año 2021, en dos (2) ejemplares del mismo tenor, cada uno de ellos con destino a cada una de las partes.

**EL ARRENDADOR,**

**ARROZ BUENARROZ S.A.S.**
**CARLOS MARIO ESCOBAR VASQUEZ**
**Representante Legal**
**NIT. 890.908.047-3**

**EL ARRENDATARIO,**

**JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS.**
Representante Legal
**COLTRADE INVERSIONES SAS**
Tel: 3164085860

3. En la verificación de documentos habilitantes de carácter técnico 1.1.5, "**Suministrar copia de la certificación y diagnostico técnico, emitido por la empresa encargada de realizar el control de plagas y roedores en la bodega de almacenamiento, con fecha de ejecución máximo de 2 meses al momento de presentar la propuesta. "** se indica **No cumple**, se da observación de la entidad que : **No aporta los documentos requeridos,** se anexa a continuación el documento solicitado.

   Para dar precisión a la respuesta se recuerda que **la entidad en los pliegos definitivos <u>NO</u> establece que el concepto debe estar a nombre del <u>proponente,</u> se indica claramente la " bodega y/o centro de distribución" por lo tanto el concepto de puesto que la entidad se refiere al sujeto como la bodega, quien debe tener la certificación y no quien esta desarrollando usufructo del espacio en si.**

# CERTIFICACIÓN

**CONTROL EFICAZ S.A.S,** Empresa dedicada al control de plagas con NIT 811039259-1 y Concepto Sanitario EPEA No.10-025-0166, notifica que el día 16 de ABRIL de 2021 se realizó el control de plagas (rastreros y roedores) en las instalaciones ARROZ BUENARROZ S.A.S ubicado en la CENTRAL MAYORISTA BLOQ 9 LOC. 10 Y 11, en el municipio de Itagüí.

Para el control de rastreros se utilizan piretroides asperjados y productos en polvo y gel aprobados por Salud Pública, los cuales obran como ácido estomacal y tóxico después de haber sido ingerido por la plaga. Son de acción residual y continuada.

Para el control de roedores se aplican sebos anticoagulantes de segunda generación aprobados por Salud pública.

ATENTAMENTE,

JHON FREDY CADAVID
GERENTE

Control Eficaz

Tel: 322 76 63 / Cel: 311-309-9192
Calle 48 No. 27 - 95 Medellín

Fecha: Abril 16/2021

# ORDEN DE TRABAJO

CN-Nº 2069

Cliente: Arroz Butnarroz SAS

Autorizo: Sr. Carlos Mario Escobar

Dirección: C. Maypido, Blog. 9 Loc. 10 y 11

Teléfono:

| CLASE DE SERVICIO | | ESPECIE | | PRODUCTO APLICADO | CANTIDAD |
|---|---|---|---|---|---|
| Fumigación | X | Rastreros | X | Insecticida Líquido Spet 3EW | GR 3 LT |
| Refuerzo | | Roedores | X | Gel Cucarachicida | GOTAS |
| Termonebulización | | Otros | | Raticida Gramoc | GRM 60 |
| Recibido: | | | | Trampa Roedores | UND |
| | | | | Insecticida Seco | GR 30 LT |
| | | | | Gel Hormigas | GOTAS |
| Técnico: | | | | Gel Raticida | GRM |
| | | | | Granulado | UND |
| | | | | Otros | |

ARROZ BUTNARROZ S.A.S. NIT 900.019.947-9 TEL. 265 28 07 - 265 28 47

## REGISTRO DE ACCIONES Y CORRECTIVOS

| SITUACION ENCONTRADA | OBSERVACIONES | CORREGIDO | |
|---|---|---|---|
| Se realiza inspeccion y aplicacion | Se recomienda continuar | SI | NO |
| de producto en area total. No | con el buen orden y | SI | NO |
| se detecta plaga | aseo. | SI | NO |

**FICHA TÉCNICA**

# SPEE 3 EW®

Insecticida a base de Piretrinas Naturales
Emulsion Acuosa – aceite en agua (EW)
Registro para uso en Salud Pública: RGSP 332-2013
Concepto Toxicológico: MP-14530-2012
Titular del Registro: ANASAC COLOMBIA LTDA.

**COMPOSICIÓN GARANTIZADA:**

Tipo: Insecticida
Ingrediente activo: Piretrinas Naturales y Butoxido de Piperonilo
Grupo Químico: Piretroide
Concentración: 3 % y 15%
Modo de acción: Por contacto e ingestión.
Categoría toxicológica: Cat. III
Presentación: Envase de 1 L

**Fórmula:**

Cada Litro de producto contiene:
Piretrinas Naturales..... 30 g
Butoxido de Piperonilo.....150 g
Excipientes c.s.p. ..... 1 L

**PRINCIPALES CARACTERISTICAS:**

SPEE 3 EW® es un innovador insecticida de origen botánico, formulado en base a Piretrinas Naturales, oleorresina obtenida a partir del extracto de la hoja del Crisantemo y que son reconocidas por tener un gran efecto insecticida (Knock Down y Flushing Out), un amplio espectro de acción (contra insectos rastreros y voladores) y por tener un excelente perfil toxicológico para personas, animales y el ambiente.

SPEE 3 EW® posee Piperonil Butóxido (PBO), un poderoso sinergista que inhibe y anula la acción de la Oxidasa de Función Múltiple (OFM), una enzima presente en poblaciones de insectos resistentes capaz de degradar y anular a los insecticidas. Al tener PBO, Spee 3 EW evita la acción de esta enzima, haciendo susceptible incluso a insectos resistentes.
SPEE 3 EW® es una formulación acuosa, con muy baja presencia de solventes orgánicos, lo que reduce efectos indeseados como alteraciones de las condiciones organolépticas y aromáticas de alimentos y otros como el tabaco, que se presentan al usar formulaciones con solventes tradicionales.

**BENEFICIOS:**

- Amplio espectro de acción, buen control de todas las especies de insectos rastreros y con mayor efectividad sobre insectos voladores.
- SPEE 3 EW® es una emulsión de aceite en agua libre de solventes orgánicos y de componentes derivados del petróleo.
- No se bioacumula, se degrada principalmente por fotóliasis, temperatura y acción microbiana.
- Posee una corta residualidad
- Prácticamente sin olor, no mancha las superficies en donde es aplicado.
- No es inflamable, no es corrosivo.
- Tiene un rápido efecto Flushing out y Knock Down.

**RECOMENDACIONES DE USO:**

El mecanismo de acción de las piretrinas se basa en la alteración de la bomba sodio-potasio presente en la membrana celular del insecto, generando una alteración en los flujos de sodio y potasio; genera una hiperactividad que provoca la inmovilidad y la muerte de los insectos expuestos. Las piretrinas se caracterizan por ser fotolábiles y altamente sensibles al calor, lo que les confiere una vida media corta (de unas pocas horas hasta 1 día).

**Producto apto para ser usado en áreas de procesos de alimentos.**

**DOSIS DE APLICACIÓN:**

**TRATAMIENTO ESPACIAL EN AREAS ABIERTAS Y CERRADAS**

| Metodo de aplicación | Blanco Biologico | Dosis | Area a Cubrir |
|---|---|---|---|
| **Ulta bajo volumen (manual)** | Voladores (Interior) Mosquitos: *Aedes spp, Anopheles spp, Culex spp.* Moscas: *Musca domestica* | 100 ml Sin diluir | 3000 $m^3$ |
| | Voladores (Exterior) Mosquitos: *Aedes spp, Anopheles spp, Culex spp.* Moscas: *Musca domestica* | 300 ml Sin diluir | 1 Ha |
| | Rastreros (Interior) Cucarachas: *Blattela germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana,* Hormigas: *Monomorium spp, Tapinoma spp.* **Otros:** *Pulex irritans, Cimex sp.* | 200 ml Sin diluir | 3000 $m^3$ |
| **Nebulización Térmica y Nebulización Fria** | Voladores (Interior) Mosca: *Musca domestica*; Mosquitos: *Aedes spp, Culex spp.*, palomillas: *Sitotroga spp.* Gorgojos: *Rhyzopertha spp, Criptolestes spp,* Otros. | 100 ml/ 1 L agua | 3000 $m^3$ |
| **Nebulización Fria** | Rastreros (Interior) Cucarachas: *Blattela germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana,* Hormigas: *Monomorium spp, Tapinoma spp.* Otros: *Pulex irritans, Cimex sp.* | 200 ml/ 1 L agua | 3000 $m^3$ |

**TRATAMIENTOS SOBRE SUPERFICIES**

| Tipo de aplicación | Blanco biológico | Dosis | Area a cubrir |
|---|---|---|---|
| Aspersión NO residual | Rastreros (Interior) Cucarachas: *Blattela germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana,* Hormigas: *Monomorium spp, Tapinoma spp.* **Otros:** *Pulex irritans, Cimex sp* | 100 ml/ 5 L agua | 100 $m^2$ |

Indicaciones de aplicación:

- Para aplicaciones en Ultra bajo volumen, en exteriores la velocidad del viento debe ser menor a 10 Km/h.
- Para Nebulizaciones y Termonebulizaciones en exteriores, se debe duplicar la dosis.
- Requiere de agitación previa al hacer la mezcla en el equipo de aplicación.

**PRECAUCIONES DURANTE EL MANEJO Y LA APLICACIÓN:**

- Usar guantes, botas de goma, ropa protectora, protección facial completa o de naríz 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 a las disposiciones vigentes.

**ALMACENAMIENTO**:
Conservar el producto SPEE 3 EW® 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.

**Primeros Auxilios:**

- En caso de ingestión: No provoque el vómito, ya que este producto posee solventes que pueden irritar las vías digestivas. Dé carbón activado y diríjase a un centro asistencial, procurando llevar la etiqueta de este producto.
- En caso de contacto con la piel: retire la ropa contaminada y lave la zona afectada con agua y jabón, procurando un buen lavado. Este producto puede generar reacciones alérgicas.
- En caso de contacto con los ojos: lave con abundante agua fría por al menos 15 minutos. En caso de persistir las molestias, acuda a un médico.
- En caso de inhalación: saque a la persona afectada al aire libre.

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

- Tiempo de reingreso: 2 horas después de la aplicación.
- SPEE 3EW® está disponible en presentación de frasco x 1 L.
- Efectúe triple lavado a los envases y 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.*
*Cota - Cundinamarca - Colombia*
*www.anasac.co*

Formulado por:
***AGRÍCOLA NACIONAL S.A.C. e I. (ANASAC)***
*Camino Noviciado Norte, lote 73-B*
*Lampa. Chile.*
*Tel: +562-24706900 – Fax: +562-24869100*
*www.anasac.cl*

➢ El presente documento, anula versiones anteriores.

4. En la verificación de documentos habilitantes de carácter técnico 1.1.5, **"Allegar copia del acta sanitaria emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud) a la empresa que realizo el control de plagas y roedores al lugar de almacenamiento, el cual deberá tener concepto Favorable o Favorable con observaciones y no evidenciar riesgo en el manejo de aplicación de sustancias químicas"** se indica **No cumple**, **,** se anexa a continuación el documento solicitado.


Medellín
Ciudad Saludable
AUTORIDAD SANITARIA
CONCEPTO
FAVORABLE
EVENTO N°: EPEA 10-025-0166
FECHA: SEPT. 21/2020
ADHESIVO N°: 10-014- 005451
Alcaldía de Medellín

| Cód. FO-SALU-242 | Formato | Alcaldía de Medellín |
|---|---|---|
| Versión 1 | FO-SALU- Acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario a Empresas Expendedoras y Aplicadoras de plaguicidas | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| EVENTO EPEA No. | 10-025 - 0166 | | Fecha 21 09 2020 | Adhesivo N° | 10-014-005451 |
| Motivo de la visita | PQRS X | Inspección | Radicado asociado a PQRS: | 20201016561 2 | |

**INFORMACION GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre o razón social: Control Epicaz S.A.S | | | NIT: 811039259-1 |
| Matrícula Mercantil: 21-313569-12 | | Código CIIU: 8121-8129 | |
| Dirección: Calle 48 N° 27-97. | Barrio: B. Aires | | Teléfono: 3227663 |
| Representante Legal: John Fredy Cadavid Pérez | | | No. Identificación: 71691159 |
| Correo electrónico: gerencia.controlepicaz@gmail.com | | | |
| Nombre de quien atiende la visita: John Fredy Cadavid Pérez | | | Cargo: Gerente |
| Área (m²) del establecimiento: 0-100 | No. Empleados Administrativos: 5 | | No. Empleados Operativos: 9 |
| Fecha última Visita: 24/01/2019 | Concepto Sanitario Emitido: Favorable | Funcionario que lo emitió: | Ma. Carolina Morales. |

**ASPECTOS A VERIFICAR**

| I. | CONDICIONES GENERALES | CALIFICACION C | CP | NC | NA | NO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | El establecimiento está ubicado en terreno firme, de fácil drenaje de las aguas lluvias, seco y no inundable. (*Ley 9° art. 150, 152, 164*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.2 | Los techos y paredes están construidos en materiales adecuados, se encuentran en buen estado, no presentan deterioro y no presentan riesgo de accidentes. (*Ley 9/79 art. 1.a.parágrafo, 80, 82, 83, 84, 90, 195, 203, 204*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.3 | El local es totalmente independiente de otro inmueble. | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.4 | Los pisos están construidos en material impermeable, sólido, estable, antideslizante, sin obstáculos que dificulten el libre desplazamiento, no favorecen el encharcamiento de aguas, se encuentran en buenas condiciones y limpios (*Ley 9/79 art. 92, art. 203, 204. Dec. 1843 de 1991, art 107, lit. e*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.5 | Las diferentes áreas del establecimiento están separadas físicamente con materiales sólidos, compactos, resistente e impermeable, que facilite la limpieza de forma que no se genere riesgo de contaminación; en buen estado de conservación, pintadas en tonos claros, lisas, de fácil limpieza y desinfección (*Ley 9/79 art. 1.a.parágrafo, 80, 82, 83, 84, 90, 195, 203, 204*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.6 | Las actividades realizadas por el establecimiento no afectan el bienestar o salud de los vecinos o comunidad (*Ley 9° art. 209*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.7 | La construcción está diseñada de tal forma que se evite el ingreso de roedores e insectos al interior del establecimiento (*Ley 9° Art. 168*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.8 | El establecimiento cuenta con servicios públicos domiciliarios (garantiza agua apta para consumo humano) (*Ley 9° art. 165 176*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.9 | El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficiente, en cantidad y calidad, previniendo efectos nocivos y garantizando adecuadas condiciones de suministro de aire limpio y fresco así como de visibilidad y seguridad (*Ley 9/79 art. 105, 109, 196. Resolución 2400/79, art. 7*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| 1.10 | Las redes e instalaciones eléctricas están ubicadas adecuadamente y protegidas de manera que sean seguras (conducidas por tubería metálica en techos de madera y por canaletas en paredes), no generan riesgo de cortos circuitos (*Ley 9/79 art. 80, 83, 84, 90, 117. RETIE. NTC 4595 num. 6.2, 6.4*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.11 | Se tiene un programa de control integrado de plagas, documentado e implementado *(Ley 9/79 arts. 201 y 593)*. | 1 | 0,5 | 0 | | | Actualizar Documento |
| 1.12 | No se evidencia presencia de plagas en el establecimiento (*Ley 9/79 art 593, lit. a)*. | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 1.13 | No se observa acumulación de objetos en desuso e inservibles al interior del establecimiento (*Ley 9° art.121*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 1.14 | Dispone de unidad sanitaria (Inodoros, orinales, lavamanos) en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento y limpieza, con desagüe o sumidero, ventilados adecuada, dotados con elementos de aseo (jabón líquido, toallas desechables (*Ley 9° art 186,188*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 1.15 | Los sistemas de desagüe están diseñados y construidos de manera que permitan el rápido escurrimiento de los residuos líquidos domésticos, con rejillas que impidan obstrucciones y el paso de plagas o animales. (*Ley 9/79 art 177*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 1.16 | Todo el establecimiento se encuentra en adecuado estado de orden y limpieza para evitar problemas sanitarios y de seguridad (*Ley 9/79 art. 207*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 16 | | | | | |
| 2. | CONSUMO DE CIGARRILLO Y TABACO | | | | | | |
| 2.1 | Existe en el establecimiento, en lugar visible al público, avisos que invitan a evitar el consumo de cigarrillo y/o tabaco (*Ley 1335/2009, art. 20*). | 0,5 | 0,3 | 0 | | | |
| 2.2 | Existen medidas especificas razonables para disuadir a las personas de que fumen en el lugar (*Ley 1335/2009, art 20*). | 0,3 | 0,2 | 0 | | | |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | 1 | 1 | - | | | |
| 3. | MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS | | | | | | |
| 3.1 | El establecimiento cuenta con un Plan para la Gestión Integral de sus residuos Peligrosos y no Peligrosos (*Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741 de 2005 art. 10, Resolución 879/2007, Decreto 2981/13 art.9*). Para el caso de expendedores verificar Planes de devolución posconsumo (*Decreto 1443 de 2004, Resolución 693 de 2007, Resolución 1675 de 2013*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 3.2 | Existe un área destinada exclusivamente para el deposito temporal de residuos peligrosos, bien ubicada, protegida, en material sanitario y en perfecto estado de mantenimiento (*Decreto 1076 de 2015 que compila el Decreto 4741/05, Resolución 879/2007, Decreto 2981/13*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 3.3 | Se realiza adecuada separación en la fuente de residuos (orgánicos, ordinarios, reciclables y peligrosos) (*Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741 de 2005*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 3.4 | Existen recipientes dotados con bolsa y tapa, del color correspondiente a la clase de residuo, adecuados, suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección (*Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741/05, Resolución 879/2007, Decreto 2981/13*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 3.5 | Son devueltos los empaques a los generadores, distribuidores y/o comercializadores y se llevan registros de entrega o en su defecto, contrato con Gestores autorizados de RESPEL y certificación de la última recolección. (*Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741/05 art. 10 lit. k*). | 1 | 0,5 | 0 | | | Colecta 27/08/2020. |
| 3.6 | Cuenta con los certificados de disposición final de los RESPEL con gestores autorizados. (*Decreto 1076 de 2015 que compila al Decreto 4741/05*). | 1 | 0,5 | 0 | | | Bioecotoxina |
| 3.7 | Después de desocupados los recipientes, se les realiza el triple lavado antes de ser colocados en el sitio de almacenamiento temporal de residuos peligrosos. Está documentado el proceso (*Dec. 1843 de 1981, art 90, 150*). | 1 | 0,5 | 0 | | | Documentar |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | | |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

| Cód. FO-SALU-242 | Formato | Alcaldía de Medellín |
|---|---|---|
| Versión 1 | FO-SALU- Acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario a Empresas Expendedoras y Aplicadoras de plaguicidas | |

| 4 | PREVENCION DE ACCIDENTES | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Se cuenta con el Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo y está documentado (*Decreto 1072 de 2015*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.2 | Los empleados están afiliados a una ARL con un nivel de riesgo adecuado a su labor (*Decreto Ley 1295 de 1994, Ley 1562 de 2012*) | 1 | 0,5 | 0 | | | Sin Nivel IV |
| 4.3 | Los empleados que hacen la manipulación de productos químicos (plaguicidas) cuentan con los equipos de protección personal adecuados y se evidencia su uso. (*Ley 9 de 1979, art. 122, 123, 124. Resolución 2400/79, art. 176 al 201. Resolución 1016 de 1989, art. 11, numeral 12, 13, art. 14 numeral. Decreto 1843 de 1991 art 32, 107, 181, lit. e), Ley 55 de 1993, art. 13, Decreto 1072 de 2015*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.4 | En los lugares de trabajo semiabiertos (cobertizos, terrazas, etc.) los trabajadores están protegidos contra la acción del sol, corrientes de aire, entre otros (*Ley 9°, art. 110*). | 1 | 0,5 | 0 | | X | No Observado durante la visita |
| 4.5 | En los lugares de trabajo completamente cubiertos (sótanos, garajes, etc.) se tienen equipos de extracción y renovación de aire) (*Ley 9° Art. 70*). | 1 | 0,5 | 0 | | X | |
| 4.6 | Cuando se generan vapores, gases, humos polvos, neblinas o emanaciones tóxicas se cuentan con campanas de extracción u otros sistemas con mecanismos de purificación para descargar a la atmósfera (*Ley 9° Art. 74, 161*). | 1 | 0,5 | 0 | | X | |
| 4.7 | El área destinada para el consumo, almacenamiento, servido y preparación de alimentos se encuentra libre de sustancias peligrosas y separada físicamente de las demás áreas (*Ley 9 de 1979, art. 174; Dec.1843 de 1991 art.161, lit.m*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.8 | El establecimiento se encuentra dotado de elementos necesarios para controlar y combatir el fuego: red contra incendio, extintores, detectores de humo, detectores de llama, sprinkler, muros cortafuego, entre otros (*Ley 9 de 1979, art. 114, 116, 205. Resolución 2400/79, art. 221, 222*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.9 | Se dispone en el establecimiento de camillas, equipo, APH/ botiquín de primeros auxilios (*Ley 9 de 1979, art. 127 Dec. 1843 de 1991 art 105, lit. h*).). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.10 | El establecimiento cuenta con Plan de Emergencia y Plan de Contingencia, conocido y socializado a los empleados y comunidad cercana (*Ley 9 de 1979, art. 114. Resolución 1016 de 1989, art. 11, lit 18. Ley 1523 de 2012, art. 42, Decreto 1072 de 2015*) | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.11 | El establecimiento realiza simulacros en sus instalaciones (*Ley 9/79, art 234, 236; Resolución 2400/79, art. 223. Resolución 1016 de 1989, art. 11 numeral 18, Decreto 1072 de 2015*). | 1 | 0,5 | 0 | | | No Evidenciado |
| 4.12 | El establecimiento cuenta con una Brigada de Emergencias. (*Resolución 2400/79, art. 223. Resolución 1016 de 1989, art. 11, numeral 18, lit c, Decreto 1072 de 2015*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 4.13 | Cuentan con sistema de alarma en caso de emergencia (*Resolución 2400/79, art. 231, 232. Resolución 1016 de 1989, art. 11, numeral 18*). | 1 | 0,5 | 0 | | | Alarma física |
| 4.14 | El establecimiento cuenta con ducha, ducha de emergencia / ducha lavaojos u otros dispositivos para prevenir alteraciones en la salud (*Ley 9 de 1979, art. 103, 104. Resolución 2400/79, art. 17, 18*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| | **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | | | |
| 5 | REQUISITOS ESPECIFICOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | |
| 5.1 | El establecimiento cuenta con área de atención al público debidamente aislada de las áreas de manejo, preparación, y almacenamiento de plaguicidas (*Dec.1843 de 1991, art. 105, lit. a*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 5.2 | Se cuenta con área de cambio de ropas para el personal de campo, dotada con guardarropas de doble compartimento (*Dec. 1843 de 1991, art 105*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 5.3 | En los sitios de acceso a las áreas de riesgo como almacenamiento, preparación, disposición de residuos peligrosos, tiene señales que indiquen el peligro con la leyenda: "Veneno o no entre sin equipo de protección" (*Dec.1843 de 1991 art. 161, lit.ll*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 5.4 | Se cuenta con las Fichas de Datos de Seguridad de los productos plaguicidas utilizados y/o almacenados, y su ubicación está en un lugar visible en caso de emergencia. (*Dec. 1843 de 1991 art 149, Ley 55 de 1993, art.8, Decreto 1496 de 2018, art.8 y 9*). | 2 | 1 | 0 | | | |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

| Cód. FO-SALU-242 | Formato | Alcaldía de Medellín |
|---|---|---|
| Versión 1 | FO-SALU- Acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario a Empresas Expendedoras y Aplicadoras de plaguicidas | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5.5 | Las tapas y cierres de los empaques y envases se encuentran bien ajustadas y las etiquetas o rótulos completos, intactos y perfectamente, legibles (*Dec.1843 de 1991 art. 57, lit. a, art.76. Decreto 1496 de 2018, art.8 y 14*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 5.6 | El almacenamiento de productos plaguicidas cuenta con un sistema que evite el contacto con el piso (*Dec.1843 de 1991, art. 57, lit. b*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 5.7 | Las etiquetas de los productos que en el establecimiento se almacenan, reenvasan o comercializan, cumplen con las especificaciones de: Idioma castellano, sin enmendaduras, sin tachones, sin roturas, pictogramas, etiqueta en material resistente, fechas de producción y vencimiento, advertencia, la leyenda "este lado arriba", nombre del titular del registro o licencia, banda de colores indicando la clasificación toxicológica, y su respectivo registro sanitario (*Dec.1843 de 1991 art.148, 149, 151. Decreto 1496 de 2018, art.8 y 14*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 5.8 | El establecimiento cuenta con área de almacenamiento de productos químicos con aireación, ventilación e iluminación, de uso exclusivo para este tipo de productos y de acuerdo con su compatibilidad química (*Dec.1843 de 1991 art. 54, art, 105, lit. b*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 5.9 | Cuenta con Kit de derrame para atender situaciones de emergencia (material absorbente, pala, bolsas o recipiente, elementos de protección personal, entre otros) (*Dec.1843 de 1991 art.149, 161*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| | **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | | | |
| 6 | **REQUISITOS ESPECIFICOS DE APLICADORES** | | | | | | |
| 6.1 | En caso de realizar dosificación, mezclas o preparaciones de productos el establecimiento cuenta con un área con suficiente ventilación hacia áreas libres y de fácil lavado (*Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. d*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 6.2 | Los remanentes de los productos utilizados, son almacenados en su envase original y en sitios seguros (*Dec.1843 de 1991 art. 90*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 6.3 | La empresa aplicadora de plaguicidas utiliza solamente plaguicidas de uso exclusivo en salud pública, con registro sanitario del INVIMA o Ministerio de Salud de categorías I, y IV (excepto los rodenticidas) (*Dec.1843 de 1991, art. 114*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 6.4 | El establecimiento cuenta con área para cambio de ropa de los aplicadores, con guardarropa de doble compartimiento, para cada uno de los operarios (*Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. e*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 6.5 | En los servicios sanitarios para el personal se tienen duchas de seguridad y cuentan con ducha lavaojos, en cantidad suficiente y en perfecto estado de funcionamiento (*Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. f, 151, lit. h*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 6.6 | El establecimiento cuenta con área de almacenamiento y conservación de equipos, repuestos de aplicación y protección (*Dec.1843 de 1991 art. 105 lit b y c*). | 2 | 1 | 0 | | | |
| 6.7 | Los equipos utilizados en la aplicación de plaguicidas están en perfecto estado de funcionamiento que evitan fugas, buen estado de mantenimiento y calibración (soportes de mantenimiento. calibración, fichas técnicas de los equipos, se tienen otras evidencias). (*Dec.1843 de 1991 art. 83, art. 84*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 6.8 | El establecimiento cuenta con área para lavado de maquinaria, equipos y ropas contaminadas y tienen un proceso para el manejo del vertimiento (*Dec.1843 de 1991 art. 105, lit. g*). | 1 | 0,5 | 0 | | | No cuentan con área para este fin |
| 6.9 | El personal está preparado y capacitado para responder a emergencias (derrames, incendios, desechos) verificar y solicitar evidencias (*Dec.1843 de 1991,art. 172, lit. g*). | 1 | 0,5 | 0 | | | |
| 6.10 | La empresa cuenta con los suficientes y adecuados elementos de protección personal, mínimo los siguientes: ropa de trabajo en cantidad suficiente que garantice el recambio diario, guantes de caucho o cuero, botas de seguridad, gorra, casco o sombrero, toalla y jabón para cada trabajador, equipo de protección respiratoria, ocular, auditiva o dérmica cuando el riesgo lo requiera (*Dec.1843 de 1991 art. 107, 179*). | 2 | 1 | 0 | | | No observado durante la visita |
| 6.11 | Los operarios se dan un baño corporal completo con agua y jabón, al terminar la jornada. ¿Se evidencian protocolos para esta actividad? (*Dec.1843 de 1991, art. 181, lit. g*). | 1 | 0,5 | 0 | | | Cuentan con evidencia |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

maria.c.morales@medellin.gov.co

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6.12 | Es cambiada la ropa de trabajo diariamente, y es remplazada por ropa limpia. ¿Se evidencian protocolos para esta actividad? (*Dec.1843 de 1991, art. 181, lit. m*). | (1) | 0,5 | 0 | | | Presentan evidencias |
| 6.13 | La empresa cuenta con asesor técnico y se evidencia cumplimiento de sus funciones. Ver contrato relación laboral mínimo 40 horas (*Dec. 1843 de 1991 art. 108 y 110*). | (2) | 1 | 0 | | | Gerardo Dario Arango Perez |
| 6.14 | El asesor técnico vigila que se cumplan con la periodicidad requerida los controles y exámenes médicos a los operarios. (*Dec. 1843 de 1991 art. 108 y 110*). | 2 | 1 | 0 | | | No Observado |
| 6.15 | El asesor técnico cuenta con carné refrendado ante la Dirección Seccional de Salud (*Dec. 1843 de 1991 art. 108*). | 2 | 1 | 0 | | | Pendiente |
| 6.16 | El asesor técnico reporta trimestralmente a la Dirección Seccional de Salud los informes de las aplicaciones de plaguicidas realizadas por la empresa (*Dec. 1843 de 1991 art. 108*). | 2 | 1 | 0 | | | No Observado |
| 6.17 | La empresa cuenta con un programa documentado e implementado de capacitación, entrenamiento y reentrenamiento respecto de las diferentes prácticas, técnicas, precauciones y conductas a seguir, en cuanto a uso y manejo de plaguicidas y disposición de desechos generados en la actividad. (*Dec. 1843 de 1991 art. 108 y 110, Decreto 1072 de 2015*). | (2) | 1 | 0 | | | |
| 6.18 | Se vigilan periódicamente los procedimientos y prácticas adelantadas por los operarios en el manejo de equipos, formulación y aplicación de plaguicidas. (*Dec. 1843 de 1991 art. 108 y 110, Decreto 1072 de 2015*). | (2) | 1 | 0 | | | |
| 6.19 | Los aplicadores y personal operativo acreditan certificación de aplicadores de plaguicidas vigentes y expedidos por la autoridad competente. (*Dec.1843 de 1991 art. 111*). | (2) | 1 | 0 | | | |
| 6.20 | Los aplicadores cuentan con carné refrendado y vigente ante la Dirección Seccional de Salud (*Dec. 1843 de 1991 art. 108*). | 1 | (0,5) | 0 | | | En proceso pendiente |
| 6.21 | Cuenta con los mecanismos (comunicaciones, circulares, correos, entre otros) para informar a las personas que directa e indirectamente que pudieran verse a afectadas por la aplicación de los productos de control de plagas antes, durante y después de la actividad. (*Dec. 1843 de 1991 art 94*). | (1) | 1 | 0 | | | |
| 6.22 | Cuenta con formato para la realización de diagnóstico en los establecimientos donde se prestan los servicios, previo a determinar el tipo de medidas a ejecutar para el manejo integrado de plagas. (*Dec. 1843 de 1991 art.123*) | (1) | 1 | 0 | | | |
| 6.23 | Se maneja el archivo actualizado de facturas de compra o comprobantes de adquisición de plaguicidas (*Dec.1843 de 1991 art. 118*). | (1) | 0,5 | 0 | | | |
| | **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | 18 | | | | | |
| 7. | **REQUISITOS ESPECIFICOS DE EXPENDEDORES** | | | | | | |
| 7.1 | El expendio de plaguicidas y/o insumos agroquímicos se realiza por personas mayores de edad (*Dec.1843 de 1991, art. 60*). | 0,5 | 0,2 | 0 | | | |
| 7.2 | En caso de expender plaguicidas categoría I, Ia y II (extremadamente tóxico y altamente tóxico) excepto los rodenticidas para uso casero, cuenta con permiso o acta de visita por parte del ICA en donde se autorice su expendio (*Dec.1843 de 1991, art. 63*). | 1 | 0,5 | 0 | | | No Aplica |
| 7.3 | Los expendedores de productos plaguicidas cuentan con programa para la devolución de empaques vacíos de plaguicidas de sus usuarios. (*Dec.1443 de 2004, art. 13, Resolución 693 de 2007. Resolución 1675 de 2013*). | 0,5 | 0,3 | 0 | | | |
| | **CALIFICACIÓN DEL BLOQUE** | | | | | | |
| 8. | **CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES SANITARIAS** | | | | | | |

| PORCENTAJE DE CUPLIMIENTO | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 96 | FAVORABLE | X | 95,1 % - 100% | *En caso que uno o más aspectos a evaluar sean identificados como "críticos", independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el "CONCEPTO SANITARIO" a emitir será "DESFAVORABLE", por representar riesgo inminente a la salud pública, con aplicación de medida sanitaria y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CORRESPONDIENTE.* |
| | FAVORABLE CONDICIONADO | — | 50,1 % - 95 % | |
| | DESFAVORABLE | — | < 50 % | |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

| Cód. FO-SALU-242 | Formato | Alcaldía de Medellín |
|---|---|---|
| Versión 1 | FO-SALU- Acta de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario a Empresas Expendedoras y Aplicadoras de plaguicidas | |

**9. REQUERIMIENTOS SANITARIOS**

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

**10. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA**

Cumple con los requisitos para realizar control de plagas

**11. OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES POR PARTE DEL RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO**

**12. INFORMACIÓN ESPECIFICA DE LAS SUSTANCIAS**

| SUSTANCIAS Y PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE CONTROL DE PLAGAS Y O EXPENDIO | | | | ESTADO DE LA MATERIA | | | CANTIDAD UTILIZADA Y O ALMACENADA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE GENÉRICO | NOMBRE COMERCIAL | #CAS | CLASE PELIGRO | SOL. | LIQ. | GAS | | |
| | Fendona | | 6. Tóxico | | X | | Insecticida | |
| | Spitfire | | 6. Tóxico | X | | | polvo mojable | |
| | | | | | | | | |

**13. INFORMACIÓN SOBRE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD / PREVENTIVA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Clausura temporal | ☐ | Clausura temporal parcial | ☐ Decomiso ☐ |
| Suspensión parcial de trabajos o servicios | ☐ | Suspensión total de trabajos o servicios | ☐ |
| Destrucción o desnaturalización | ☐ | Congelación | ☐ |

**14. PLAZO DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS**

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979, Decreto 1843 de 1991 y su reglamentación, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de: _____(máximo 30 días a partir de su notificación). En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

**15. NOTIFICACIÓN DEL ACTA**

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 21 del mes de Septiembre del año 2020 en la ciudad de Medellín
De la presente acta se deja en poder del interesado quien atendió la visita.

| SERVIDOR DE LA SECRETARÍA DE SALUD | | RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| Firma | | Firma | |
| Nombre | Ma. Carolina Tobón | Nombre | Edwin Fabián Rodavid C |
| C.C | 32207741 | C.C | 71'611.179 |
| Cargo: | Prof. Ing. Química | Cargo | Gerente General |

Alcaldía de Medellín
Secretaría de Salud

LA SECRETARÍA DE SALUD:
**NO SOLICITA DINERO O REALIZA COBRO POR SUS SERVICIOS. NO REALIZA COBROS POR APERTURA O REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS O LOCALES. NO OFRECE SERVICIOS DE FUMIGACIÓN EN CASAS O ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES. NO SUGIERE SERVICIOS CON PROVEEDORES O EMPRESAS. NO EXIGE CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN.**
Verifique que los servidores porten chaleco, carné y actas institucionales. Cuando se realicen decomisos de productos por parte de la Secretaría de Salud de Medellín, el servidor debe relacionar uno a uno los productos decomisados y dar respuesta certera del motivo de cada decomiso, además debe dejar copia de todas las actas en el establecimiento.
EVITE ESTAFAS Y ANTE CUALQUIER DUDA COMUNIQUESE AL 3855555 EXT 6439 Y 5193 O A LA LINEA AMIGA EN SALUD 444-44-48.

**ESTE DOCUMENTO DEBE PERMANECER EN EL INMUEBLE PARA SER PRESENTADO A LAS AUTORIDADES AL MOMENTO QUE LO REQUIERAN**



32207741

Alcaldía de Medellín

*20213008035 8*

Medellín, 23/02/2021

Señor
**JOHN FREDY CADAVID PÉREZ**
**CONTROL EFICAZ SAS**
Calle 48 No. 27-97
Teléfono 3227663
gerenciacontroleficaz@gmail.com

Medellín

Asunto: Respuesta a su solicitud- certificado de concepto sanitario

Respetado señor Cadavid, reciba un cordial saludo. Acorde con su solicitud nos permitimos enviar el certificado de Concepto Sanitario para Aplicador de Plaguicidas.

Alcaldía de Medellín

## LA SECRETARÍA DE SALUD
## DEL MUNICIPIO DE MEDELLÍN

**CEPEA No.10-046-000043**

## CERTIFICA:

Que mediante visita de inspección sanitaria al establecimiento denominado **CONTROL EFICAZ SAS,** ubicado en la **Calle 48 No. 27-97**, se verificó el cumplimiento de los requisitos higiénico sanitarios, locativos y de seguridad en el trabajo, necesarios para prestar el servicio de **Aplicador de Plaguicidas** en edificaciones, vehículos o área pública, según Ley 9 de 1979, Decreto 1843 de 1991 y demás normas vigentes sobre la materia, y quedando con Concepto Sanitario **Favorable** de acuerdo con el acta de inspección sanitaria **EPEA No. 10-025-0166** y No. Adhesivo **10-014-005451** del **21 de septiembre de 2020**.

La validez de esta certificación será vigente siempre y cuando se observen estrictamente las condiciones higiénico - sanitarias de la Ley y sólo es para el municipio de Medellín.

Este certificado se expide a solicitud del interesado el día **22 de febrero de 2021.**

Cordialmente,

ENRIQUE ANTONIO HENAO CORREA
LIDER DE PROGRAMA

5. En la verificación de documentos habilitantes de carácter técnico 1.1.5, **“Entregar copia del concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaría de Salud) para el o los vehículos que realizarán el transporte de alimentos; el cual deberá tener concepto Favorable y estar emitido acorde al tipo de alimentos a transportar (granos y secos)”.** se indica **No cumple**, **,** se anexa a continuación el documento solicitado.

COLTRADE
INVERSIONES SAS
NIT. 900633330-7

Señores
**MUNICIPIO DE ENVIGADO**
Dirección de Compras
Carrera 43 N° 38 A Sur 50
Envigado

**REFERENCIA**: PROCESO No. ENV-13-30-0727-21

**SELECCION ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA**

**JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS** identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de representante legal de COLTRADE INVERSIONES SAS con NIT 900.633.330-7,entrego copia de concepto sanitario emitido por la autoridad competente (Secretaria de Salud) para el vehículo que realizara el transporte de alimentos, cuyo concepto es favorable.

PLACA: TPL 079
MARCA: CHEVROLET
LINEA: NKR
MODELO: 1999

cordialmente.

Juan Fdo Quintero

JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS
C.C. 8163491
Representante Legal

| | Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehiculos Transportadores de Alimentos | Código: F-VC-08<br>Versión: 2<br>Fecha actualización: 2017-06-21 |
|---|---|---|

VISITA No: 1 | 2 | 3 | DIA: 18 | MES: 08 | AÑO: 2020 | Evento VTA:

**INFORMACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

| PLACA | MARCA | MODELO | COLOR | CAPACIDAD | TIPO DE VEHICULO |
|---|---|---|---|---|---|
| TPL 079 | Chevrolet | 1999 | Rojo Encendido | 3000 | Furgon |

| CONDUCTOR | TIPO DOC. | IDENTIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Carlos Mario Zuleta Cortes | CC | 71292039 |

| PROPIETARIO | TIPO DOC. | IDENTIFICACIÓN |
|---|---|---|
| Olga Maria Cortes Sanchez | CC | 42760086 |

| DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN | DEPARTAMENTO | MUNICIPIO |
|---|---|---|
| Cll 9 Sur # 53 D 93 | Antioquia | Medellin |

| TELEFONO | CELULAR | E-MAIL |
|---|---|---|
| 5038279 | 3103946666 | CarlosMZuleta1@gmail.com |

| ALIMENTOS QUE TRANSPORTA | RIESGO EPIDEMIOLÓGICO: | ALTO | BAJO |
|---|---|---|---|
| Carga Seca | | | X |

| # INSCRIPCIÓN | TOTAL EMPLEADOS: | | SISTEMA REFRIGERACIÓN: | SI | NO |
|---|---|---|---|---|---|
| 05129206146910941B | | 3 | | | X |

**INFORMACIÓN DE LA ÚLTIMA VISITA**

| FECHA ULTIMA VISITA: | EVENTO N°: | ADHESIVO N°: | FUNCIONARIO: |
|---|---|---|---|
| | | | |

| PRESENTA ULTIMA ACTA | SI | NO | SE DEJARON EXIGENCIAS | SI | NO | REMITENTE EN CUMPLIR REQUERIMIENTOS | SI | NO | CONCEPTO EMITIDO | FAVORABLE | CONDICIONADO | DESFAVORABLE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | |

**MOTIVO DE LA VISITA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN: | | NOTIFICACIÓN COMUNITARIA: | |
| SOLICITUD DEL INTERESADO: | X | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA: | |
| ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS: | | SOLICITUD OFICIAL: | |
| SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMINISTRATIVOS: | | OTRO: | |

TIPO DOC: AS: adulto sin identidad, CC: cedula de ciudadania, CD: credencial diplomatico, CE: cedula de extranjeria, ME: menor sin identificación, NI: numero de identificación tributaria, PA: pasaporte, RC: registro civil, TI: tarjeta de identidad

**EVALUACIÓN**

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Encierre en un círculo la calificación cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Encierre en un círculo la calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Encierre en un círculo la calificación cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos e 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 cali 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 alimen deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

| | ÍTEM A EVALUAR | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| | **I. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE** | | | | |
| 1.1 | **Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)* | 12 | 6 | 0 | |

| | Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehiculos Transportadores de Alimentos | Código: F-VC-08<br>Versión: 2<br>Fecha actualización: 2017-04-7 |
|---|---|---|

| ÍTEM A EVALUAR | | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **II. EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | | | |
| 2.1 | **Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)* | 12 | 6 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | | | | | |
| 3.1 | **Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)* | 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.2 | **Reconocimiento Médico** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | 4 | 2 | 0 | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)* | 13 | 6,5 | 0 | C |
| 3.4 | **Educación y Capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 6 | 3 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |
| **IV. SANEAMIENTO** | | | | | |
| 4.1 | **Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)* | 15 | 7,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |
| **V. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | | | | | |
| 5.1 | **Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)* | 20 | | 0 | C |
| 5.2 | **Empaque, Rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

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

| | Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehiculos Transportadores de Alimentos | Código: F-VC-08<br>Versión: 2<br>Fecha actualización: 2017-08-2 |
|---|---|---|

CAUSA:

NORMA INCUMPLIDA:

Evento VTA:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| SE TOMÓ MUESTRAS: | SI ☐ NO ☒ | # MUESTRAS TOMADAS: | | # DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: | |
| REQUIERE PLAN DE MEJORAMIENTO: | SI ☐ NO ☒ | El plan debe contener los siguientes ítems: | • Requerimiento incumplido<br>• Acción de mejora | | • Responsable de la<br>• Fechas de cumplim |

## VIII. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

## IX. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y perso que intervinieron en la visita, hoy _____ del mes de _____ del año _____ en la ciudad de Ca

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

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

| Por parte de la autoridad sanitaria: | |
|---|---|
| FIRMA: Natalia R | FIRMA: |
| NOMBRE: Natalia Rangel Medina | NOMBRE: |
| CÉDULA: 1026151590 | CÉDULA: |
| CARGO: Tecnica en Saneamiento. | CARGO: |
| **Por parte del establecimiento:** | |
| FIRMA: Carlos M. Zuleta | FIRMA: |
| NOMBRE: Carlos Mario Zuleta C. | NOMBRE: |
| CÉDULA: 71292039 | CÉDULA: |
| CARGO: Conductor | CARGO: |

Conmutador: 3788500
@CaldasAntioquia

| | | |
|---|---|---|
| MUNICIPIO DE ITAGÜÍ | **CERTIFICADO SANITARIO DE VEHICULO** | **Código: FO-VC-36**<br>**Versión: 01**<br>**Fecha de Actualización: 29/09/2014** |

# EL SECRETARIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Como autoridad sanitaria del Municipio de Itagüí y de conformidad con las competencias otorgadas por la Ley 715 de 2001,el Código Sanitario Nacional (Ley 9ª de 1979) y las demás normas que lo regulan.

**CERTIFICA**

Que luego de la inspección de factores de riesgo del consumo y el ambiente, realizada el día 2021-02-24 por el funcionario ALEJANDRO ALVEIRO RUIZ ORTIZ al vehículo:

| | |
|---|---|
| **Placa:** | TPL079 |
| **Marca:** | Chevrolet |
| **Modelo:** | 1999 |
| **Color:** | Rojo Ferrari Claro |
| **Capacidad:** | 3,00 TONELADAS |
| **Persona:** | COMERCIALIZADORA GAPAL |
| **Nit:** | 900527008 |
| **Código de verificación:** | V-4AFE51 |

A la fecha, cumple con las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para el transporte de ALIMENTOS SECOS.

Esta certificación es válida hasta 2022-02-24

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

**Para confirmar la autenticidad del presente certificado consulte el código de verificación en el siguiente link:**

http://aplicaciones.itagui.gov.co/siwi/aplicaciones/utilidades/busquedaCertificado.php

La presente se expide el 2021-04-23 y para constancia se firma digitalmente.

**LUIS GUILLERMO PÉREZ SÁNCHEZ**
Secretario de Salud y Protección Social

COLTRADE
INVERSIONES SAS
NIT 900633330-7

**CERTIFICADO DE VEHICULOS**

Señores
**MUNICIPIO DE ENVIGADO**
Dirección de Compras
Carrera 43 N° 38 A Sur 50
Envigado

**REFERENCIA**: PROCESO No. ENV-13-30-0727-21

**SELECCION ABREVIADA SUBASTA INVERSA ELECTRONICA**

**JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS** identificado como aparece al pie de mi firma, obrando en calidad de representante legal de COLTRADE INVERSIONES SAS con NIT 900.633.330-7, certifica lo siguiente:

El siguiente vehículo se encuentran contratados por COLTRADE INVERSIONES SAS, mediante contrato de prestación de servicios:

PLACA: TPL 079
MARCA: CHEVROLET
LINEA: NKR
MODELO: 1999

POLIZA SOAT N° 78341941 COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS

cordialmente.

Juan Fdo Quintero

JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS
C.C. 8163491
Representante Legal

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

Libertad y Orden

RUNT
REGISTRO ÚNICO NACIONAL DE TRÁNSITO

# CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 151515039

## DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

**Entidad que expide el certificado:** CDA METROPOLITANO S.A.S. – CDA METROPOLITANO S.A.S.

**NIT:** 900137696

**No. de Certificado de Acreditación:** 09-OIN-088-001

**Fecha de expedición:** 2021/01/28

**Fecha de vencimiento:** 2022/01/28

## DATOS VEHÍCULO

**PLACA:** TPL079

**CLASE:** CAMIONETA

**MARCA:** CHEVROLET

**MODELO:** 1999

**SERVICIO:** Público

**COMBUSTIBLE:** DIESEL

**CILINDRAJE:** 4500

**NRO. MOTOR:** 540072

**NRO. CHASIS:** 9GDNKR55EXB161504

**VIN:**

**LÍNEA:** NKR

**COLOR:** ROJO FERRARI CLARO

**NOMBRE PROPIETARIO:** OLGA M. CORTES S.

**FIRMA DEL RESPONSABLE**

GILDARDO DE JESUS JARAMILLO TABARES



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10011296757

PLACA: TPL079

MARCA: CHEVROLET

LÍNEA: NKR

MODELO: 1999

CILINDRADA CC: 4.500

COLOR: ROJO FERRARI CLARO

SERVICIO: PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA: FURGON

COMBUSTIBLE: DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ: 3000

NÚMERO DE MOTOR: 540072

REG: N

VIN: ******

NÚMERO DE SERIE: 9GDNKR55EXB161504

REG: N

NÚMERO DE CHASIS: 9GDNKR55EXB161504

REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

CORTES SANCHEZ OLGA MARIA

IDENTIFICACIÓN

C.C. 42760086



RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 10502047

I/E: I

FECHA IMPORT.: 12/02/1999

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA: 10/09/1999

FECHA EXP. LIC. TTO.: 29/02/2016

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA DE TTOYTTE MEDELLIN

LT02003668799

Somos Profesionales en la exterminación de Plagas

# INSECTI & FUEGOS

Ventas y Recargas de toda clase de extintores

Nit. 71.222.888-4
Calle 64BA N° 104-25 Central Mayorista Bloque 4
~~570 66 66~~ 321 713 22 96 / 301 238 96 23
insectiyfuegos71@gmail.com
Medellín - Colombia

8

## Certifica

Que se realizó un procedimiento de control de plagas el día 25 de ENERO de 20 21

Empresa: CARLOS MARIO ZULETA CORTES Nit. 71292039

Vehículo: CHEVROLET NKR Placa: TPI-079 Modelo: 99

Recibe el servicio:

Dirección: Cll 9 SUR #53 D93 GUAYABAL Ciudad: MEDELL

Teléfono: Celular: 3103946656

**Tipo de Veneno** REGEN **Registro Invima** 2244 **Lote** 201908

Fecha y lugar donde se fumigó para el control de insectos rastreros (cucarachas, arañas y hormiga especialmente). Cumpliendo el ***decreto 1843 de 1991*** en cuanto a los requisitos a las empresa aplicadoras y prestadoras del servicio de control de plagas no productoras de venenos. Lo productos aplicados son piretroides categoría III y adherentes para formación de pelícu transparente

***Atentamente,***

RECOMENDACIONES: si usted tiene muebles, piso o mezzanines de madera ello atrae las plaga No hacer todos los días una limpieza profunda de pisos y dejar alimentos y basuras al aire libre hac que las plagas proliferen y se multipliquen de gran manera. Por eso le recomendamos:

Opte por muebles de acero inoxidable, pisos y mezzanines de cemento y baldosa, hacer una limpiez profunda cada día al establecimiento y cumplir los lineamientos del Municipio de Medellín, mantener basura tapada en bolsa y caneca para evitar que los insectos acudan a ella; y lo más important **fumigar por lo menos cada 3 meses**. Esto, para que su establecimiento permanezca limpio, libre plagas y sus clientes libres de riesgo.

INSECTI & FUEGOS
Nit. 71.222.888-4
Edwin Arenas
Propietario
321 713 22 96
E-Mail: insectiyfuegos71@gmail.com
CANCELADO

*Respetados señores, de antemano agradecemos la confianza que nos han depositado para proceder a prestar los servicios que nuestra empresa le brindará.*

**Descripción técnica.**

*Tres tipos de fumigación en fases que son:*

**A.** aspersión líquida con productos amigables con el medio ambiente y no dañinos para otr especies y mascotas de su empresa u hogar.

**B.** Fumigación por aspersión en polvo que hace más eficaz la anterior y ayuda al control de l insectos hasta los nidos.

**C.** Instalación de dispositivos con sebos de control, los cuales permiten la dispensación insecticida en forma permanente y sin necesidad de ser manipulado por ustedes o los técnicos.

**D.** Aspersión de amonio cuaternario de quinta generación para eliminar y evitar la proliferación agentes nocivos para la salud.

# Contrato de Arrendamiento de Vehículo Automotor Para Carga o Transporte.

Entre los suscritos a saber OLGA MARIA CORTES SANCHEZ, mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía N.° 42760086 quien en adelante se denominará **El ARRENDADOR**, por una parte, y por la otra la sociedad COLTRADE INVERSIONES con Nit. 900633330-7 sociedad domiciliada en Itagui Antioquia , representada por JUAN FERNANDO QUINTERO CALLEJAS , mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N.° 8163491, quien en adelante se denominará **El ARRENDATARIO** se ha celebrado el contrato de arrendamiento de Vehículo Automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes cláusulas:

**Primera.** El **Arrendador** entrega al **Arrendatario** en alquiler un Vehículo Automotor de las siguientes características:

Placa: TPL 079

Marca: CHEVROLET

Color: ROJO FERRARI CLARO

Modelo: 1999

**Segunda**. El vehículo se encuentra en perfecto estado de funcionamiento, externa e internamente en buen estado, además de una llanta de repuesto y herramientas de desvare cómo gato, cruceta, etc.

**Tercera**. El arrendamiento del vehículo automotor descrito en el punto anterior será de $ 5.000.000 mensuales, que se pagarán los primeros cinco (5) días de cada mes.

**Parágrafo uno:** Este contrato es por un término de Doce meses (12), pero podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo con una antelación de un mes calendario.

**Cuarta. Destinación:** El **Arrendatario** destinará el vehículo automotor al transporte de A*limentos*, de tal manera, que el arrendatario no podrá subarrendar, ni permitir que terceros lo utilicen. De igual manera, el **Arrendatario** no puede violar los límites de carga que establece el fabricante del vehículo automotor.

**Quinta. Conducción:** El vehículo automotor será manejado por *el señor* CARLOS MARIO ZULETA CORTES, mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía N.° 71292039 y con Licencia de Conducción Vigente n. 71292039*, lo cual no genera subordinación, ni vínculo contractual.*

**Sexta**. El **Arrendatario** se constituye como depositario y por ende custodio del vehículo automotor, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que tal condición implica, hasta tanto proceda la debida devolución al **Arrendador**.

**Séptima. Devolución:** Al finalizar el término del contrato, el **Arrendatario** deberá devolver el vehículo automotor en el mismo estado en que fue recibido, salvo el desgaste natural del vehículo automotor y en el domicilio del **Arrendador.**

**Octava. Responsabilidades del Arrendatario**, mientras esté en poder del **Arrendatario** el vehículo automotor, éste será responsable de:

a) Por cualquier daño causado al vehículo o con éste sobre propiedad de terceros durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **Arrendatario.**

b) Por los daños causados con el vehículo automotor a terceras personas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **Arrendatario.**

c) Por los daños causados con el vehículo automotor sobre bienes o personas transportadas en el vehículo automotor durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **Arrendatario.**

d) Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que el vehículo automotor esté en poder del **Arrendatario.**

**Parágrafo:** En caso de arreglos mecánicos o de lámina y pintura que el **Arrendatario** quiera hacer sobre el vehículo automotor, deberá informar previamente al **Arrendador**, quien podrá oponerse respecto a la clase, marca o procedencia de repuestos o métodos que se vayan a usar.

**Novena. Seguros Obligatorios –SOAT-:** El valor del seguro del SOAT, corresponde su pago al **Arrendador**, el cual tiene como obligación mantenerlo siempre vigente.

**Parágrafo:** En caso que el **Arrendador** debe vencer el SOAT, el **Arrendatario** podrá comprarlo y su valor descontarlo del siguiente canon de arrendamiento.

**Décima.** El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descritas en este contrato, da derecho al **Arrendador** a declarar rescindido éste contrato de arrendamiento.

**Décima. Garantía.** El arrendatario entregará en calidad de garantía la suma de $ 5.000.000, el cual el **Arrendador**, devolverá siempre y cuando al final del contrato el vehículo automotor se devuelva en el mismo estado en que fue entregado, salvo el desgaste natural por su uso, al igual que estar al día en los cánones de arrendamiento y tampoco existir ninguna deuda civil o penal que pueda resultar siendo el vehículo objeto de garantía para su pago.

**Decima Primera: Gastos:** Los gastos de impuestos de timbre y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones serán asumidos por partes iguales entre los contratantes.

**Decima Segunda. Notificaciones:** Las notificaciones que cualquiera de las partes deseara a la otra, deben formularse con certificación de entrega a las siguientes direcciones:

**El Arrendatario** en la Calle 9 Sur #53D -93 de la ciudad de Medellín , teléfonos, celular_3103946656

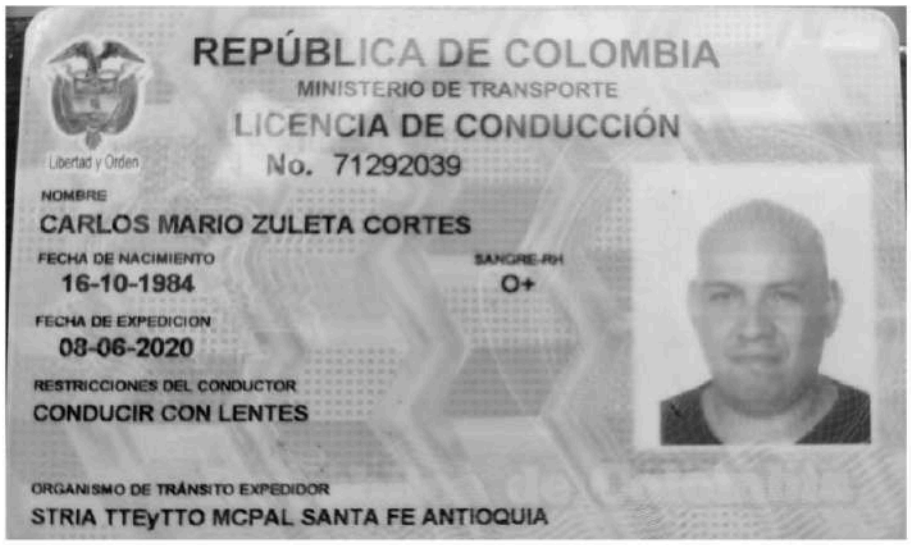
**El Arrendador** en la calle 85#48-01 BL 31 Of 801 de la ciudad de _Itagui , teléfonos, celular_3164085860 - 4191987.

**Decima Tercera: Cláusula compromisoria. Tribunal de Arbitramento**. En caso de conflicto entre las partes de este Contrato de Arrendamiento de vehículo automotor relativa a este contrato, su ejecución y liquidación, deberá agotarse una diligencia de conciliación ante cualquier entidad autorizada para

efectuarla, si esta fracasa, se llevará las diferencias ante un Tribunal de Arbitramento del domicilio del Arrendatario, el cual será pagado por el convocante.

En Itagui Antioquia , a los 08 días del mes de enero del 2021.

| | |
|---|---|
| **Arrendador** | **Arrendatario** |
| OLGA MARIA CORTES SANCHEZ | JUAN FERNANDO QUINTERO C |
| c.c. 42760086 | c.c. 8163941 |



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 71292039

NOMBRE

CARLOS MARIO ZULETA CORTES

FECHA DE NACIMIENTO

16-10-1984

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

08-06-2020

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTEyTTO MCPAL SANTA FE ANTIOQUIA



CATEGORIAS AUTORIZADAS

| CATEGORIA | CLASE DE VEHICULO | VIGENCIA | SERVICIO |
|---|---|---|---|
| B1 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS | 08-06-2030 | PARTICULAR |
| C1 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS | 08-06-2023 | PUBLICO |

COSMO-ID-1.2-16

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07000099139



Elizabeth
OCAMPO B
Resolución 067601 Dic 2012

# Certifica a:

## CARLOS MARIO ZULETA CORTES

**C.C 71.292.039**

Asistió al curso de manipulación higiénico sanitaria de alimentos, el día 27 de Abril de 2020 con una intensidad horaria de 10 horas.

Firma

Elizabeth
OCAMPO B

e-mail: elizaocam@gmail.com | Móvil: 313 653 11 79

6. En la verificación de documentos habilitantes de carácter técnico 1.1.5, "**Relacionar mínimo una (1) y hasta dos (2) opciones de marcas comerciales que cumplan con los parámetros de calidad establecidos en las fichas técnicas publicadas por el municipio de Envigado, para ser aprobadas por la Dirección de Seguridad Alimentaria y nutricional. Diligenciar el anexo marcas especificas especificando claramente el nombre de la marca y el registro sanitario, notificación o permiso sanitarios, según aplique para el tipo de alimento"** se indica **No cumple**, se dada observación de la entidad que : **Se adjunta anexo de marcas evaluado, donde se encuentra resaltado los ítems que no cuentan con mínimo una marca aprobada**

Alcaldía Municipal de Envigado

**FORMATO ANEXO DE MARCAS PLIEGOS DEFINITIVOS**
**RELACIÓN DE MARCAS ESPECÍFICAS**

| | |
|---|---|
| **OBJETO:** | Suministro, distribución y entrega de paquetes básicos de alimentos para atender población vulnerable del municipio de Envigado. |
| **N° PROCESO:** | ENV-13-30-0727-21 |

| ÍTEM | TIPO DE BIEN O SERVICIO | Marca 1 | Registro Sanitario, notificación sanitario o permiso sanitario | Marca 2 | Registro Sanitario, notificación sanitario o permiso sanitario |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **ACEITE** | OLEOSOYA | RSIAV18M04792 | EL TRECE | RSAV18I4803 |
| 2 | **ATUN EN LOMITO EN AGUA O ACEITE E** | LOMITO DE MAR | RSA-004780-2017 | MAR AZUL | RSIA04I54712 |
| 3 | **AVENA EN HOJUELAS** | SAN ESTEBAN | RSAA10I4001 | EL TRECE | NSA-0009135-2020 |
| 4 | **CHOCOLATE DE MESA SIN AZUCAR** | LUKER | RSIAM15M03195 | Aburra | RSAJ13I311 |
| 5 | **PANELA** | DON PANELO | NSA-0008620-2020 | EL TRAPICHE | RSAA16I26805 |
| 6 | **PASTA ALIMENTICIA Tipo SPAGUETTI** | COMARRICO | RSIAK20M00488: Reclasificado Segun Riesgo(Expediente actual:20146959: PSA-001532-2018 | LA MUÑECA | RSAV16I74315 |
| 7 | **PASTA CORTA O DE FORMAS** | COMARRICO | RSIAK20M00488: Reclasificado Segun Riesgo(Expediente actual:20146959; PSA-001532-2018 | EL TRECE | PSA-001739-2018 |
| 8 | **SARDINA EN SALSA DE TOMATE** | OCEAN GOLD | RSA-0009995-2020 | SABOR DEL PACIFICO | RSiA04I66715 |
| 9 | **SAL YODADA DE COCINA** | TRECE | RSA-005740-2018 | MI SAL | RSAD17I26305 |
| 10 | **ARROZ Blanco Tipo EXCELSO O PREMIUM GRANO LARGO** | SUPREMO MAS VITARROZ PLUS PREMIUN | RSA-0008580-2019 | DIANA PREMIUN | RSAT10I1302 |
| 11 | **ARROZ BLANCO TIPO ALTO RENDIMIENTO GRANO MEDIO,** | SUPREMO MAS VITARROZ PLUS | RSA-0008580-2019 | LA SOBERANA | RSAA10I37015 |
| 12 | **GARBANZO** | LA FRIJOLERA | No se requiere, Resolución 2674 de 2013 | EL REYCITO | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 13 | **BLANQUILLO** | EL TRECE | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 | EL REYCITO | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 14 | **LENTEJA** | FEDERAL | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 | EL TRECE | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 15 | **FRIJOL VARIEDADESS (RADICAL, BOLA ROJA, CARGAMANTO ROSADO, LIMA, RADICAL CATALINO)** | EL TRECE | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 | LA FRIJOLERA | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 16 | **FRIJOL CARGAMANTO BLANCO** | EL TRECE | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 | LA FRIJOLERA | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 17 | **LECHE ENTERA EN POLVO MINIMO** | PROLECHE | RSIAA02M09591 | MONTEFRIO | RSIAA02M13193 |
| 18 | **CAFÉ INSTANTANEO** | BASTIYA | RSIAA15M08693 | COLCAFE | RSiA15I42115 |
| 19 | **HUEVO DE GALLINA** | MAYOR HUEVO | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 | SERVIHUEVO | No requiere Res 2674 del 2013. Art 37 |
| 20 | **GALLETA CRAKER DE SAL** | GALLETAS SALTIN NOEL | NSA-002253-2016 | SALRICAS | RSAR11I503 |
| 21 | **HARINA DE MAÍZ BLANCO PRECOCIDA** | LA NIEVE | RSAK10I3504 | Arepa Repa | PSA-000210-2016 |
| 22 | **BOLSA CON ASAS (orejas) OXODEGRADABLE DE PRIMER USO PARA EMBALAJE DE ALIMENTOS** | INTERPLASTICOS COLOMBIA | N/A | SIGMAFLEX | N/A |
| 23 | **COSTAL GASA TIPO DE VUELTA DE PRIMER USO** | SACOS COMPAÑÍA | N/A | CIPLAS | N/A |
| 24 | **PAN TAJADO** | HORNEADITOS | RSIAA11M09293 | PERMAN | RSIA11M09293 |

**Nota: Todas las marcas propuestan deben cumplir con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas publicadas por la entidad.**