



Año CXVI

Panamá, R. de Panamá miércoles 16 de agosto de 2017

Nº 28344

CONTENIDO

MINISTERIO DE GOBIERNO

Decreto Ejecutivo Nº 163
(De miércoles 09 de agosto de 2017)

QUE DESIGNA A LA REPRESENTANTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN DEL MECANISMO NACIONAL PARA LA PREVENCIÓN DE LA TORTURA Y OTROS TRATOS O PENAS CRUELES, INHUMANOS O DEGRADANTES.

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA

Contrato Nº 57-2017
(De jueves 25 de mayo de 2017)

DE OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE UNA ZONA LIBRE DE COMBUSTIBLE SUSCRITO ENTRE EL MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA Y MIGUEL BOLINAGA SERFATY, EN SU CONDICIÓN DE VICEPRESIDENTE EJECUTIVO Y REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA COSTA NORTE LNG TERMINAL S. DE R.L.

MINISTERIO DE SALUD

Resolución Nº 747
(De miércoles 26 de julio de 2017)

QUE REGLAMENTA EL ARTÍCULO 3 DEL DECRETO EJECUTIVO 331 DE 22 DE JULIO DE 2008 Y ESTABLECE LOS REQUISITOS Y EL PROCEDIMIENTO PARA OBTENER EL PERMISO SANITARIO DE OPERACIÓN E INSCRIBAN LA PANELA Y OTROS ALIMENTOS CONSIDERADOS ARTESANALES.

AVISOS / EDICTOS

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE GOBIERNO

DECRETO EJECUTIVO N.º 163
De 9 de Agosto de 2017

Que designa a la representante del Comité de Selección del Mecanismo Nacional para la Prevención de la Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
en uso de sus facultades constitucionales y legales,

CONSIDERANDO:

Que la Ley 6 de 22 de febrero de 2017, creó el Mecanismo Nacional para la Prevención de la Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes, en adelante Mecanismo Nacional para la Prevención, en cumplimiento del Protocolo Facultativo de la Convención contra la Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes de las Naciones Unidas, ratificado mediante Ley 26 de 2011, como una Dirección Nacional adscrita a la Defensoría del Pueblo, quien actuará con independencia funcional y de criterio;

Que los artículos 2 y 3 de la precitada Ley señalan que el Mecanismo Nacional para la Prevención, tiene como fin prevenir cualquier acto de tortura y otros tratos o penas crueles, inhumanos o degradantes, mediante la ejecución de inspecciones regulares en cualquier lugar de privación de libertad que se encuentre bajo jurisdicción y/o control del Estado, de acuerdo a lo establecido en la presente Ley;

Que el artículo 32 de la mencionada excerta legal establece la conformación del Comité de Selección para el Mecanismo Nacional para la Prevención y el mismo estará integrado, entre otros, por un representante designado por el Órgano Ejecutivo;

Que en virtud de lo anterior, se hace necesario designar a un miembro del Comité de Selección para el Mecanismo Nacional para la Prevención, en representación del Órgano Ejecutivo,

DECRETA:

Artículo 1. Se designa a **SHARON IRASEMA DÍAZ RODRÍGUEZ**, con cédula de identidad personal N.º 6-701-1849, como representante por el Órgano Ejecutivo ante el Comité de Selección para el Mecanismo Nacional para la Prevención de la Tortura y otros Tratos o Penas Cruelles, Inhumanos o Degradantes.

Artículo 2. Este Decreto Ejecutivo comenzará a regir al día siguiente de su promulgación.

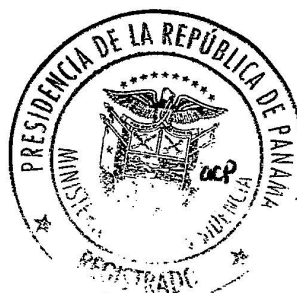
FUNDAMENTO DE DERECHO: Ley 6 de 22 de febrero de 2017.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dado en la ciudad de Panamá, a los *Nueve* (9) días del mes de *Agosto* de dos mil diecisiete (2017).


JUAN CARLOS VARELA RODRÍGUEZ
Presidente de la República


MARÍA LUISA ROMERO
Ministra de Gobierno



REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA
CONTRATO N.º 57-2017



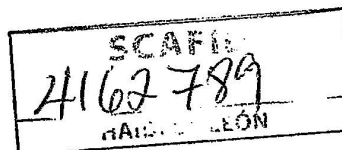
**CONTRATO DE OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE UNA
ZONA LIBRE DE COMBUSTIBLE**

Los que suscriben, a saber: **ÁLVARO ALEMÁN H.**, varón, panameño, mayor de edad, con cédula de identidad personal N.º 8-224-607, en su condición de Ministro de la Presidencia y Representante Legal de la Secretaría Nacional de Energía, debidamente autorizado por el Consejo de Gabinete mediante Resolución de Gabinete N.º 47 de 9 de mayo de 2017, actuando en nombre y representación de **EL MINISTERIO**, por una parte, y por la otra parte, **MIGUEL BOLINAGA SERFATY**, varón, de nacionalidad española, mayor de edad, con pasaporte N.º XDA948324, en su condición de Vicepresidente Ejecutivo y Representante Legal de la empresa **COSTA NORTE LNG TERMINAL S. DE R.L.**, sociedad de responsabilidad limitada inscrita en el Folio N.º 155613062 del Registro Público, quien en adelante se denominará **LA CONTRATISTA**, en conjunto **LAS PARTES**, han convenido en celebrar el presente Contrato de Operación y Administración de una Zona Libre de Combustible de conformidad con la Ley 8 de 16 de junio de 1987 y sus modificaciones, Ley 41 de 2 de agosto de 2012, Decreto de Gabinete N.º 36 de 17 de septiembre de 2003 y sus modificaciones, que en adelante se denominarán conjuntamente **LEGISLACIÓN VIGENTE** y de acuerdo a las siguientes cláusulas y condiciones:

PRIMERA: DEFINICIONES

Para los fines del presente Contrato, los siguientes términos se entenderán así:

1. **Capacidad Contratada:** Capacidad de almacenamiento y/o vaporización de GNL que **LA CONTRATISTA** ha asignado a un usuario de las instalaciones de Gas Natural Licuado (GNL) y gas natural en el mercado primario de capacidad en virtud de un Contrato de Uso. La capacidad de almacenamiento y/o vaporización que autorice **LA CONTRATISTA** a manejar al usuario estará expresada en unidades de energía por unidad de tiempo.
2. **Capacidad de Vaporización:** Flujo máximo expresado en unidades de energía por unidad de tiempo, que está en capacidad de vaporizar las instalaciones de GNL y gas natural.
3. **Capacidad No Utilizada:** Capacidad de almacenamiento y/o vaporización de GNL contratada que un usuario no ha nominado dentro del plazo establecido en el Contrato de Uso.
4. **Capacidad Máxima Operativa de Instalaciones de GNL y Gas Natural:** Cantidad en unidades de energía por año de producto que se puede procesar en las instalaciones de GNL.
5. **Capacidad Remanente:** Máxima capacidad de almacenamiento y/o vaporización de GNL que puede ofrecer **LA CONTRATISTA** a los usuarios de las instalaciones de GNL y gas natural en un momento determinado, teniendo en cuenta la capacidad ya contratada en el mercado primario, las restricciones logísticas y operativas de la infraestructura.





6. **Consumo Específico:** Corresponde al rendimiento de una planta de generación calculado como la división entre el caudal de combustible que se consume en una hora entre la potencia neta producida.
7. **Contratos de Uso:** Contrato de uso de las instalaciones de GNL y gas natural (en inglés *Terminal Use Agreement*) que celebrará **LA CONTRATISTA** con los usuarios para la contratación de los Servicios de la Zona Libre de Combustible.
8. **GNL:** Gas Natural Licuado.
9. **Líquidos del Gas Natural:** Se refiere a etano, propano, butano y demás productos derivados del gas natural.
10. **Mercado Primario:** Mercado compuesto por la venta de capacidad de las instalaciones de GNL y gas natural asignada por **LA CONTRATISTA**.
11. **Mercado Secundario:** Mercado compuesto por la compraventa de capacidad no utilizada y asignada previamente por **LA CONTRATISTA** a usuarios en el mercado primario.
12. **Primero en Llegar - Primero en Servir:** Mecanismo por el cual se aceptan solicitudes en el orden en que sean recibidas, sujeto al cumplimiento previo por parte de **LA CONTRATISTA** de las condiciones establecidas en la cláusula décima primera de este Contrato.
13. **Servicios de la Zona Libre de Combustible:** Oferta de servicios ofrecidos por **LA CONTRATISTA**, que incluye entre otras, actividades de recepción, almacenamiento, despacho, transformación, trasiego y entrega para un determinado combustible.
14. **Instalaciones de GNL y Gas Natural:** Incluye todas las estructuras, equipos y medios para el manejo del producto ubicadas en tierra o en las aguas de la República de Panamá que se utilizan para recibir, almacenar, despachar, transformar, procesar y entregar el gas natural que se importa desde un país extranjero.
15. **Usuario:** Persona natural o jurídica autorizada por la Secretaría Nacional de Energía para introducir, almacenar, transportar, manejar, secar, mezclar, disponer para el mercado doméstico, exportar, reexportar, vender o entregar a naves en tránsito o a otros usuarios, petróleo crudo, productos derivados de petróleo, gas natural, biocombustibles, petroquímicos, líquidos del gas natural y demás insumos en y desde una Zona Libre de Combustible.

SEGUNDA: OBJETIVO

El presente Contrato tiene por objeto el establecimiento, operación y administración por parte de **LA CONTRATISTA**, de una Zona Libre de Combustible para operar, mantener y administrar un complejo de tanques, estaciones de bombeo, muelles, ductos y cualquier otra infraestructura relacionada, para recibir, almacenar, despachar, transformar, procesar, trasegar y entregar, productos derivados del petróleo, gas natural, biocombustibles, petroquímicos, líquidos del gas natural y demás; en la Isla Telfers, Corregimiento de Cristóbal, Distrito de Colón, Provincia de Colón.

TERCERA: ÁREA DE LA ZONA LIBRE

La Autoridad Marítima de Panamá otorgó en concesión a la sociedad Panama Ports Company, S.A. mediante Ley 5 de 16 de enero de 1997, un Contrato para el desarrollo,

379

construcción, operación, administración y dirección de las terminales portuarias de Balboa y Cristóbal. La Zona Libre de Combustible estará ubicada dentro de un polígono del área en concesión de la terminal portuaria de Cristóbal, mediante Contrato de Arrendamiento entre la sociedad Panama Ports Company, S.A. y LA CONTRATISTA.

El área de la Zona Libre de Combustible, la describimos así:

1. Polígono Terrestre (Globo A):

Partiendo del punto número nueve (N.º9) con rumbo Sur treinta grados veinticuatro minutos cuarenta y cuatro punto ochenta y cinco segundos Oeste (S 30° 24' 44.85" O) con una distancia de trescientos veintiocho punto seiscientos cincuenta y cinco metros (328.655m) que colinda con calle en Isla Telfers hasta llegar al punto número diez (N.º10). De este punto con rumbo Norte cuarenta y nueve grados ocho minutos seis punto cero un segundos Oeste (N 49° 08' 06.01" O) con una distancia de trescientos treinta y nueve punto cero cincuenta y seis metros (339.056 m) hasta llegar al punto número cinco (N.º5). De este punto con rumbo Norte cincuenta y nueve grados veintiocho minutos uno punto catorce segundos Este (N 59° 28' 01.14" E) con una distancia de veintisiete punto novecientos metros (27.900 m) hasta llegar al punto número seis (N.º6). De este punto con rumbo Norte doce grados cincuenta y siete minutos cincuenta y seis punto setenta y cuatro segundos Este (N 12° 57' 56.74" E) con una distancia de ciento veinticinco punto cero diecisiete metros (125.017 m) hasta llegar al punto número siete (N.º7) que colinda con línea de alta marea. De este punto con rumbo Norte treinta y dos grados doce minutos cuarenta y tres punto noventa y ocho segundos Este (N 32° 12' 43.98" E) con una distancia de ciento dieciséis punto quinientos setenta y tres metros (116.573) hasta llegar al punto número ocho (N.º8) que colinda con ribera de playa. De este punto con rumbo Sur sesenta grados cuarenta y tres minutos punto setenta y cinco segundos Este (S 60° 43' 00.75" E) con una distancia de trescientos cincuenta y tres punto setecientos setenta metros (353.770 m) hasta llegar al punto número nueve (N.º9) que colinda con terreno nacional ocupado en concesión a la sociedad Panamá Ports Company, S.A.

El área total del Polígono Terrestre (Globo A) es de 10 Has + 1,265.728 m², tal y como se describe en el Plano Físico Geográfico aprobado por la Autoridad Nacional de Administración de Tierras (ANATI).

2. Polígono Marítimo:

Partiendo del punto número diez (N.º10) con rumbo Norte treinta y nueve grados cuarenta y dos minutos treinta segundos Este (N 39° 42' 30" E) se mide una distancia de ciento setenta y dos punto quinientos ochenta y cuatro metros (172.584 m) hasta llegar al punto número Nueve (N.º9). De este punto con rumbo Norte cuarenta y ocho grados diez minutos y veintinueve segundos Este (N 48° 10' 29" E) se mide una distancia de cincuenta y seis punto quinientos sesenta y tres metros (56.563 m) hasta llegar al punto número ocho (N.º8). De este punto con rumbo Norte cincuenta y nueve grados veintiocho minutos y tres segundos Este (N 59° 28' 03" E) se mide una distancia de setenta y siete punto novecientos cuarenta y ocho metros (77.948 m) hasta llegar al punto número siete (N.º7). De este punto con rumbo Norte treinta y dos grados, veintinueve minutos y tres segundos Este (N 32° 29' 03" E) con una distancia de sesenta y siete punto ochocientos sesenta y nueve metros (67.869 m) hasta llegar al punto número seis (N.º6). De este punto con rumbo Norte siete grados veinticuatro minutos treinta y nueve segundos Oeste (N 07° 24' 39" O) con una distancia de sesenta y cinco punto ciento veinticuatro metros (65.124 m) hasta llegar al punto número cinco (N.º5). De este punto con rumbo Norte treinta y dos grados, doce minutos y 44 segundos Este (N 32° 12' 44" E) con una distancia de ciento dieciséis punto quinientos setenta y tres metros (116.573 m) hasta llegar al punto número cuatro (N.º4). De este punto con rumbo Norte sesenta grados treinta y seis minutos veintiocho segundos Oeste (N 60° 36' 28" O) con una distancia de ciento sesenta y cuatro punto cuatrocientos setenta y un metros (164.471 m) hasta llegar al punto número cinco B (N.º5B). De este punto rumbo Sur treinta y nueve



grados, cuarenta y dos minutos y treinta segundos Oeste (S 39° 42' 30" O) se mide una distancia de quinientos punto seiscientos cincuenta y ocho metros (500.658 m) hasta llegar al punto número seis B (N.º6B). De este punto con Rumbo Sur cincuenta grados, treinta y cuatro minutos cuarenta y ocho segundos Este (S 50° 34' 48" E) se mide una distancia de ciento noventa y ocho punto quinientos noventa y nueve metros (198.599 m).

El área total del Polígono Marítimo es de 10 Has + 3,382.590 m², tal y como se describe en el Plano Físico Geográfico de la concesión otorgada por la sociedad Panamá Ports Company, S.A a **LA CONTRATISTA**.

Anexos:

Los planos que constituyen los Anexos al presente Contrato los describimos a continuación:

1. Que el Plano General de las Instalaciones, constituye el Anexo 1 de este Contrato.
2. Que el Plano Físico Geográfico, incluye las coordenadas y distancias que forman el polígono y su área, aprobado por la Autoridad Nacional de Administración de Tierras (ANATI), constituye el Anexo 2 de este Contrato.
3. Que el Plano Físico Geográfico de la concesión otorgada por la sociedad Panamá Ports Company, S.A a **LA CONTRATISTA**, constituye el Anexo 3 de este Contrato.
4. Que el Plano Topográfico del área, constituye el Anexo 4 de este Contrato.

EL MINISTERIO por este medio autoriza a **LA CONTRATISTA** para llevar a cabo las actividades descritas en el presente Contrato, en o desde las áreas que se detallan en los planos que constituyen los Anexos 1, 2, 3 y 4 que forman parte integral de este Contrato, y que se denominarán el Área de la Zona Libre.

Se entienden incluidos como parte del Área de la Zona Libre, los medios de transporte o trasiego de los productos que **LA CONTRATISTA** utilice en relación con las actividades contempladas en el presente Contrato, así como las servidumbres en relación con las cuales **LA CONTRATISTA** tenga construidas las facilidades para el funcionamiento, mantenimiento, operación y administración de la Zona Libre, previo reconocimiento por parte de la Secretaría Nacional de Energía.

El área considerada Área de la Zona Libre, tanto en relación a las operaciones de **LA CONTRATISTA** como a su utilización por parte de sus usuarios, proveedores y/o empresas que operen dentro del área de la Zona Libre de Combustible, estará sujeta a las disposiciones legales y reglamentarias de aplicación general que regulen el establecimiento y operación de las Zonas Libres de Combustible.

CUARTA: FRANQUICIA FISCAL, VENTAS Y/O TRASPASOS

Los bienes y los productos que ingresen al Área de la Zona Libre con franquicia fiscal, no podrán ser vendidos ni traspasados en el territorio aduanero de la República de Panamá, sin la previa autorización de la Dirección General de Ingresos del Ministerio de Economía y Finanzas, de la Autoridad Nacional de Aduanas y de la Secretaría Nacional de Energía, a no ser que paguen las cargas fiscales como se establecen o se establezcan en la legislación aplicable.

Ningún bien que forme parte de la planta, mobiliario y equipo podrá ser vendido, ni traspasado, enviado al exterior o reexportado, sin la previa autorización de la Secretaría Nacional de Energía.



Queda entendido que estarán libres de todo impuesto los productos enviados al exterior o reexportados desde el Área de la Zona Libre, los destinados a cualquiera de los propósitos a que se refiere el artículo 71 de la Ley 8 de 16 de junio de 1987, modificado por el artículo 10 de la Ley 39 de 14 de agosto de 2007 y el artículo 14 del Decreto de Gabinete N.º 36 del 17 de septiembre de 2003, así como la venta o transferencia de productos a otras personas naturales o jurídicas establecidas en el Área de la Zona Libre o en otras Zonas Libres de Combustibles, que posean los permisos necesarios para operar, expedidos por la Secretaría Nacional de Energía.



QUINTA: RIESGOS DE LA CONTRATISTA

LA CONTRATISTA asume todo riesgo, costo y responsabilidad de las actividades objeto de este Contrato y para ello ha declarado que cuenta con el capital, los terrenos, maquinarias, equipos y recursos humanos que sean necesarios para los fines del presente Contrato. **EL MINISTERIO** no le garantiza ningún tipo de márgenes de rentabilidad a **LA CONTRATISTA** en el desarrollo de las actividades objeto de este Contrato.

SEXTA: INVERSIÓN DE LA CONTRATISTA

LA CONTRATISTA contará durante la vigencia de este Contrato con capacidad técnica y financiera, probada experiencia y medios para llevar a cabo las obligaciones y cumplir con las responsabilidades que contrae por medio de este Contrato. Para tales efectos, **LA CONTRATISTA** se compromete a realizar una inversión aproximada por la suma de cuatrocientos veintiocho millones de balboas con 00/100 (B/.428,000,000.00). **LA CONTRATISTA**, se compromete a ejecutar, en su totalidad, la inversión según lo pactado en el Contrato e iniciar dicha inversión en un plazo no mayor a un (1) año calendario, contado a partir de la fecha del refrendo del Contrato por la Contraloría General de la República. De no iniciar la inversión en el período antes señalado, se podrá cancelar el Contrato y se hará efectiva la fianza de cumplimiento.

SÉPTIMA: RELACIÓN CON USUARIOS Y PROVEEDORES

LA CONTRATISTA se compromete a cumplir y velar porque sus usuarios y proveedores y/o empresas que operen dentro del "Área de la Zona Libre" cumplan lo establecido en este Contrato y las disposiciones de la **LEGISLACIÓN VIGENTE** y su reglamentación, así como todas las disposiciones que le sean aplicables. En el cumplimiento de sus obligaciones contractuales, **LA CONTRATISTA** expedirá y aplicará las normas de conducta y operación a que deban sujetarse sus usuarios, proveedores y/o empresas que operen dentro de la Zona Libre de Combustible.

OCTAVA: CONTRATOS CON USUARIOS

LA CONTRATISTA no hará efectivo el contrato con el usuario de la Zona Libre de Combustible para la utilización de sus instalaciones, hasta tanto la Secretaría Nacional de Energía expida el permiso correspondiente al usuario, o la salvedad de que no se requiere. La Secretaría Nacional de Energía se reserva el derecho de aplicar las sanciones dispuestas en el artículo 79 de la Ley 8 de 16 de junio de 1987, modificado en el artículo 12 de la Ley 39 de 14 de agosto de 2007, así como cualquiera otra disposición que corresponda según la **LEGISLACIÓN VIGENTE**.

LA CONTRATISTA velará porque las transacciones en el mercado secundario se lleven a cabo por personas naturales o jurídicas que cumplan con los permisos que expide la Secretaría Nacional de Energía, previo a su ejecución.

Los contratos de uso con los usuarios deberán establecer claramente el tipo de producto que se va a manejar, la capacidad de almacenamiento y/o vaporización contratada, los servicios

que se utilizarán de la Zona Libre de Combustible, las tarifas y la duración del contrato con el usuario.



NOVENA: ACTIVIDADES DE LA CONTRATISTA

LA CONTRATISTA, podrá realizar las actividades descritas en el artículo 11 del Decreto de Gabinete N.º36 de 17 de septiembre de 2003 y en el artículo 94-A de la Ley 8 de 16 de junio de 1987, que fue adicionado en la Ley 39 de 14 de agosto de 2007, y estará sujeta a las disposiciones legales vigentes, previo cumplimiento de los permisos respectivos para iniciar operaciones.

DÉCIMA: PRODUCCIÓN DE ENERGÍA ELÉCTRICA

LA CONTRATISTA, podrá producir la energía eléctrica que requiera, en relación con las actividades contempladas en el presente Contrato o en el desarrollo de éstas, y podrá ofrecer en venta y disponer de cualquier excedente de energía eléctrica por el precio que convenga con sujeción a las disposiciones legales aplicables y previa aprobación de la Autoridad Nacional de los Servicios Públicos. **LA CONTRATISTA**, para poder instalar plantas de generación eléctrica cuya producción no sea para consumo exclusivo de las instalaciones, deberá cumplir con las normas y reglamentos establecidos sobre esta materia en la República de Panamá, previa aprobación de la Autoridad Nacional de los Servicios Públicos.

DÉCIMA PRIMERA: SERVICIOS DE LA CONTRATISTA

Con miras a promover la contratación de capacidad de GNL y gas natural con terceros, **LA CONTRATISTA** se compromete a hacer pública una descripción de las características básicas técnicas y operativas, principios de asignación de acceso en el mercado primario, así como de los servicios de la Zona Libre de Combustible ofrecidos por **LA CONTRATISTA** y los procedimientos respectivos para su contratación. La información deberá ser publicada en el sitio WEB o cualquier otro medio público que considere **LA CONTRATISTA**.

DÉCIMA SEGUNDA: CONDICIONES DE ACCESO A TERCEROS A LAS INSTALACIONES DE GNL Y GAS NATURAL

LA CONTRATISTA podrá comprometer sus servicios directamente y sin que medien los procedimientos aquí reglados, con GAS NATURAL ATLÁNTICO, S. DE R.L. limitado al requerimiento máximo de capacidad de almacenamiento y/o vaporización de GNL de ésta, calculados con base en la capacidad nominal de la Planta de Generación instalada por esta empresa y su respectivo consumo específico.

LA CONTRATISTA pondrá a disposición de terceros la capacidad remanente de forma no discriminatoria, suscribiendo contratos de uso sobre una base justa y razonable, ofreciendo servicios similares en condiciones equivalentes a través de contratos estandarizados, siguiendo las mejores prácticas internacionales de la industria del GNL y gas natural, fomentando la competencia y el no acaparamiento. En este sentido, los usuarios deberán cumplir con los requerimientos técnicos, operativos y financieros necesarios para la actividad, y asumiendo contractualmente los costos por uso y reserva de las instalaciones y/o equipos.

Las garantías financieras solicitadas por parte de **LA CONTRATISTA** asociados a los servicios de la Zona Libre de Combustible, no deberán constituir obstáculos indebidos para su contratación, y habrán de ser no discriminatorias, transparentes, proporcionales y siguiendo las mejores prácticas internacionales de la industria de GNL y gas natural.

Con el fin de promover el desarrollo de la competencia, **LA CONTRATISTA** deberá aplicar procedimientos de contratación de capacidad que promuevan su uso eficiente a través de

383

procedimientos de subastas y/o negociaciones bilaterales de acuerdo a los principios expresados en este Contrato y aplicando entre otras prácticas conocidas en la industria del GNL tales como las reglas de Primero en Llegar - Primero en Servir; definidas en la cláusula primera de este Contrato.



Adicionalmente, **LA CONTRATISTA** organizará, siempre y cuando los tiempos disponibles entre la fecha de inicio de la licitación y la fecha de adjudicación contractual correspondiente sean no menores a seis (6) meses, un proceso público para la asignación de capacidad remanente de las instalaciones de GNL y gas natural con contratos de uso, para apoyar los procesos de licitación de contratos de suministro eléctrico de largo plazo de acuerdo a definición de la Autoridad Nacional de los Servicios Públicos, que atiendan demanda regulada de las empresas distribuidoras de electricidad, con miras a fomentar la transparencia y el uso de GNL en la matriz energética de Panamá.

La capacidad no utilizada según los contratos de uso podrá ser comercializada en el mercado secundario por los usuarios de las instalaciones de GNL y gas natural. **LA CONTRATISTA** incluirá en sus contratos con usuarios las condiciones para cesión de derechos sobre la capacidad contratada que permitan el desarrollo de un mercado secundario de GNL y gas natural. Al momento que se da una cesión de derechos de capacidad en el mercado secundario la empresa cesionaria deberá obtener el Permiso de Usuario de Zona Libre de Combustible respectivo con la Secretaría Nacional de Energía, antes de iniciar sus operaciones.

LA CONTRATISTA incluirá en sus contratos con usuarios los mecanismos de asignación de la capacidad contratada y nominada, de un modo comprensible, cuantificable y claro, siguiendo las mejores prácticas internacionales de la industria de GNL y gas natural.

Todas las transacciones de comercialización de los contratos de uso en el mercado secundario deberán ser informadas y registradas ante **LA CONTRATISTA**, en los términos que este último defina.

En el evento de que se afecte la libre competencia, se aplicará de acuerdo al caso, lo establecido en la Ley 45 de 31 de octubre de 2007.

DÉCIMA TERCERA: CAPACIDAD MÁXIMA OPERATIVA DE LAS INSTALACIONES DE GNL Y GAS NATURAL

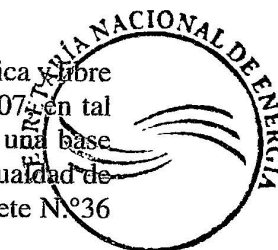
LA CONTRATISTA deberá presentar ante la Secretaría Nacional de Energía, antes del inicio de operación comercial de las instalaciones de GNL y gas natural, un informe justificado en el que se detalle la capacidad máxima operativa, que puede comercializar, teniendo en cuenta entre otros, las características de diseño de la infraestructura, perfil de uso de los servicios, flexibilidades del suministro, restricciones y riesgos logísticos y operativos, y las mejores prácticas de la industria de GNL y gas natural. El informe deberá ser realizado por un profesional de experiencia internacional reconocida, y podrá ser actualizado por **LA CONTRATISTA** en la medida que existan cambios significativos en los supuestos que impacten las conclusiones del informe previamente entregado.

DÉCIMA CUARTA: TARIFAS POR SERVICIOS DE LAS INSTALACIONES DE GNL Y GAS NATURAL

LA CONTRATISTA aplicará una política comercial y de precios para la entrega de los Servicios de las Instalaciones de GNL y gas natural considerando entre otros criterios de transparencia, no discriminación arbitraria, inversión, mejores prácticas operativas de la industria de GNL y gas natural, costos asociados a limitaciones operativas y técnicas, volumen contratado, duración, calidad crediticia y opcionalidades requeridas.

304

LA CONTRATISTA deberá cumplir con las normas de libre competencia económica y libre concurrencia en los términos contemplados en la Ley 45 de 31 de octubre de 2007; en tal sentido los servicios se prestarán de acuerdo con tarifas o precios fijados sobre una base económica y no discriminatoria, entendiéndose por esto, igualdad de precios en igualdad de condiciones, conforme lo establece el artículo 8 numeral 17 del Decreto de Gabinete N.º 36 de 17 de septiembre de 2003.



En este sentido, **LA CONTRATISTA** podrá establecer condiciones de uso y tarifas tomando en consideración las características propias de cada contrato de uso y de cada usuario. **LA CONTRATISTA** deberá separar e identificar claramente en los contratos de uso, la tarifa de los distintos servicios de las instalaciones de GNL y gas natural.

DÉCIMA QUINTA: OPERACIÓN DE LAS FACILIDADES DE GNL Y GAS NATURAL

Con respecto a la operación de las facilidades de GNL y gas natural de **LA CONTRATISTA**, ésta se compromete a operarla y mantenerla siguiendo las mejores prácticas internacionales de la industria de GNL y gas natural, y en cumplimiento de la normativa local aplicable. Los procedimientos de operación y de las actividades logísticas de las instalaciones de GNL y gas natural deberán estar contenidos en los contratos de uso, e incluirá entre otros temas lo siguiente:

1. Procedimiento de programación de logística de descarga y entrega de combustible;
2. Inspección de buques y estudio de compatibilidad;
3. Manual de Operaciones Marítimas;
4. Responsabilidad portuaria;
5. Medición y calidad del combustible;
6. Acuerdo de Coordinación de Operaciones y Manejo de Inventario Compartido;
7. Mecanismos de pago;
8. Acuerdo de Resolución de Conflictos;
9. Acuerdo de Incorporación.

DÉCIMA SEXTA: PLAN DE CONTINGENCIAS

LA CONTRATISTA deberá presentar ante la Secretaría Nacional de Energía, al menos ciento veinte (120) días antes del inicio de operación comercial de las instalaciones de GNL y gas natural, un Plan de Contingencia que incluya al menos lo siguiente:

1. Un plan de prevención y protección contra incendios que contenga la instalación de sistemas de extinción de incendios para la protección de los tanques de GNL y proporcione un sistema de suministro de agua adecuado para la prevención de incendios en todas las instalaciones.
2. Una Evaluación Cuantitativa de Riesgo (en inglés, *Quantitative Risk Assessment or QRA*) basada en los requisitos descritos en la norma NFPA 59A, que evalúe las consecuencias y riesgos asociados a cada una de las actividades o instalaciones que se construirán tanto en el medio marino como en tierra (muelle, tanques, estaciones de bombeo, ductos y cualquier otra infraestructura asociada a las instalaciones de GNL y gas natural) e identifique los peores casos creíbles de fugas e incendios que puedan surgir en ésta.
3. Un plan de entrenamientos cruzados con el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Panamá para que sepan cómo responder efectivamente a una emergencia en esta instalación.
4. Un plan de rescate marítimo y de lucha contra incendios marítimos.

MA

H



5. Señales de advertencia para poder alertar a las industrias y moradores en caso de un evento catastrófico. Las señales deben incluir al menos una distancia de 500 metros desde la zona de descarga hasta las instalaciones de GNL y gas natural y 1,6 km desde donde se encuentran los tanques de almacenamiento de GNL.
6. Un plan de protección y vigilancia de las instalaciones de GNL y gas natural que identifique al menos: (i) las vulnerabilidades en el sitio (terminal y granja de tanques) y aquellas relacionadas a la seguridad de buques, (ii) las posibles amenazas de seguridad y las consecuencias de un ataque, (iii) medidas de protección de las instalaciones y monitoreo, (iv) esquema de respuesta ante incidentes relacionados con la seguridad de buques, (v) canales de notificación y coordinación con las autoridades locales, (vi) y medidas para prevenir o disuadir sustancias y dispositivos peligrosos, y acceso no autorizado
7. Un plan de protección y vigilancia de las instalaciones de GNL y gas natural para responder a incidentes relacionados con la seguridad de buques, notificación y coordinación con las autoridades locales, y con la Autoridad del Canal de Panamá (ACP) para prevenir el acceso no autorizado; medidas y equipos para prevenir o disuadir sustancias y dispositivos peligrosos, formación y evacuación.
8. Implementar medidas de seguridad escalables para aumentar la seguridad en el aumento de los niveles del código ISPS para controlar el acceso a las instalaciones, las áreas restringidas, el manejo de la carga, el acceso al buque y el monitoreo.
9. Un plan de simulacros de seguridad que incluya al menos la ejecución de un simulacro general al año, y contemple un plan de ejercicios específicos según sea necesario, siguiendo las mejores prácticas de la industria de GNL.

DÉCIMA SÉPTIMA: OBLIGACIONES DE LA CONTRATISTA

Serán obligaciones de **LA CONTRATISTA**, las previstas en la **LEGISLACIÓN VIGENTE** y demás disposiciones legales que le sean aplicables, y además las siguientes:

1. Asumir la responsabilidad primaria en la administración del Área de la Zona Libre, y en cumplimiento de la misma, expedirá y aplicará las normas de conducta que deben observar las empresas que se establezcan en dicha Zona y sus proveedores.
2. Ejecutar en su totalidad la inversión pactada en el presente Contrato.
3. Supervisar y vigilar en forma permanente la ejecución de las actividades establecidas en este Contrato.
4. Celebrar con los subcontratistas, usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre, contratos que se ajusten a la Ley, a los reglamentos y a las disposiciones de este Contrato en lo que fueren aplicables.
5. Mantener cerrada el Área de la Zona Libre de Combustible de manera infranqueable, con accesos y salidas controladas por las autoridades respectivas (Autoridad Nacional de Aduanas, Servicio Nacional de Migración) en todo momento.
6. Cumplir con las disposiciones que establezca la Autoridad Nacional de Aduanas, la Dirección General de Ingresos del Ministerio de Economía y Finanzas, el Servicio Nacional de Migración del Ministerio de Seguridad Pública, la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), y cualquiera otra institución competente.



7. Ejecutar y cumplir los Estudios de Impacto Ambiental para el Centro de Acopio de Combustibles de **LA CONTRATISTA**, aprobados mediante resolución por el Ministerio de Ambiente.
8. Contratar trabajadores panameños, con excepción de expertos y técnicos extranjeros especializados que no existan en Panamá y que fueren necesarios para el desarrollo de la actividad respectiva, previa recomendación de la Secretaría Nacional de Energía y posterior aprobación del Ministerio de Trabajo y Desarrollo Laboral, bajo los procedimientos y restricciones establecidos en el Código de Trabajo.
9. Sujetarse a las normas vigentes sobre protección y conservación del medio ambiente, planificación y desarrollo urbano, ya sean nacionales o municipales.
10. Proporcionar sin costo alguno para **EL MINISTERIO**, locales, espacios y facilidades sanitarias necesarias para el uso de la Autoridad Nacional de Aduanas, el Servicio Nacional de Migración del Ministerio de Seguridad Pública, la Autoridad Marítima de Panamá y la Secretaría Nacional de Energía, que de acuerdo con las leyes de la República deben controlar y fiscalizar las operaciones que se realicen en dicha Zona Libre de Combustible.
11. Proporcionar los locales para albergar a las personas a quienes corresponda velar por el orden y la seguridad de sus instalaciones.
12. Llevar un inventario continuo computarizado, sujeto a verificación por la Secretaría Nacional de Energía, quien podrá establecer el mecanismo a utilizar para el reporte de información, que detalle las actividades y estadísticas de introducción, importación, exportación, reexportación, niveles de inventarios, consumo interno y calidad del producto que maneje la Zona Libre de Combustible y las empresas que operen dentro del área de ésta.
13. Asumir los costos de transporte público o suministrar transporte desde la vía principal más próxima a la Zona Libre de Combustible y de alimentación, que requieran los funcionarios públicos regularmente asignados por las autoridades competentes para laborar en la Zona Libre de Combustible.
14. Realizar los contratos o convenios necesarios con la Autoridad Nacional de Aduanas, el Servicio Nacional de Migración del Ministerio de Seguridad Pública, la Autoridad Marítima de Panamá y la Secretaría Nacional de Energía, para reembolsar el costo de los funcionarios asignados a la Zona Libre de Combustible.
15. Asumir sus propios gastos de energía eléctrica, gas, teléfono, agua, comunicaciones o cualquier otro servicio público aplicable al Área de la Zona Libre.
16. Cubrir todos los gastos en que incurra por el aseo y mantenimiento del Área de la Zona Libre, incluyendo la reparación de tuberías, conexiones eléctricas, lavabos, inodoros y sumideros.
17. Comunicar a la Secretaría Nacional de Energía, como a otras instituciones relacionadas con el hecho, inmediatamente ocurra cualquier perturbación, usurpación o daño que se cause en el Área de la Zona Libre, que impida el normal desarrollo de las actividades.
18. Liberar a **EL MINISTERIO** de cualquier responsabilidad que sobrevenga por daños a la propiedad o a las personas con motivo de las operaciones o actividades realizadas en el Área de la Zona Libre.



19. Llevar en la República de Panamá, la contabilidad relativa a sus operaciones y la requerida por las disposiciones administrativas o fiscales.
20. Remitir a la Secretaría Nacional de Energía, previo al inicio de sus operaciones, la certificación de la Dirección Nacional de Seguridad, Prevención e Investigación de Incendios del Benemérito Cuerpo de Bomberos de la República de Panamá, que compruebe que las instalaciones a utilizar cumplen con los requisitos técnicos y de seguridad para el Contrato solicitado, para recibir, almacenar, despachar, transformar, procesar, regasificar, bombear, trasegar y entregar, productos derivados del petróleo, gas natural, biocombustibles, petroquímicos y líquidos del gas natural y demás. Además la certificación deberá especificar claramente cada tanque e infraestructura inspeccionada, indicando su numeración o identificación, tipo de tanques, si están sobre tierra o soterrados, dimensiones, capacidad nominal, capacidad de trabajo, si están sobre tierra, si cuentan con noria(s) de retención en caso de derrames y las condiciones de operación y seguridad para almacenar el producto específico, y demás datos relacionados a cada infraestructura. De contar con cargaderos de camiones, se deberá certificar la cantidad y las condiciones de operación y seguridad. En caso de poseer tanques fuera de servicio, deberán identificarlos e indicar la causa. Esta certificación deberá presentarse anualmente. En aquellos casos en que **LA CONTRATISTA** construya nuevas estructuras o modifique las existentes también deberá presentar la certificación antes mencionada.
21. Remitir a la Secretaría Nacional de Energía, previo al inicio de sus operaciones, la constancia o certificación de la Oficina de Ingeniería Municipal, de que las instalaciones dentro del Área de la Zona Libre han sido aprobadas para recibir, almacenar, despachar, transportar, transformar, procesar, regasificar, bombear, trasegar y entregar, productos derivados del petróleo, gas natural, biocombustibles, petroquímicos, líquidos del gas natural y demás. En aquellos casos en que **EL CONTRATISTA** construya nuevas estructuras o modifique las existentes también deberá presentar la constancia o certificación mencionada.
22. Remitir a la Secretaría Nacional de Energía, previo al inicio de sus operaciones, la certificación que acredite que las instalaciones del Área de la Zona Libre cumplen con las especificaciones o normas de la Sociedad Americana para Pruebas de Materiales ("*American Society for Testing Materials – ASTM*"), el Instituto Americano de Petróleo ("*American Petroleum Institute – API*"), así como de la Asociación Nacional para la Protección Contra Incendios ("*National Fire Protection Association- NFPA*"), de conformidad con las disposiciones nacionales aplicables. Esta certificación deberá ser actualizada cada tres (3) años.
23. Comunicar a la Secretaría Nacional de Energía para su previa aprobación, en caso de que se construyan nuevas instalaciones o se realicen mejoras a las instalaciones existentes, para lo cual se requerirá realizar la Adenda al Contrato correspondiente, tal como lo establece el artículo 16 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003. De igual forma, se deberá comunicar el manejo de nuevos productos en las instalaciones del Área de la Zona Libre.
24. Aportar previo al inicio de las operaciones, la Póliza de Seguro contra derrame, contaminación y explosión, indicada en la cláusula trigésima primera de este Contrato.
25. Aportar a la Secretaría Nacional de Energía, el Plan de Contingencia que utilizará **EL CONTRATISTA**, para casos de derrame, contaminación, explosión, incendio y/o accidentes. El Plan de Contingencia deberá ser actualizado como mínimo cada dos (2) años.
26. Mantener vigentes la fianza de cumplimiento y las pólizas de seguro, que establece el

artículo 96 del Decreto de Gabinete N.º36 de 17 de septiembre de 2003, modificado en el Decreto de Gabinete N.º25 del 29 de septiembre del 2008.



27. Informar a la Secretaría Nacional de Energía, la descripción detallada de las diferentes infraestructuras en la Zona Libre de Combustible, que indique todos los puntos pertinentes que interconectan la Zona Libre de Combustible con el sistema de transporte. ✓

DÉCIMA OCTAVA: PROCEDIMIENTO DE CIERRE Y ABANDONO DE LA INFRAESTRUCTURA DE LA TERMINAL

Los procedimientos para el abandono de las instalaciones de **LA CONTRATISTA**, por resolución del contrato o por decisión unilateral de **LA CONTRATISTA**, darán origen a un Estudio de Abandono, cuyos términos de referencia serán definidos conjuntamente entre el Ministerio de Ambiente, la Autoridad del Canal de Panamá y la Autoridad Marítima de Panamá.

LA CONTRATISTA estará obligada a realizar el Estudio en comento, en los términos definidos por las autoridades competentes, así como también, deberá llevar a cabo todas las tareas pertinentes, entre ellas el desmantelamiento de la infraestructura asociada, si este es el caso.

Previo el cierre y abandono de la infraestructura de la Zona Libre de Combustible, **LA CONTRATISTA** deberá dar aviso a la Secretaría Nacional de Energía, al Ministerio de Ambiente, la Autoridad del Canal de Panamá y la Autoridad Marítima de Panamá, al menos con ciento ochenta (180) días de antelación, plazo cuyo incumplimiento dará lugar a la aplicación de sanciones.

DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO

LAS PARTES fijan como domicilio la República de Panamá, para los efectos de este Contrato, y por lo tanto los Tribunales de la República de Panamá son los únicos competentes para conocer y juzgar las controversias que se produzcan durante la ejecución del mismo. Esta disposición prevalece aún después de terminado este Contrato, independientemente de las causas de terminación. ✓

VIGÉSIMA: DISCREPANCIAS TÉCNICAS

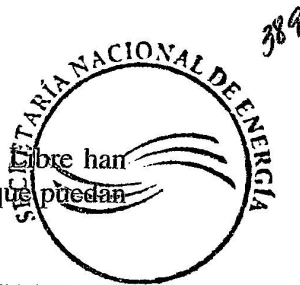
En caso que surjan discrepancias de carácter técnico entre **LA CONTRATISTA**, sus usuarios y/o **EL MINISTERIO**, **LAS PARTES** procurarán solucionarlas directamente y con la prontitud que las circunstancias lo exijan; a ese efecto y por iniciativa de cualquiera de **LAS PARTES** interesadas, podrá recabarse todo elemento de juicio que se considere necesario.

Si las controversias no pudieran resolverse de común acuerdo, y si como consecuencia de dichas controversias, existiese la posibilidad de una interrupción importante e inminente del suministro de producto al mercado doméstico panameño, la Secretaría Nacional de Energía, mediante Resolución motivada decidirá lo que corresponda. Contra este acto administrativo el afectado tendrá los recursos legales que la ley establece.

VIGÉSIMA PRIMERA: RECLAMACIÓN DIPLOMÁTICA

LA CONTRATISTA, sus usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre renuncian a la reclamación diplomática en lo relativo a los deberes y derechos que emanen del presente Contrato, salvo en el caso de denegación de justicia. No se considerará que haya habido denegación de justicia si **LA CONTRATISTA**, sus

Usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre han tenido expeditos, sin haber hecho uso de ellos, los recursos y medios de acción que puedan emplearse conforme a las leyes panameñas.



VIGÉSIMA SEGUNDA: USO DEL ÁREA DE LA ZONA LIBRE EN CASO DE URGENCIA

En caso fortuito, fuerza mayor o cualquiera situación que afecte o pueda afectar el suministro de combustible de la República de Panamá o de urgencia nacional decretada por el Consejo de Gabinete, **EL MINISTERIO** podrá introducir al Área de la Zona Libre e importar al territorio fiscal, los combustibles necesarios y podrá utilizar al costo de operación las instalaciones de almacenamiento de la Zona Libre de Combustible si fuere necesario. La Secretaría Nacional de Energía se encargará de esta operación y tendrá acceso a recabar toda la información que considere necesaria para cumplir con esta obligación. Dicho uso cesará tan pronto desaparezcan las circunstancias que dieron lugar al mismo, más el tiempo necesario para que **EL MINISTERIO** en forma expedita retire los productos sobrantes de propiedad de **EL MINISTERIO**, una vez que cesen estos motivos.

VIGÉSIMA TERCERA: CALIDAD DEL PRODUCTO

LA CONTRATISTA y los usuarios de la terminal se ajustarán a todos los requisitos de calidad que determine la Secretaría Nacional de Energía y la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias respecto a los productos que se vendan o distribuyan al mercado doméstico, aeropuertos nacionales e internacionales y a las generadoras eléctricas. **LA CONTRATISTA** y los usuarios de la terminal deberán obtener las certificaciones de calidad que la Secretaría Nacional de Energía les solicite.

La Secretaría Nacional de Energía impondrá a **LA CONTRATISTA**, a los usuarios, así como al proveedor y/o a las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre que infrinjan esta cláusula, una multa de conformidad como se establece en el artículo 79 de la Ley 8 del 16 de junio de 1987, modificado en la Ley 39 del 14 de agosto de 2007, así como cualquiera otra disposición que corresponda según la **LEGISLACIÓN VIGENTE**.

Los usuarios que ingresen GNL a través de las instalaciones de GNL y Gas Natural deberán cumplir con los requisitos mínimos de calidad del producto requerido por **LA CONTRATISTA** en sus contratos de uso. **LA CONTRATISTA** podrá denegar acceso a la infraestructura, si el GNL no cumple con las especificaciones requeridas.

VIGÉSIMA CUARTA: MEJORAS Y EXPANSIÓN DE LAS INSTALACIONES

LA CONTRATISTA podrá llevar a cabo obras de mantenimiento, renovación y expansión de las instalaciones existentes, construir y mantener nuevas instalaciones, obras y servicios auxiliares, incluyendo, muelles, dragados, canales, dársenas, en relación con las actividades contempladas en el presente Contrato o en el desarrollo de las mismas, y hacer uso de tales instalaciones, con sujeción al cumplimiento de las leyes y reglamentos vigentes de aplicación general sobre construcción, sanidad, seguridad, higiene ocupacional y protección del medio ambiente. Antes de realizar cualquiera de las renovaciones o expansiones deberá obtener la aprobación previa y por escrito, de la Secretaría Nacional de Energía y de cualquier otra institución a quien corresponda de conformidad con las normas legales aplicables.

En caso de que se construyan nuevas instalaciones o mejoras a las instalaciones existentes, **LA CONTRATISTA** deberá actualizar la información y realizar la adenda al Contrato correspondiente, tal y como lo contempla el artículo 16, párrafo final del Decreto de Gabinete N.º 36 de 17 de septiembre de 2003.

VIGÉSIMA QUINTA: CONTROL DE PRECIOS



EL MINISTERIO no impondrá ningún control sobre el precio de los productos objeto de exportación o reexportación. **EL MINISTERIO** por intermedio de la Secretaría Nacional de Energía se reserva el derecho de verificar la calidad de todos los productos que se den en venta en el mercado doméstico y podrá establecer controles sobre el precio de los productos que se vendan en el mercado doméstico, de encontrarse razonablemente justificable esta medida.

VIGÉSIMA SEXTA: CONSERVACIÓN, RECURSOS NATURALES Y CONTROL DE CONTAMINACIÓN

LA CONTRATISTA se obliga a llevar a cabo, por su propia cuenta y riesgo, los Estudios de Impacto Ambiental, aprobados por el Ministerio de Ambiente, para la conservación de los recursos naturales dentro del Área de la Zona Libre, y responderá de los daños que se ocasionen al medio ambiente con motivo de las operaciones que lleven a cabo al amparo del presente Contrato. Copia de los Estudios de Impacto Ambiental y de las resoluciones respectivas deberán ser entregadas a la Secretaría Nacional de Energía, como a las otras entidades encargadas de la protección del medio ambiente. Adicionalmente, **LA CONTRATISTA** se obliga a cumplir todas las disposiciones vigentes en materia ambiental.

LA CONTRATISTA deberá dentro del término de duración de este Contrato, mantener un Plan de Contingencia sobre el control de la contaminación por combustibles, incendio y cualquier tipo de accidente que pueda ocurrir durante sus operaciones, actualizado como mínimo cada dos (2) años, para atender las emergencias que se puedan presentar y adelantar las acciones de mitigación a que haya lugar. Para tal efecto, **LA CONTRATISTA** deberá coordinar dichos planes con la Secretaría Nacional de Energía y las autoridades competentes. Todos los costos que se causen por razón de la elaboración de dicho Plan y sus actualizaciones serán asumidos por **LA CONTRATISTA**.

VIGÉSIMA SÉPTIMA: CASO DE CONTAMINACIÓN AMBIENTAL

En caso de contaminación ambiental causada por las actividades de **LA CONTRATISTA**, sus usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre, imputable a **LA CONTRATISTA**, sus usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre, **LA CONTRATISTA** deberá efectuar las correspondientes labores de descontaminación, sin perjuicio de cualquier otra responsabilidad de **LA CONTRATISTA**, sus usuarios, proveedores y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre, que pudiere derivarse frente a Terceros y frente a las autoridades competentes. Lo anterior se entiende sin perjuicio del derecho de **LA CONTRATISTA** de proceder contra el usuario, proveedor y/o las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre, por la responsabilidad que les corresponda.

VIGÉSIMA OCTAVA: INSTRUCCIONES E INFORMES

LA CONTRATISTA se compromete a acatar las guías, instrucciones y procedimientos que emita la Secretaría Nacional de Energía y a suministrar información sobre el desarrollo de sus actividades durante la vigencia de este Contrato, mediante la presentación de informes de sus actividades y estadísticas de introducción, importación, exportación, reexportación, niveles de inventarios, calidad de los productos almacenados en sus tanques y de precios y/o costos.

VIGÉSIMA NOVENA: FACILIDADES A LOS FUNCIONARIOS

LA CONTRATISTA se compromete a proveer de forma expedita a los funcionarios autorizados por **EL MINISTERIO**, las facilidades necesarias para el fiel cumplimiento de sus deberes y obligaciones relacionadas con este Contrato. **LA CONTRATISTA** deberá

permitir al personal de la Secretaría Nacional de Energía, en cualquier momento y de forma expedita, el libre acceso a las áreas de trabajo y a la información que se esté recabando. La Secretaría Nacional de Energía podrá sancionar a **LA CONTRATISTA**, al usuario y/o a las empresas que operen dentro del Área de la Zona Libre que infrinjan esta Cláusula con una multa de conformidad como se establece en el artículo 79 de la Ley 8 del 16 de junio de 1987, modificado en la Ley 39 del 14 de agosto de 2007, así como cualquiera otra disposición que corresponda según la **LEGISLACIÓN VIGENTE**.



TRIGÉSIMA: FIANZA DE CUMPLIMIENTO

Para garantizar el fiel cumplimiento de este Contrato, **LA CONTRATISTA** deberá remitir a la Secretaría Nacional de Energía a fin de que se deposite en la Contraloría General de la República una fianza de cumplimiento del Contrato, que deberá mantener vigente hasta noventa (90) días después de la expiración de este Contrato, tal como lo dispone el artículo 96 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, que señala que la fianza debe establecerse sobre el 10% del valor de la inversión hasta un tope máximo de treinta millones de balboas. **LA CONTRATISTA** presentó una Fianza de Cumplimiento por un monto de B/.30,000,000.00.

La fianza de cumplimiento será devuelta a **LA CONTRATISTA** una vez se compruebe que ha cumplido con todas sus obligaciones contractuales, con la **LEGISLACIÓN VIGENTE** y demás disposiciones que se dicten.

TRIGÉSIMA PRIMERA: PÓLIZAS DE SEGUROS

1. Para garantizar los riesgos de derrame, contaminación, explosión, etc., **LA CONTRATISTA** deberá remitir a la Secretaría Nacional de Energía a fin de que se deposite en la Contraloría General de la República una Póliza de Seguro, que deberá mantener vigente hasta noventa (90) días después de la expiración de este Contrato, tal como lo dispone el artículo 96 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, que señala que la Póliza debe establecerse sobre el 15% del valor de la inversión, hasta un tope máximo de veinticinco millones de balboas. **LA CONTRATISTA** presentó una póliza para garantizar los riesgos de derrame, contaminación, explosión, etc., por un monto de B/.25,000,000.00.
2. Para garantizar los riesgos de incendio, **LA CONTRATISTA** deberá remitir a la Secretaría Nacional de Energía a fin de que se deposite en la Contraloría General de la República una Póliza de Seguro, que deberá mantener vigente hasta noventa (90) días después de la expiración de este Contrato, tal como lo dispone el artículo 96 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, que señala que la Póliza debe establecerse sobre el 15% del valor de la inversión, hasta un tope máximo de veinticinco millones de balboas. **LA CONTRATISTA** presentó una póliza para garantizar los riesgos de incendio por un monto de B/.25,000,000.00.
3. Para garantizar la responsabilidad civil, **LA CONTRATISTA** deberá remitir a la Secretaría Nacional de Energía a fin de que se deposite en la Contraloría General de la República una Póliza de Seguro, que deberá mantener vigente hasta noventa (90) días después de la expiración de este Contrato, tal como lo dispone el artículo 96 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, que señala que la Póliza debe calcularse en el 10% del valor de la inversión hasta un tope máximo de diez millones de balboas. **LA CONTRATISTA** presentó una póliza para garantizar la responsabilidad civil, por un monto de B/.10,000,000.00.

Las Pólizas de Seguro serán devueltas a **LA CONTRATISTA** una vez comprobado que ha cumplido con todas sus obligaciones contractuales, con la legislación vigente y demás disposiciones que se dicten.

**TRIGÉSIMA SEGUNDA: RESOLUCIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.**

Serán causales de resolución administrativa del presente Contrato, las siguientes:

1. Cualquiera de las causales de resolución administrativa de acuerdo a lo establecido en el artículo 113 del Texto Único de la Ley 22 de 27 de junio de 2006, y el artículo 50 del Decreto de Gabinete N.º36 de 17 de septiembre de 2003.
2. En caso de no mantener las fianzas y/o las pólizas de seguro vigentes de acuerdo a las leyes de la República de Panamá.

TRIGÉSIMA TERCERA: INCUMPLIMIENTO DE LA CONTRATISTA DE SUS OBLIGACIONES

Si **LA CONTRATISTA** faltara al cumplimiento de las obligaciones que contrae mediante el presente Contrato, o se diera alguna de las causales de resolución administrativa del Contrato señaladas en el artículo 113 del Texto Único de la Ley 22 del 27 de junio de 2006, la Secretaría Nacional de Energía podrá declarar administrativamente que **LA CONTRATISTA** ha perdido los privilegios y concesiones que mediante el mismo se le han otorgado, salvo que **LA CONTRATISTA** demostrare que el incumplimiento no le fuere imputable o hubiese sido causado por fuerza mayor o caso fortuito. La resolución del Contrato se entiende sin perjuicio del derecho de **EL MINISTERIO** de exigir por conducto de la institución competente, el pago de los daños y perjuicios que el incumplimiento por parte de **LA CONTRATISTA** le hubiese ocasionado y de hacer efectiva la fianza y las pólizas que cubran tales daños.

En el caso de que **LA CONTRATISTA** por cualquier razón pierda sus derechos como tal, **EL MINISTERIO** por conducto de la Secretaría Nacional de Energía se reserva el derecho de asumir la administración temporal hasta tanto se defina una nueva contratación de tal forma que no se afecten los derechos de los usuarios y terceros. Los costos y gastos de la administración corren por cuenta de **LA CONTRATISTA**. De no tener solvencia se hará efectiva la fianza de cumplimiento de la cual se deducirán estos gastos o costos de administración.

TRIGÉSIMA CUARTA: TERMINACIÓN VOLUNTARIA DEL CONTRATO

LA CONTRATISTA podrá solicitar la renuncia anticipada al Contrato, previo aviso a **EL MINISTERIO**, por conducto de la Secretaría Nacional de Energía, con una anticipación no menor de un (1) año calendario, siempre que haya cumplido con todas las obligaciones que se derivan del presente Contrato frente a **EL MINISTERIO** y frente a terceros, exigibles a la fecha en que surta efecto la terminación de este Contrato, dejando salvo todos los derechos de los usuarios, proveedores y empleados, tal y como lo contempla el artículo 49 del Decreto de Gabinete N.º36 de 17 de septiembre de 2003. El Contrato se dará por terminado mediante resolución emitida por **EL MINISTERIO**, previa recomendación mediante resolución de la Secretaría Nacional de Energía.

TRIGÉSIMA QUINTA: FUERZA MAYOR Y CASO FORTUITO

Se considerará como fuerza mayor o caso fortuito, todo hecho o evento sobre el cual no se haya podido ejercer un control razonable y que sean de naturaleza tal que demore, restrinja o impida el cumplimiento oportuno de las obligaciones que se contraen en virtud del presente Contrato y demás disposiciones vigentes, incluyendo pero no limitándose a los siguientes eventos: huelgas y otros conflictos laborales, guerras, revoluciones, insurrecciones, disturbios civiles, bloqueos, tumultos, embargos, incendios, terremotos, tormentas, inundaciones y otros hechos de la naturaleza, definidos en el artículo 34-D del Código Civil.



TRIGÉSIMA SEXTA: CESIÓN DEL CONTRATO

LA CONTRATISTA no podrá ceder ni traspasar los derechos y obligaciones que le impone este Contrato, ni total o parcialmente, sin previa autorización por escrito de **EL MINISTERIO**. La Secretaría Nacional de Energía deberá emitir su recomendación previa mediante resolución.

TRIGÉSIMA SÉPTIMA: DISCREPANCIAS

Las estipulaciones contenidas en este Contrato como en la **LEGISLACIÓN VIGENTE** y demás disposiciones que se dicten, prevalecerán en caso de discrepancias frente a las contenidas en otros subcontratos; autorizaciones o permisos.

TRIGÉSIMA OCTAVA: IDIOMA

Las comunicaciones que se cursaren entre **LAS PARTES** serán redactadas en idioma español, excepto los informes técnicos o contratos de uso que por su índole pueden ser presentados en otro idioma, en cuyo caso, deberán ser acompañados con una traducción al español por Traductor Público Autorizado.

TRIGÉSIMA NOVENA: RELACIÓN CON LOS TRABAJADORES

LAS PARTES declaran y así lo reconocen, que no existe relación jurídica entre **EL MINISTERIO** y los trabajadores, ni con los usuarios de **LA CONTRATISTA**.

CUADRAGÉSIMA: REFRENDO

El presente Contrato requiere del refrendo de la Contraloría General de la República, para su validez y eficacia jurídica.

CUADRAGÉSIMA PRIMERA: DURACIÓN DEL CONTRATO

El presente Contrato tendrá una duración de treinta y cinco (35) años, atendiendo al monto de la inversión a realizar por parte de **LA CONTRATISTA**, conforme lo establece el Artículo 46 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, modificado en el Decreto de Gabinete N.º36 del 10 de diciembre de 2014. Este término de duración comenzará a regir a partir del refrendo de la Contraloría General de la República.

CUADRAGÉSIMA SEGUNDA: PRÓRROGA

Este Contrato podrá ser prorrogado a solicitud de **LA CONTRATISTA**, que deberá presentar solicitud escrita ciento veinte días (120) antes del vencimiento del Contrato, ante la Secretaría Nacional de Energía, en atención al artículo 48 del Decreto de Gabinete N.º36 del 17 de septiembre de 2003, modificado en el Decreto de Gabinete N.º5 del 13 de abril de 2005.

Para la prórroga del presente Contrato, se requieren los mismos requisitos y autorizaciones solicitadas para su aprobación, y para su validez requerirá del mismo proceso y autorizaciones que el Contrato principal.

CUADRAGÉSIMA TERCERA: TIMBRES

LA CONTRATISTA adhiere timbres por valor de cuatrocientos veintiocho mil balboas con 00/100 (B/.428,000.00), de conformidad con lo establecido en el artículo 967 del Código Fiscal.

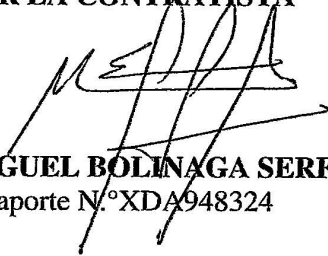
Para constancia, se extiende y firma el presente Contrato en la Ciudad de Panamá, a los veinticinco (25) días del mes de mayo de dos mil diecisiete (2017).



POR EL MINISTERIO


ÁLVARO ALEMÁN H.
Cédula N.º8-224-607

POR LA CONTRATISTA

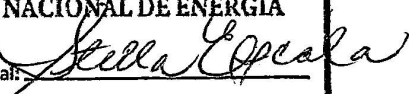

MIGUEL BOLINAGA SERFATY
Pasaporte N.ºXDA948324

REFRENDO:

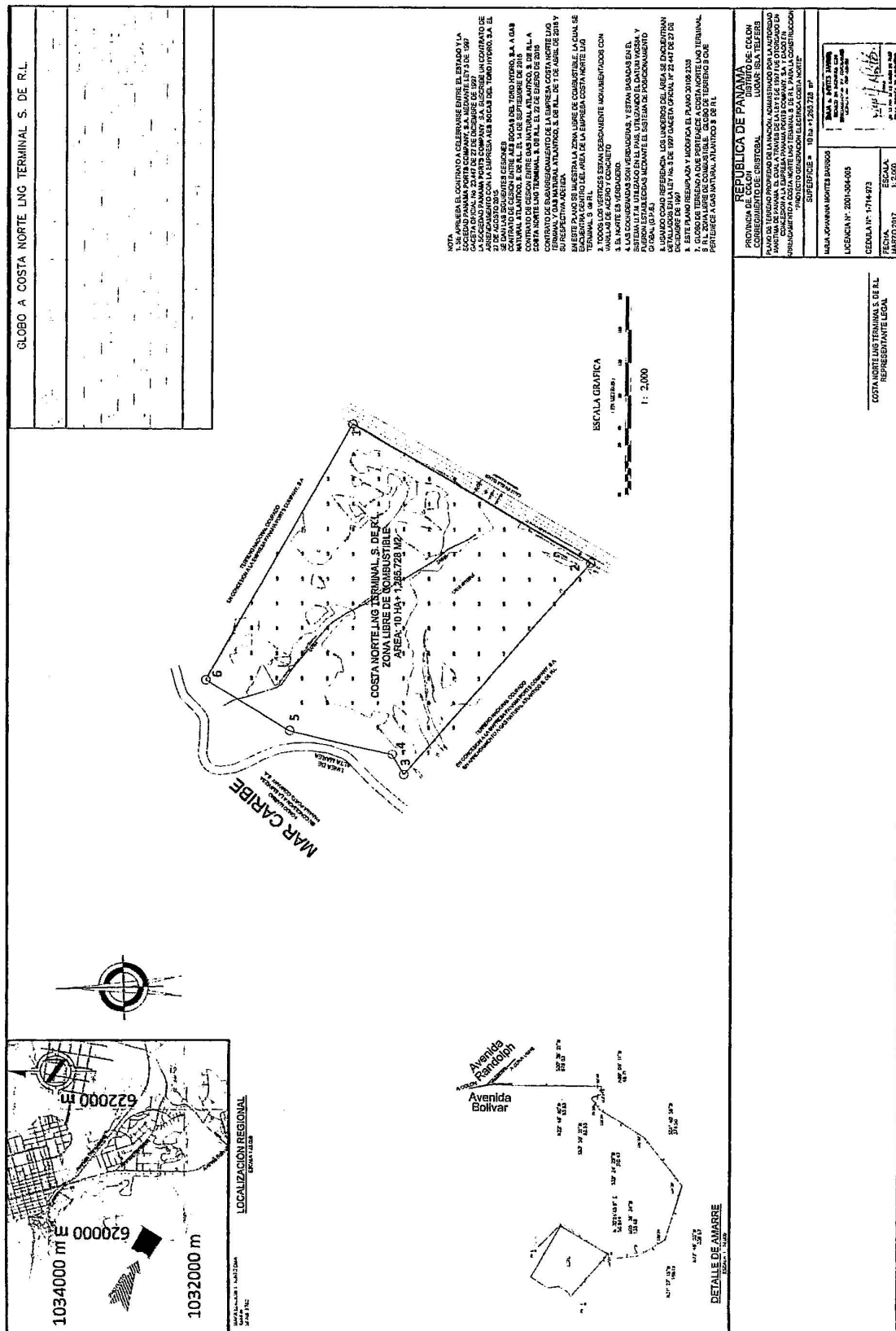
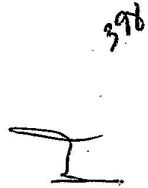
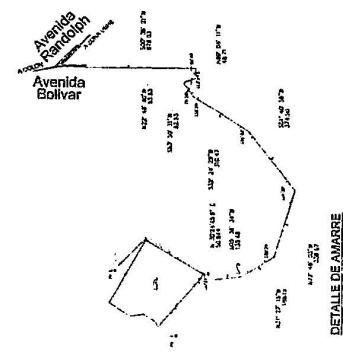
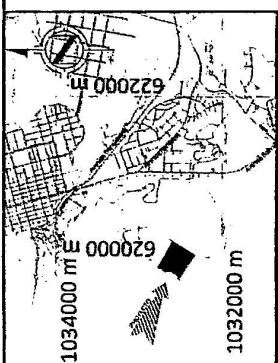
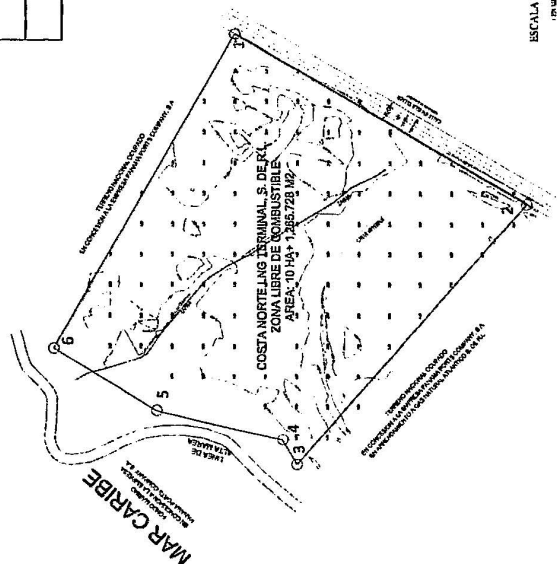

CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA
Fecha de refrendo: 4/8/17



REPÚBLICA DE PANAMÁ
SECRETARÍA NACIONAL DE ENERGÍA

Fiel Copia de su Original: 

Fecha: 10 de agosto
de 2017. 

[illegible]

REPÚBLICA DE PANAMÁ
 PROTECCIÓN DEL AMBIENTE
 MINISTERIO DEL MEDIO AMBIENTE Y OCEANOS
 DIRECCIÓN GENERAL DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 SUBDIRECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 SECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 DIVISIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 UNIDAD DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 EQUIPO DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 PERSONAL DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 SERVIDORES DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 MAQUINARIA DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 MATERIAL DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS
 OTROS RECURSOS DE GESTIÓN AMBIENTAL Y SUELOS

Annex 4



**REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE SALUD**

RESOLUCIÓN No. 747
(de 26 de julio de 2017)

Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscriban la panela y otros alimentos considerados artesanales

**EL MINISTRO DE SALUD,
En uso de sus facultades legales,**

CONSIDERANDO:

Que el artículo 109 de la Constitución Política de la República de Panamá, establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República, y que el individuo, como parte de la comunidad, tienen derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social;

Que de conformidad con la Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, las disposiciones del Código Sanitario se aplicarán de preferencia a toda otra disposición legal en materia de salud pública y obligan a personas naturales o jurídicas y entidades nacionales o privadas, nacionales o extranjeras existentes o que en el futuro existan, transitoria o frecuentemente, en el territorio de la República.

Que el Decreto de Gabinete No.1 de 15 de enero de 1969, crea el Ministerio de Salud para la ejecución de las acciones de promoción, protección, reparación y rehabilitación de la salud que por mandato constitucional son responsabilidad del Estado.

Que de conformidad con el Decreto Ejecutivo No.75 de 27 de febrero de 1969, al Ministerio de Salud le corresponde mantener actualizada la legislación que regula las actividades del sector salud.

Que el Decreto Ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 Que aprueba la inscripción de los alimentos procesados y envasados en la República de Panamá, establece que le corresponde al Departamento de Protección de Alimentos reglamentar los controles o cualquier otra acción relacionada con los productos alimenticios considerados como artesanales.

Que es función del Ministerio de Salud, hacer velar y cumplir las normas y reglamentos sanitarios vigentes para la protección de la salud integral de la población.

Que es necesario regular la venta de los productos alimenticios artesanales, toda vez que para poder comercializar estos productos alimenticios, los productores requieren de registro sanitario.

Que cada vez es mayor, el número de productos alimenticios artesanales, de venta en ferias, locales comerciales y otros establecimientos, sin registros sanitarios, por lo que no cuentan con parámetros de calidad establecidos, no tienen definidos sus procesos, sin embargo poseen una gran demanda por lo característicos de sus sabores y texturas.

Que el Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT de Panela vigente, establece los procesos y requisitos que regulan la actividad industrial de panela. Sin embargo productores de panela o raspadura artesanal manifiestan no poder comercializar sus productos debido a la falta de documentación de sus procesos y equipos, preocupación compartida con otros productores de alimento artesanal, por lo que es necesario establecer los parámetros que deberán cumplir.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

éstos productores de alimentos artesanales para obtener el Permiso Sanitario de Operación e inscribir su producto, y así mercadearlos en los centros de expendio.

Que como parte de la función esencial del Estado, de velar por la salud de la población de la República, se hace imprescindible regular los requisitos sanitarios y de calidad en toda la cadena de producción y comercialización de los alimentos artesanales, los cuales provienen de la agroindustria del sector agropecuario, acuícola y forestal a través del manejo post cosecha, conservación y procesamiento a niveles tecnológicos caseros, artesanales y semindustriales.

Que le corresponde a la Dirección General de Salud Pública, las funciones nacionales de salud pública, de carácter directivo, normativo, regulador, de inspección y control.

RESUELVE:

Artículo 1. OBJETO. Reglamentar el artículo 3 del Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008, correspondiente a los controles o cualquier otra acción relacionada con los productos alimenticios considerados como artesanales y a la panela artesanal.

Artículo 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Estas disposiciones serán aplicadas a todos los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales descritos en el Anexo A de la presente resolución.

Artículo 3. DEFINICIONES. Para los fines de esta resolución se contemplan las siguientes definiciones:

- **Buenas prácticas de manufactura:** condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.
- **Desinfección:** reducción del número de microorganismos presentes en las superficies de edificios, instalaciones, maquinarias, utensilios, equipos, mediante tratamientos químicos o métodos físicos adecuados, hasta un nivel que no constituya riesgo de contaminación para los alimentos que se elaboren.
- **Panela o raspadura:** producto sólido obtenido por evaporación y clarificación del jugo de caña de azúcar, conservando todos sus minerales, vitaminas y proteínas sin ser estas adicionadas.
- **Producto alimenticio inocuo:** son alimentos o bebidas libres de contaminantes y comprados con confianza por los consumidores debido a que son reconocidos por las autoridades competentes al cumplir con las reglas sanitarias vigentes.
- **Equipo artesanal alimentario:** son las herramientas, utensilios y aparatos con predominio manual y un empleo limitado de medios mecánicos o electrónicos para la producción de productos alimenticios artesanales.
- **Producto alimenticio artesanal:** es el alimento para la venta, elaborado de forma continua o estacional, con predominio manual o con auxilio de maquinaria simple; que restringe el uso de aditivos y conservadores a lo estrictamente necesario, y que es producido preferiblemente dentro del entorno familiar y/o en empresas artesanales con no más de diez (10) trabajadores.
- **Producto alimenticio autóctono:** se considera esta palabra como un adjetivo que puede aplicarse a los seres vivos, al lugar de donde proviene el producto alimenticio, por lo tanto, es propio u originario de un sitio. Para la presente resolución, queda entendido que se refiere a producto alimenticio propio u originario de la República de Panamá.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

- **Proceso artesanal:** es un proceso manual donde no se requiere el uso de tecnología sofisticada, sino el uso de las materias primas, estufas, hornos, máquinas y herramientas sencillas. Los alimentos fabricados en un pequeño taller familiar o en locales pequeños.
- **Trapiche artesanal:** Son trapiches colocados en estaciones móviles para la extracción del jugo de caña, utilizados por emprendedores informales, algunos manejados por una sola persona en venta ambulante. Algunos trapiches son movidos en la finca por tracción animal, y otros con energía eléctrica u otro combustible.

Artículo 4. UBICACIÓN. Los establecimientos alimenticios artesanales y los trapiches deben estar alejados de focos de contaminación e inundaciones, deben mantenerse limpios y libre de acumulaciones de materiales, equipos en desuso y/o mal dispuestos, basuras, y/o desperdicios, chatarras, aguas estancadas, bagazos o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes y plagas, separados de cualquier ambiente utilizado como vivienda.

Artículo 5. ALREDEDORES. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales y de los trapiches paneleros, se mantendrán limpios para que no constituyan una fuente de contaminación, se debe descartar o almacenar adecuadamente el equipo en desuso, remover los desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba, aguas estancadas, bagazo y todo aquello dentro de las inmediaciones, que pueda constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores.

Artículo 6. USO DE LAS INSTALACIONES. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un local diseñado solamente para este proceso, separado de las viviendas ya que no se debe procesar dentro de ella, ni en apartamentos privados, se pueden habilitar áreas conexas. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento.

Artículo 7. CARACTERÍSTICAS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener sus instalaciones físicas con las siguientes condiciones y características:

- Disponer de agua potable del IDAAN y/o proveniente de acueductos rurales o de pozo tratada previamente, en cantidad y frecuencia suficiente.
- Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente del 2%.
- Paredes lisas con recubierta con un material lavable hasta una altura mínima de 1.50 metros desde el piso.
- Cielo raso liso, sin uniones y fácil de limpiar.
- Ventanas desmontables, provistas de malla contra insectos que sea fácil de desmontar, diseñadas y construidas de material adecuado, que impidan la entrada de agua, plagas, acumulación de suciedad.
- Las puertas que comuniquen al exterior del área del proceso, deben contar con protección o barrera física que impida el ingreso de plagas.
- Iluminación adecuada que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los productos.
- Las lámparas en las áreas de recibo de materia prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos deben estar protegidas contra roturas.
- Las instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deben estar recubiertas, no se permite cables colgantes sobre las zonas de procesamiento de alimentos.
- Disponer de tanques con tapa con la capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
- Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente, los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a (30 cm del piso) protegidos de contaminación.
- Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos, los cuales deben ser aseados diariamente.
- Área de vestidores con armarios para guardar los objetos personales.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

- Mesas, estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxicos de superficies lisas de fácil limpieza y desinfección, por lo general de acero inoxidable.
- Contar con área de comedor para sus operarios.

Artículo 8. TRAPICHES PANELEROS ARTESANALES. Pueden estar ubicados en las plantaciones de caña, siempre que cumplan las siguientes condiciones:

- Disponer de agua potable proveniente del IDAAN, acueductos rurales o de pozo tratada previamente, en cantidad y frecuencia suficiente.
- Área de proceso de extracción de jugos cerrado con mallas, separado del cocido y empaque de la panela.
- Piso de cemento.
- Si se utiliza fuerza animal para la extracción del jugo, el área de proceso debe estar separado del área de la molienda.
- Separados de las viviendas.
- Tanques con tapa y capacidad suficiente para atender las necesidades mínimas correspondientes a un día de producción.
- Servicios sanitarios y lavamanos con agua, jabón desinfectante y papel para secarse las manos.
- Pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos.
- Las paredes pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles malla o cedazos que eviten la entrada de insectos y roedores.
- Techo en buen estado que evite la entrada del agua de lluvia.
- Puertas lisas resistentes a la humedad.
- Adecuada iluminación y ventilación.
- Los animales domésticos no deben tener acceso al trapiche panelero artesanal, ni al área de proceso.
- Contar con un depósito, que debe estar protegido de la contaminación y debe limpiarse y desinfectarse periódicamente, los productos terminados deben estar almacenados sobre tarimas a 30 cm del piso, protegidos de contaminación.

Artículo 9. ÁREA DE PROCESO. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener en el área de proceso, los pisos y las paredes contruidas de materiales impermeables, que no sean tóxicos, las superficies deben ser lisas para poder lavarlas frecuentemente. El techo debe estar en buen estado evitando la entrada del agua de lluvia; las puertas lisas, resistentes a la humedad, con buena iluminación y adecuada ventilación.

Artículo 10. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con recipientes adecuados para la recolección y almacenamiento de sólidos. Los residuos sólidos deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores y de plagas. Disponer de basureros con tapas.

Artículo 11. SISTEMA DE DRENAJE. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben tener un sistema de drenaje adecuado en el piso de todas las áreas de operación. Bien detallada la plomería, sumidero, tanque séptico y su estudio de percolación. Dispositivos de protección de flujo de retorno en su caso, para evitar la contaminación de las líneas de suministro de agua potable. El desagüe y los sistemas de alcantarillados deben tener trampas y canaletas adecuadas y sistema para evitar el retrosifonaje.

Artículo 12. PERMISO SANITARIO DE OPERACIÓN. Los requisitos para el otorgamiento del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o Representante Legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales y del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la Región de Salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria.
3. Copia de los carnés de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

4. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Copia del Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
8. Copia del Certificado de Registro Público en el caso de empresas artesanales.
9. Copia de la Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de cada uno de los productos que se elaboran.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración del producto.
13. Descripción de la infraestructura.
14. Planos sellados o croquis del establecimiento.
15. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de 81, en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.

Artículo 13. RENOVACIÓN DE PERMISO SANITARIO DE OPERACIÓN. Los requisitos para la renovación del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud suscrita por el propietario o Representante Legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales, con sus datos generales y del establecimiento, dirigida al Jefe de Salud Pública de la Región de Salud correspondiente.
2. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
3. Copia de los carnés de salud blanco y verde emitido por el Ministerio de Salud
4. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
5. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
6. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
7. Copia del Aviso de Operación donde conste la actividad artesanal.
8. Copia del Certificado de Registro Público en el caso de empresas artesanales.
9. Copia de la Certificación de Empresa Artesanal emitida por la Dirección de Agroindustrias.
10. Buenas Prácticas de Manufactura (Programa de limpieza y desinfección).
11. Descripción de la actividad y de los productos nuevos.
12. Lista de los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de los nuevos productos.
13. Descripción de la infraestructura (remodelaciones).
14. Planos sellados o croquis de las nuevas estructuras.
15. Copia de la Resolución de Permiso Sanitario de Operación artesanal del año anterior.
16. Aprobar la inspección sanitaria con un puntaje mínimo de 81, en la aplicación de la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para alimentos y bebidas procesadas.

Artículo 14. PROCEDIMIENTO. La tramitación del Permiso Sanitario de Operación para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben cumplir los siguientes pasos:

1. Presentar la documentación completa en el Departamento de Salud Pública de la Región de Salud que le corresponda y solicitar la inspección para obtener el Permiso de Operaciones.
2. El Departamento de Salud Pública regional, ordena mediante nota la inspección a quien jurisdiccionalmente le corresponda.
3. El funcionario local realiza la inspección aplicando la ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para productos alimenticios artesanales y panelas, la cual debe ser aprobada con un puntaje mínimo de 81, cumpliendo con el Anexo B (normativo).
4. En caso de verificarse el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, aprobar la inspección, se confecciona nota para el Departamento de Protección de Alimentos del nivel nacional, remitiendo todo el expediente completo (solicitud, documentación aportada y ficha técnica favorable).
5. En caso de no obtener un criterio favorable en la aplicación de la ficha técnica y en sus dos reinspecciones, el Departamento de Salud Pública regional, emite nota



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Artículo 15. INSCRIPCIÓN. Los requisitos para realizar la inscripción (registro) y renovación de productos alimenticios artesanales son:

1. Solicitud de inscripción dirigida al jefe del Departamento de Protección de Alimentos suscrita por el gerente o representante legal del establecimiento que elabora productos alimenticios artesanales.
2. Copia de la cédula de identidad personal (ser de nacionalidad panameña)
3. Copia del carné de artesano emitido por el Ministerio de Comercio e Industria
4. Empresa familiar o individual hasta cinco (5) colaboradores.
5. Asociaciones hasta diez (10) colaboradores.
6. Copia del Permiso Sanitario de Operación artesanal.
7. Dos (2) etiquetas originales o arte idéntico al original.
8. Lista de ingredientes (fórmula) especificando los aditivos utilizados.
9. Especificación del tipo y material de envase.
10. Método de elaboración (incluyendo tiempo y temperatura).
11. Vida media del producto.
12. Código de lote.
13. Presentar cuatro (4) muestras al momento de la inscripción, con peso mínimo de 100 g o 100 ml cada una, las cuales serán sometidas a los análisis de laboratorio correspondientes según los parámetros establecidos por alimentos (pruebas microbiológicas y fisicoquímicas). El costo de los análisis deberá ser asumido por el solicitante.
14. Pago de inclusión al Tesoro Nacional.

Artículo 16. BUENAS PRÁCTICAS. Los Trapiches y empresas que elaboran productos alimenticios artesanales deben aplicar Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos de producción, esto les ayudará a aprovechar los recursos agropecuarios disponibles en sus áreas y a producir alimentos inocuos y contar con procedimientos escritos para el mantenimiento, limpieza y desinfección de los equipos. Debe existir un procedimiento escrito para el manejo adecuado de desechos sólidos, no se debe acumular desechos en las áreas de manipulación y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo, ni en zonas circundantes.

Artículo 17. PROGRAMA ESCRITO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. Las instalaciones y el equipo deben mantenerse en un estado adecuado de limpieza y desinfección, deben utilizar métodos de limpieza y desinfección, separados o conjuntamente, según el tipo de labor que efectúe y los riesgos asociados al producto. Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, que especifique lo siguiente:

1. Distribución de limpieza por áreas.
2. Responsable de tareas específicas.
3. Método y frecuencia de limpieza, con el cuidado que no genere polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos.
4. Medidas de vigilancia.
5. Ruta de recolección y transporte de los desechos.
6. Instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios y equipo de trabajo, a fin de garantizar que los productos no se contaminen.

Artículo 18. USO DE PRODUCTOS HIGIÉNICOS. Los productos utilizados para la limpieza y desinfección deben contar con la inscripción emitida por el Departamento de Protección de Alimentos y deben almacenarse adecuadamente, en un área exclusiva, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos, debidamente identificados y utilizarse de acuerdo con las instrucciones que el fabricante indique en la etiqueta.

Artículo 19. HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS. El equipo y los utensilios utilizados en trapiches y establecimientos que elaboran productos artesanales deben estar diseñados y contruidos de tal forma que se evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza, deben ser de material no absorbente, ni corrosivo, de acero inoxidable resistente a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección, con desinfectantes químicos autorizados. Los útiles de limpieza como esponjas, cepillos, escobillones, deben estar en buen estado y limpios, para que cumplan su función.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

químicos autorizados. Los útiles de limpieza como esponjas, cepillos, escobillones deben estar en buen estado y limpios, para que cumplan su función.

Artículo 20. MATERIA PRIMA. Todo equipo que tenga contacto con el producto después del proceso de cocción u otro proceso debe ser lavado y desinfectado. El jugo de caña o la materia prima, debe protegerse de contaminación. Los proveedores de materia prima deben ser trapiches autorizados por el Ministerio de Salud con el respectivo Permiso Sanitario de Operación.

Artículo 21. CONTROL DE PLAGAS. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales deben contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas que incluya, como mínimo, identificación de plagas, mapeo de estaciones, productos o métodos y procedimientos utilizados, hojas de seguridad de los productos. Los productos químicos utilizados para el control de plagas deben estar claramente rotulados y almacenados en un sitio adecuado bajo llave, al igual que las bombas de fumigar, ropa, botas y otros equipos de control de plagas.

Artículo 22. EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS. Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son, entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pailas, ollas, selladora manual, tablas para picar, tablas plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, embudos, cucharones de acero inoxidable.

Artículos 23. TRAPICHES PANELEROS. Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro fundido, cobre, madera.

Artículo 24. PROCESO DE PRODUCCIÓN. El control de las operaciones se realiza con la finalidad de reducir la contaminación microbiana, física o química del alimento para preservarlo. Las operaciones más frecuentes son, entre otras, la refrigeración, congelación, tratamientos térmicos, desecación, concentración, acidificación, preservar por medios químicos.

Artículo 25. CONTROL DEL PROCESO. Para mantener un adecuado control del proceso, la empresa debe contar con las recetas, detalles de las cantidades, de los ingredientes a utilizar y la temperatura, para evitar alteración de los alimentos y la probabilidad de causar enfermedades. Es necesario desarrollar un flujograma de proceso que permita mantener las condiciones de calidad e inocuidad del alimento. Se debe evitar la contaminación cruzada, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y productos terminados.

Artículo 26. ELABORACIÓN DE PANELA. Los Procesos de Elaboración de la panela en una planta artesanal son:

PROCESO	DESCRIPCION
ACOPIO	Colocar la caña, previamente lavada, en tarimas o andamios separados del suelo (30 cm.).
PRELIMPIEZA	Consiste en pasar el jugo o guarapo por un tamiz fino para eliminar impurezas.
CLARIFICACION	Se realiza tradicionalmente utilizando la adición de corteza machacada de ciertos árboles como guácimo, el mozote o majaguillo.
EVAPORACION	Se realiza en la paila de cocción
CONCENTRACION	Consiste en la aplicación de calor para eliminar el agua de los jugos elevando el contenido de azúcar en el jugo de 20 a 90%



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

PUNTEADO	Determina el punto final de la miel para obtener la panela.
BATIDO	Consiste en agitar el líquido con unas grandes tenazas de fácil limpieza y desinfección (acero inoxidable).
MOLDEO	Consiste en verter la mezcla, una vez batida, en los moldes para su enfriamiento, los moldes suelen ser de madera u otro material limpio y en buen estado.

Artículo 27. USO DE ADITIVOS. Si el proceso amerita el uso de aditivos llámese, preservantes, colorantes u otros, éstos deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.

Artículo 28. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS TÉCNICAS. Los productos que se encuentren en el listado de alimentos artesanales, si poseen normas técnicas, éstas deben ser cumplidas. El ser un alimento artesanal no exime del cumplimiento de una norma técnica.

Artículo 29. DESCRIPCIÓN. La identificación del producto alimenticio artesanal facilita su comercialización y al consumidor le brinda información sobre el producto, métodos de preservación, ingredientes, fecha de producción, fecha de vencimiento, entre otras.

Artículo 30. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO. Los productos alimenticios artesanales, para ser comercializados, deben estar debidamente identificados mediante una etiqueta, la cual debe indicar, como mínimo, la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, dirección, fecha de producción (lote) y fecha de vencimiento.

Artículo 31. ÁREA DE EMPAQUE. Los productos artesanales deberán ser empacados en un lugar limpio y seco, con un envase adecuado que proteja el alimento de la humedad y otras contaminaciones. Las características de olor, color, sabor, aspecto y composición del producto no deberán ser alteradas por el material de envase.

Artículo 32. EMPAQUES. Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de la materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.

Artículo 33. REEMPAQUE. Solo se permitirá el reempaque de panela en establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud que cumplan con las disposiciones legales vigentes y cuenten con Permiso Sanitario de Operación.

Artículo 34. DENOMINACIÓN ALIMENTO ARTESANAL. Los alimentos que presenten en su etiqueta la denominación Alimento Artesanal se le concede un plazo de seis (6) meses a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución, para adecuar su nombre de alimento o característica de proceso en la etiqueta. La connotación artesanal solo se permite a los alimentos presentes en el listado de productos artesanales del artículo 36, que estén debidamente inscritos en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y que cumplen con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 35. ALMACENAMIENTO. Los establecimientos que elaboran productos artesanales deben mantener las precauciones necesarias para el almacenamiento adecuado de los productos terminados, colocarlos en lugar seguro y a la temperatura adecuada. Antes de transportarse, el medio de transporte a utilizar debe estar limpio, de manera que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo. Se debe mantener la humedad y la temperatura requerida y evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos.

Artículo 36. CAPACITACIÓN. Los establecimientos aprobados por las autoridades competentes para elaborar alimentos artesanales y panela artesanal, deben pertenecer a un programa de educación continua, realizado por MICI, MIDA, MINSA, CEPIA, AMPYME



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

entre otros organismos competentes. Los temas a tratar en las capacitaciones de estas empresas van dirigidos a fortalecer los conceptos de organización y administración empresarial, estrategias de sostenibilidad, planeación estratégica, gestión del trabajo en equipo, Buenas Prácticas de Manufactura, higiene personal, lavado de manos entre otros.

Artículo 37. PERSONAL. En los establecimientos que elaboran productos artesanales y en los trapiches artesanales, las personas que manipulan alimentos deben gozar de buena salud y mantener una adecuada higiene por lo cual deben cumplir con:

Certificado de salud vigente (carne blanco).

Carné de adiestramiento sanitario (verde).

Vestimenta limpia (camisa o sweater limpios con mangas, gorro o redecilla).

Manos y rostro sin heridas, cortadas, forúnculos (granos), etc.

Manos sin prendas de joyería (anillos, relojes, pulseras, bandas de cuero, etc.) o esmalte de uñas.

No se puede usar arete.

Bigote recortado, sin barba.

Calzado cerrado y limpio.

Buenos hábitos de higiene (baño diario, lavado de manos constante).

No comer ni tomar bebidas dentro del área de trabajo.

No masticar goma de mascar.

No fumar dentro del área de trabajo.

Botiquín.

Artículo 38. PRODUCTOS ALIMENTICIOS ARTESANALES SUJETOS A INSCRIPCIÓN. Los productos artesanales que pueden ser inscritos (registrados) en el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud son los enumerados en el Anexo A de la presente resolución.

Artículo 39. VIGILANCIA. Para verificar que los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales cumplan con lo establecido en la presente resolución, el Departamento de Protección de Alimentos de la Región de Salud donde se encuentre ubicado el mismo, aplicará la ficha de inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales (Anexo B).

Artículo 40. APROBACIÓN. Los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales para obtener el Permiso Sanitario de Operación artesanal, deben cumplir con el puntaje mínimo de 81.

Artículo 41. ACTUALIZACIÓN. El listado de los productos alimenticios artesanales, que integran el Anexo A, será revisado cada 2 años, para su debida actualización.

Artículo 42. ANEXOS. Forman parte integral de la presente resolución los siguientes anexos normativos:

Anexo A Lista de productos alimenticios artesanales.

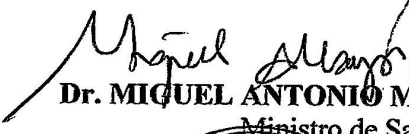
Anexo B Guía de llenado y Ficha de inspección de buenas prácticas de manufactura para panela y alimentos artesanales.

Artículo 43. ENTRADA EN VIGENCIA. La presente resolución empezará a regir tres meses a partir de su promulgación.

FUNDAMENTO LEGAL: Constitución de la República de Panamá, Ley 66 de 10 de noviembre de 1947, Decreto de Gabinete 1 de 15 de enero de 1969 y Decreto Ejecutivo No.331 del 22 de julio de 2008 y demás normas concordantes.

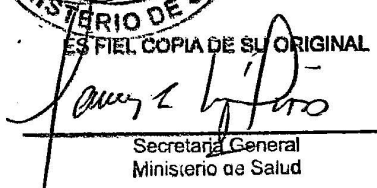
PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

MM/IBdeM/AJdeM/AAdeV/MZ


Dr. MIGUEL ANTONIO MAYO DI BELLO
Ministro de Salud


REPUBLICA DE PANAMÁ
DESPACHO DEL MINISTRO
MINISTERIO DE SALUD


MINISTERIO DE SALUD
Secretaría General


ES FIEL COPIA DE SU ORIGINAL
Secretaría General
Ministerio de Salud

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

ANEXO A
(Normativo)

Lista de Productos Alimenticios Artesanales

Nº	Producto	Materia Prima / Ingredientes	Preparación	Equipo / Instrumentos / Herramientas
1	Aceite de Coco	Coco, agua	Se extrae el coco, se bate, se cuela o filtra y se deja reposar en un frasco de vidrio por 24 horas. Se refrigera para que se endurezca se saca la parte de arriba y abajo queda el aceite de coco.	Licuadaora, Coladera, frasco de vidrio, cuchara.
2	Arroz con leche	Leche condensada, leche evaporada, azúcar, canela, pasitas, arroz, vainilla, anís.	Lave el arroz solo una vez, Cocine el arroz, canela, agua, leche, alrededor 30 minutos, hasta que el arroz este blando, Agregue la las pasitas, leche, Azúcar, revolviendo constantemente.	Olla, recipientes, estufa, fogón de leña,
3	Bienmesabe	Harina de trigo, leche, miel y agua	Se mezcla la harina con el agua y la miel y se pone a cocinar con la leche, hasta que cuaje y luego se reposa para que cuaje.	Olla, paila o recipiente de un material de fácil limpieza y desinfección.
4	Bocadillo de leche	Leche, azúcar. En ocasiones especiales, sabores de frutas nacionales como: piña, coco, nance, mango.	Para una botella de leche, se vierte una libra y media de azúcar, se hierva la leche y se le va echando el azúcar, se tiene que revolver bastante para que esta no se desborde de la olla con el calor. Se prueba para lograr su punto de sabor. Luego, se tiende en una tabla húmeda sobre papel de aluminio y se van cortando los bocadillos.	Olla, tabla para colocar los bocadillos, papel aluminio, revoledor, cuchillo.
5	Bolas de Tamarindo	Pulpa de tamarindo y azúcar	Se coloca la pulpa en agua, se le agrega azúcar , se preparan las bolas	Recipientes de fácil limpieza y desinfección
6	Bollo de coco	Masa de maíz, mantequilla, leche de coco. Una pizca de sal, azúcar al gusto	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, mantequilla, azúcar, leche de coco se amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase,



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

				colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección.
7	Bollo de maíz nuevo	Masa de maíz nuevo, Una pizca de sal, azúcar al gusto. Un poquito de harina	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal gusto, azúcar, harina, se coloca la masa en los capucho se amarran y se coloca en una olla para cocinarlos.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección.
8	Bollo de maíz seco	Masa de maíz, sal y mantequilla	Se cocina la masa, luego se muele la masa cocida, se agrega sal, se mantequilla, se amasa manualmente, se les da forma, se envuelven los bollos y se cocinan envueltos	Una olla, estufa a gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler, hilo para amarrar.
9	Cabanga	Coco rallado, miel de caña, papaya verde.	Se ralla el coco y la papaya, se mezcla con la miel. Luego se pone a hervir en una olla, se revuelve hasta que se vea el fondo de la olla. Se baja del fuego extendiéndola en una bandeja para cortarla en rectángulos de tamaño deseado. Se deja refrescar y se envuelve en hojas de maíz seco.	Olla, rallador, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
10	Cachete de Chola	Harina, huevos, manteca, azúcar, canela en polvo y ralladura de 1 limón.	En un recipiente mezclar la manteca con el azúcar. Batir hasta conformar una mezcla homogénea y consistente. Luego incorporar harina y mezclar lentamente añadir los huevos y mezclar hasta formar una masa suave y dócil, masar con cucharon hasta alcanzar un grosor de 2 a 3 cms. Llevar al horno durante 20 minutos, teñir con colorante rojo natural.	Recipientes para mezclar, batidor, cucharon, rodillo de cocina, horno.
11	Caldo o Jugo de Caña	Caña de azúcar, limón o maracuyá	Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo, se le puede agregar	Trapiche artesanal, colador y recipiente de fácil limpieza y



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la pañela y otros alimentos considerados artesanales.

			jugo de limón o de maracuyá	desinfección para colar y recoger el jugo.
12	Changa	Masa de maíz nuevo, Una pizca de sal.	Se corta la mazorca de maíz nuevo, luego se muele, se le agrega sal gusto, se coloca la masa en las hojas de tallos y luego se coloca en una cazuela y se asa.	Una olla, cazuelas. Máquina de moler, estufa de gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, hoja de caña o bijao para envolver, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección
13	Chicha de Saril	Saril, azúcar, canela, clavito de color y agua	Se lava el saril, se cocina hasta que suelte la coloración roja, se le agrega canela, clavito de olor, agua y azúcar al gusto para enfriar y servir.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
14	Chicha Dulce de Maíz	Maíz en grano, canela en cáscara, jengibre, clavito de olor, azúcar, panela o miel de caña	Se raya el maíz, se cocina el maíz con los ingredientes, se deja en reposo y al día siguiente se cuele y se muele, se le agrega agua y se cuele nuevamente, se le agrega azúcar morena, panela o miel para servir.	Una olla, estufa a gas, fogón de leña caldero, máquina de moler, envase, colador y revolvedor de material de fácil limpieza y desinfección
15	Chicheme de arroz	Arroz, leche. Azúcar, agua, vainilla	Se coloca el arroz en una olla y se cocina cuando este blando se baja, Se le coloca vainilla, leche, azúcar y se sirve	Fogón de leña, estufa, refrigeradora, ollas, recipientes, utensilio. de cucharones
16	Chicheme de maíz	Maíz , leche, azúcar, vainilla y agua	Se muele el maíz, se cuele el maíz en agua, se pone a hervir cuando este blando se baja de la estufa, se sirve frio y se lee agrega leche, vainilla y azúcar al gusto.	Una olla, estufa. A gas, fogón de leña o caldero, un recipiente de material de fácil limpieza o desinfección, máquina de moler. Envase, colador y revolver de material de fácil limpieza y desinfección
17	Chocao de Guineo	Plátanos bien maduros, coco rallado, jengibre, azúcar, sal al gusto	Pele jengibre y macháquelo. Pele y corte los plátanos en rueditas. En una olla mediana, sancóchelos con agua hasta que se ablanden. Agregue la leche de coco y el	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones rayador, coladores



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la pánela y otros alimentos considerados artesanales.

			jengibre. Déjelo cocinar por 15 minutos. Agregue azúcar al gusto y una pizca de sal.	
18	Cocada	Coco, miel de caña y sal	Se ralla el coco, se agrega agua, miel y sal, se cocina y luego se preparan las cocadas	Recipientes de fácil limpieza y desinfección
19	Cofio	Maíz y azúcar morena	Se muele el maíz, se tuesta, luego se muele y se mezcla con el azúcar	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección
20	Conservas de Frutas Nacionales Dulce de papaya verde con guineo, zanahoria y marañón	Materia prima: Papaya verde, guineo, zanahoria, marañón Ingredientes: Miel de caña Clavito de olor Canela Vainilla	Se parten en trozos pequeños, se cocinan con agua, clavito de olor, canela; hasta que se ablanden, luego se añade la miel de caña y la vainilla. Cocinar por 3 horas hasta que agarre un color oscuro y obtener una textura espesa.	Cuchillo de acero inoxidable, tabla de picar, paila, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
21	Conservas de Raíces y Tubérculos Conserva de yuca con zapallo	Materia prima: Yuca Zapallo Ingredientes: Canela Clavito de olor, Vainilla Miel de caña	Muela todos estos ingredientes, cocinar por 5 horas hasta que tome un color oscuro y obtener una textura espesa, envasar y dejar refrescar.	Cuchillo de acero inoxidable, olla, maquina de moler manual, recipientes de fácil limpieza y desinfección.
22	Dulces de Semana Santa	Materia prima e ingredientes: Yuca, otoi, plátano, vaina de naranja agrias, pepitas de Marañón, anís, clavitos de olor, miel de caña, leche condensada, leche ideal	Se pelan y muelen los plátanos, yucas, naranja, otoi y pepitas. Se ponen a cocinar con la miel de caña y leche condensada después se sigue revolviendo a fuego lento en un fogón de leña o en la estufa por 3 horas aproximadamente hasta obtener una consistencia de textura espesa y color oscuro. Luego se vierten en los moldes.	Fogón de leña, estufa de horno con gas. Recipientes ollas, moldes de aluminios y vidrios. Pailas, Mecedores de madera
23	Duros de Frutas Tropicales Nacionales Duro de nance Duro de marañón Duro de piña Duro de guanábana Duro de tamarindo Duro de maracuyá Duro de papaya y de otras frutas nacionales	Frutas tropicales Materia prima: Nance Marañón Piña Guanábana, Tamarindo papaya Ingredientes: Agua Azúcar	Se corta en trozos, se exprime o licua la fruta seleccionada, usar colador si es necesario, se le agrega agua y el resto de los ingredientes, se revuelve la mezcla, se vacía en los vasos o bolsitas, para colocarlos en el congelador.	Cuchillo, tabla de picar, licuadora, recipientes de fácil limpieza y desinfección, vasos desechables o bolsitas plásticas.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

24	Empanada de piña u otras frutas nacionales	Frutas de temporada, harina, azúcar, sal, maicena y mantequilla	Se cose la piña con la azúcar hasta que se haga jalea, se amasa la harina, se rellena con la jalea, se cierra y se hornea.	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
25	Empanada de yuca con vegetales	Materia prima: Yuca Ingredientes: Tomates Cebolla Ajo machacados, Ajíes pimentón verde Culantro Aceite Achiote Sal	Cocinar las yucas añadiendo sal. Mezcle la yuca cocida, amase perfectamente hasta formar una masa homogénea. Prepare un refrito utilizando una sartén con el aceite y achiote, cuando se caliente ponga el ajo machacado, la cebolla, culantro, el pimienta, deje que se doren los ingredientes, agregue tomate y espere hasta que se forme una salsa medio densa. Forme una bola y aplaste un poco como dando la forma de una tortilla. Añádale la mezcla, cierre la masa con sus ingredientes para formar las empanadas. Freír en aceite, deje que se caliente y ponga a dorar las empanadas. Retírelas cuando estén doradas.	Olla para cocinar la yuca, máquina de moler manual, estufa, sartén, cuchillo de acero inoxidable, revolovedor, tabla de picar, sartén de freír, escurridor,
26	Enyucado	Yuca fresca rallada, azúcar, anís en grano, cascarita de limón, sal, coco rallado, mantequilla y queso blanco fresco.	Mezclar todos los ingredientes y colocar en fuego lento hasta que la mantequilla se derrita, colocar en molde, hasta que se dore por encima.	Olla, cucharón y bandeja refractaria.
27	Frutas Deshidratadas	Frutas tropicales nacionales	Colocamos la bandeja con las rodajas de frutas y calentamos a baja temperatura, dando vuelta de vez en cuando. Se debe controlar a menudo para que no se quemen. El tiempo varía con cada fruta y la cantidad de agua que posean, pudiendo demorar entre 3 y 6 horas.	Fogón de leña y bandeja refractaria.
28	Gollería o Bollería	Agua, cascara de limón, azúcar y plátano muy verde	Mezclar agua azúcar y cáscara de limón, para hacer miel y colar. Pelar los plátanos, cortarlos en tiras delgadas, freírlos por montoncitos para que queden pegados, sacar y	Olla, cuchillo, tabla de picar plástica, estufa de fogón.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			colocar miel por encima.	
29	Guisada	Harina, coco, azúcar, sal, canela, nuez moscada y mantequilla	Se raya el coco, se cose junto a la canela, azúcar y nuez moscada, y se pone sobre la masa y se hornea	Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.
30	Huevito de Leche	Leche, azúcar, clavito de olor, canela y vainilla	Se mezclan todos los ingredientes, se cocinan revolviendo constantemente. Una vez enfriado se elaboran los huevitos de leche.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
31	Mamallena	Pan desmenuzado, tuti fruty, leche condensada o evaporada, pasita canela en polvo, una pizca de sal. cereza, vino	Se colocan todos los ingredientes en un recipiente y se mezclan. Se le coloca en el molde la mezcla y se lleva al horno, se retira cuando ya está listo.	Fogón de leña, estufa con horno de gas, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pailas. Moldes de aluminio o de vidrios
32	Manjar Blanco	leche entera, azúcar, canela, clavito de olor y maicena	En una olla ponga a calentar la leche con los clavos de olor y la canela a fuego medio. Cuando rompa a hervir agregue el azúcar y revuelva todo con una cuchara de madera, revolver sin descanso hasta que espese y tome la consistencia adecuada. Este proceso puede tardar hasta 2 horas. Conforme pasa el tiempo verá como la mezcla va cambiando de color adquiriendo un tono café claro e incrementando el grado de espesor. Para saber si el manjar está listo, vierta una cucharada en un plato pequeño deja que se enfríe y mueva el plato. Si al moverlo el dulce de leche no se escurre, quiere decir que está listo.	Estufa, olla, cuchara de madera, plato pequeño
33	Melcocha	agua, azúcar, mantequilla y extracto de vainilla	En una olla a fuego moderado revuelva el agua con la mantequilla y el azúcar hasta que se disuelva, siga cocinando a fuego lento sin revolver, hasta que unas gotas en un vaso de agua fría formen una hebra suave quebradiza, vierta la melcocha en una bandeja engrasada y deje que se enfríe lo suficiente para	Bandejas, estufa, olla y recipiente para para verter los ingredientes (vasija o tazón), papel celofán, cuchillo.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			<i>manejarla, agregue por gotas la vainilla y el colorante vegetal, unte mantequilla en las manos, hale la melcocha, doble y vuelva halar torciéndola hasta estar cremosa y casi solita. Corte en trocitos y envuelva en papel celofán.</i>	
34	Merengue	Azúcar, claras de huevo a temperatura ambiente, vainilla blanca	Batir las claras de huevo, verter la vainilla e incorporar poco a poco el azúcar, seguir batiendo hasta que las clara tengan una consistencia de pico de nieve. Precalentar el horno y poner los merengues y no dejar que se doren, sacar del horno y dejar repo	Recipiente para mezclar, batidor, bandeja refractaria y horno.
35	Mermelada de Calamansi	Limón y azúcar	Lave la fruta, picarla, se mide en partes iguales de la fruta y el azúcar. Se hierva por una hora. se tapa y se coloca en los frascos a hervir por 10 minutos. Se vierte la mermelada y se tapa, se hierva nuevamente por 5 minutos para el sellado. Se deja enfriar y se guarda	Estufa, dos ollas inoxidables, cucharón, frascos, cuchillo, taza de medir, coladera, mesa.
36	Miel de Caña	Caña de azúcar	Se muele la caña en un trapiche para extraer el jugo. El jugo de pasa por un tamiz para recoger impurezas. Se cocina el jugo.	Trapiche artesanal, colador y recipientes de fácil limpieza y desinfección para colar, recoger y cocina el jugo.
37	Pan Artesanal	Azúcar, levadura, sal, aceite vegetal, huevo, harina.	Mezclar el agua, el azúcar y la levadura, llevar al fuego, luego agregar y batir los huevos, la sal y adicionar azúcar. Añadir el aceite, para luego pasar a una superficie espolvoreada y amasar. Se colocan en bandejas para hornear.	Batidora, mesa, limpión, bandejas para hornear, recipientes de vidrio y de material de fácil limpieza y desinfección y un horno alimentado con leña o gas.
38	Pan de maíz artesanal	Harina de maíz, harina de trigo, sal, azúcar, levadura.	Mezclar la harina de maíz con la harina de trigo, sal, mantequilla y azúcar. Se le agrega la levadura, disuelta previamente en agua tibia. Luego mezcle todo bien y comience a amasar, una vez que la masa este lisa dejarla reposar por dos horas	Fogón de leña, estufa con horno de gas, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pails. De fácil limpieza y desinfección.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			<i>hasta que duplique su volumen, llevar la masa al horno cuando este dorado el pan se retira del horno.</i>	
39	<i>Panela/Raspadura</i>	<i>Miel de caña</i>	<i>Se muele la caña para extraerle el jugo, se cuela el jugo, se cocina en una paila, se le extraen las impurezas durante la cocción (clarificación), se vacía en los moldes y se reposa para enfriar.</i>	<i>Trapiche artesanal, coladores y paila de material de fácil limpieza y desinfección.</i>
40	<i>Pastelito de Maíz Nuevo</i>	<i>Maíz nuevo, sal, huevo y azúcar</i>	<i>Se raspa el maíz, se muele y se mezcla con la sal, el huevo y se le agrega una pizca de azúcar</i>	<i>Cuchillo y recipientes de fácil limpieza y desinfección. Máquina de moler maíz</i>
41	<i>Pepita de marañón</i>	<i>Pepita de Marañón y miel de caña</i>	<i>Se asan las pepitas, se coloca en una olla la miel de caña y se revuelve constantemente con un cucharón de madera cuando está hirviendo la miel échele las pepitas lavada y bien picaditas revolver hasta que no se pegue de la olla.</i>	<i>Fogón de leña, estufa, recipiente o utensilio de cocina, cucharones, ollas o pailas.</i>
42	<i>Pesada de Nance</i>	<i>Nance, azúcar o miel, leche, harina de fécula de maíz.</i>	<i>Se exprime el nance, se cuela para separar la semilla, se coloca en un recipiente y se le agrega azúcar y miel. Se coloca a fuego lenta hasta el punto de ebullición y a fuego lento se le agrega la harina de fécula de maíz y la leche.</i>	<i>Recipiente y mecedor de fácil limpieza y desinfección</i>
43	<i>Picantes Naturales</i>	<i>Ajies rojos, , ajo, cebolla, salsa de tomate, vinagre y sal,</i>	<i>Se pican, se mezcla, se hierven, luego se reposan, se licua los ingredientes y se vierten en los frascos a temperatura ambiente.</i>	<i>Botellas o frascos, licuadora, cucharas, estufa.</i>
44	<i>Plantintita</i>	<i>Plátano maduro, harina, azúcar, canela, sal, vainilla, colorante rojo vegetal y mantequilla</i>	<i>Se cocina y luego se licua el plátano, se rellena y se cierra la masa y se hornea.</i>	<i>Horno, mesas, licuadora, instrumentos de cocina, ollas y cucharones.</i>
45	<i>Pulpa de Tamarindo</i>	<i>Tamarindo y miel de caña</i>	<i>Se pelan los tamarindos, se extrae la pulpa, se cocina, cuando esté suave se agrega la miel de caña y se mezcla.</i>	<i>Recipientes de fácil limpieza y desinfección</i>



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

46	Queque de Coco	Harina de trigo, coco rallado, miel de caña (también se puede usar raspadura), sal, canela en polvo, manteca.	Mezcle todos los ingredientes secos y agregue la manteca y la miel, amase hasta hacer una masa tersa, engrase una bandeja con la manteca (que dejó para esto), haga bolas del tamaño que le guste y aplástelas un poco en la bandeja dejando un espacio de ½ pulgada entre cada uno. Precaliente el horno a 350 °F (cerca de 177 °C) y horné de 20 a 25 minutos según cómo le guste.	
47	Sopa Borracha	Bizcochuelo, Ron, leche ideal. Leche condensada, canela, anís	Se licua todos los ingredientes: leche ideal, condensada, ron Canela. Anís se hace una mezcla. Corta el bizcochuelo en cuadros pequeños y le vierte a mezcla de la leche déjala reposar y refrigerada hasta el momento de servir	Refrigeradora. Fogón de leña, estufa de horno con gas. Recipientes ollas, moldes de aluminios y vidrios
48	Suripico	Leche agria (cortada con acidificante natural), miel, raspadura o azúcar.	Primero se vierte la leche en una olla se pone a hervir, luego que ha hervido. Se le agrega la raspadura hasta quedar un sirope, se deja enfriar y se sirven acompañado con galletas.	Recipientes de fácil limpieza y desinfección.
49	Suspiro	maicena o almidón de yuca, canela, huevos, mantequilla, azúcar	Se cierne el almidón de yuca o la maicena y se le agrega el resto de los ingredientes, se mezcla hasta obtener una pasta lisa y sin grumos, luego se elaboran bollitos los cuales posteriormente se enrollan en forma de espiral. Se colocan en una bandeja engrasada y enharinada. Y finalmente se hornean a 350 °C (662 °F), por un lapso de 15 a 25 minutos.	Colador, recipientes de fácil limpieza y desinfección, horno de asar
50	Tortilla de maíz	Masa de maíz, arroz crudo (opcional), agua, sal y aceite	Se cocina la masa hasta que este blanda, luego se muele agregando un poco de arroz crudo previamente ablandado en agua fría, luego se amasa agregando agua y sal, dando la forma de la tortilla para luego	Máquina de moler y recipientes de fácil limpieza y desinfección.



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

			asarla.	
--	--	--	---------	--

LISTADO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA LA AGROINDUSTRIA ARTESANAL

EQUIPOS	UTENSILIOS
<i>Balanzas de plato</i> <i>Bandejas de acero inoxidable</i> <i>Batidoras</i> <i>Botas de caucho</i> <i>Centrifuga o extractor de miel</i> <i>Coladores</i> <i>Cronómetros</i> <i>Cucharones</i> <i>Cuchillos</i> <i>Despulpadoras de café</i> <i>Despulpadoras de frutas</i> <i>Extintores</i> <i>Hornos artesanales de arcilla</i> <i>Hornos a gas</i> <i>Hornos eléctricos</i> <i>Libro record (para registros)</i> <i>Licuadoras</i> <i>Limpiones</i> <i>Liras</i> <i>Mangueras</i> <i>Máquinas de moler</i> <i>Mascarillas</i> <i>Mesas de acero inoxidable</i> <i>Moldes de acero inoxidable</i>	<i>Ollas</i> <i>Pailas</i> <i>Pailas de acero inoxidable</i> <i>Papel toalla</i> <i>Ph chimetros</i> <i>Productos químicos para higiene y sanitización</i> <i>Redecillas</i> <i>Sumadoras</i> <i>Tablas de picar</i> <i>Tanquecito de gas</i> <i>Tanques de basura (producción más limpia)</i> <i>Tanques plásticos</i> <i>Termómetros</i> <i>Tijeras</i> <i>Trapiches</i> <i>Molinos</i> <i>Divisoras (pequeñas) para pan</i> <i>Pequeñas cámaras de fermentación</i> <i>Batidoras</i>



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

ANEXO B
(Normativo)

GUÍA PARA EL LLENADO DE LA FICHA DE INSPECCIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE FABRICACIÓN DE PANELA Y ALIMENTOS ARTESANALES.

ASPECTO		REQUERIMIENTO	CUMPLIMIENTO	PUNTOS
1.0 EDIFICIO				
1.1 Plantas y sus Alrededores.				
1.1.1 Alrededores. Las empresas fabricantes de alimentos artesanales deben tomar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de alimentos durante la cadena de producción.				
a) Alrededores limpios (1 punto)	1	Los alrededores de los establecimientos que elaboran productos alimenticios artesanales y de los trapiches paneleros, se mantendrán limpios para que no constituyan una fuente de contaminación, se debe descartar o almacenar adecuadamente el equipo en desuso, remover los desechos sólidos y desperdicios, recortar la grama, eliminar la hierba, aguas estancadas, bagazo y todo aquello dentro de las inmediaciones, que pueda constituir una atracción o refugio para insectos y roedores.	Cumple con todos los requerimientos. No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
b) Ausencia de focos de contaminación. (1 punto)	1	Los establecimientos alimenticios artesanales y los trapiches deben estar alejados de focos de contaminación e inundaciones, deben mantenerse limpios y libres de acumulaciones de materiales, equipo en desuso, mal dispuesto, basuras, desperdicios, chatarras, aguas estancadas, bagazos o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes o plagas.	Cumple con todos los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
1.1.2 Ubicación Adecuada				
a) Ubicación adecuada (1 puntos)	1	Ubicación en zonas expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica. Ubicación del establecimiento debe estar libre de olores desagradables y no expuestos a inundaciones.	Cumple con el requerimiento. (1 punto) No cumple con el requerimiento. (0 puntos)	1
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2 Instalación física				
1.2.1 Diseño				
a) Tamaño y construcción del edificio.	2	Tamaño mínimo establecimiento 50 m2 aproximadamente (5mx10m), área de	Cumple con todos los requerimientos.	2



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos) El local no debe ser vivienda		almacenar materia prima mínimo (4mx4m), planos y croquis aprobados por la autoridad sanitaria. E local no debe ser apartamento.	(2 puntos) No cumple con dos o más de los requerimientos. (1 punto menos) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	
b) Protección contra el ambiente exterior. (2 puntos).	2	El edificio e instalación deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos roedores y plagas. En caso de ser necesario se instalará cerca perimetral. Los animales domésticos no deben tener acceso al establecimiento. El edificio e instalaciones deben reducir al mínimo el ingreso de los contaminantes del medio como humo, polvo, vapores y otros. Tener cerca perimetral.	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos (1 punto) No cumple con ninguno de los requerimientos (0 puntos)	2
c) Áreas específicas para vestidores, comedores y almacenamiento. (1 punto)	1	Vestidores y lockers. Incluir áreas específicas de almacenar materia prima y producto terminado. Área específica para comedor del personal.	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos (0 puntos)	1
d) Instalación de fregadores (1 punto)	1	Material impermeable (porcelana, hierro, acero inoxidable), acabado liso. Conectado correctamente al sistema de desagüe. Adosados a una pared, con impermeabilización de azulejos o acero inoxidable, que sobresalga por lo menos 0.60 cm, sobre el borde superior del artefacto y a 0.30 cm a cada lado. Escurrideros laterales de 1.50 metros de largo cada uno, construido de material impermeable de acabado liso (concreto revestido de azulejos, granito, acero inoxidable) inclinados hacia el fregador y con reborde a las orillas para evitar la caída de agua al piso. Fregadores de tres compartimientos: Primer compartimiento será para el lavado con agua y detergente; el segundo para enjuagar los utensilios con agua corriente potable a temperatura ambiente y en el tercer compartimiento se realiza la desinfección (cloro o con agua caliente).	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
e) Distribución. (2 puntos)	2	Su construcción debe permitir y facilitar las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. Contar con un flujo de proceso, espacios separados de la pared de al menos 50 cm	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto)	
f) Materiales de construcción.	2	Las edificaciones deben ser de construcción	No cumple con los	

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos)		sólida y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite la madera, gypsum u otro material absorbente de humedad para la construcción.	requerimientos (0 puntos)	
SUBTOTAL		10 PUNTOS		
1.2.2 Pisos				
a) De material impermeable (3 puntos)	3	De material resistente al tráfico rodado, impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües (trapiches) Los pisos deberán ser de material impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso que se destinan. De fácil limpieza. Pisos del área de proceso con inclinación a una pendiente de 2%. Los pisos del trapiche de cemento rústico.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.3 Paredes				
a) Exteriores construidas de material adecuado. (1 punto)	1	Las paredes exteriores pueden ser construidas de concreto y otras estructura prefabricadas resistentes con diversos materiales. Los trapiches paneleros artesanales pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos. Las paredes de los trapiches pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles mallas o cedazos que eviten la entrada de roedores.	Cumple con todos los requerimientos. (1 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	1
b) Paredes de área de procesos. (2 puntos)	2	El área de proceso, construida de material impermeable, no absorbente, no gypsum, lavables y desinfectables, pintadas de color claro. Por la humedad recubiertas de material impermeable a una altura de 1.5 metros.	Cumple con todos los requerimientos. (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	2
Sub Total		3 puntos		
1.2.4 Techos Construido de material que no acumule basura y anidamiento de plagas. (3 puntos)	1	Los techos deberán ser contruidos y acabados de forma que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Trapiches: Techos en buen estado que eviten entrada de lluvia (agua).	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumple (0 puntos)	1
	2	No son permitidos los techos con cielo falso, que son fuentes de acumulación de basura y anidamiento de plagas.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple (0 puntos)	
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.5 Ventanas y Puertas				
a) Ventanas fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)	1	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar estar construidas de modo que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto)	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panca y otros alimentos considerados artesanales.

		cuando el caso amerite estar provista de mallas contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar	No cumple (0 puntos)	
b) Puertas (2 puntos)	2	Puertas en buen estado, de superficie lisa y no absorbente, que abran hacia afuera.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple (0 puntos)	2
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.6 Iluminación				
a) Intensidad mínima (3 puntos)	3	Instalación adecuada por personal idóneo. Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural y artificial de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. 180 ww o lux en todo los puntos de inspección 330 ww o lux en locales de elaboración. 165 ww o lux en otras áreas de las plantas Las bombillas y las lámparas suspendidas deben ser aisladas con protectores que eviten la contaminación de alimentos en caso de rupturas del bombillo.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.2.7 Ventilación	3	Debe existir una ventilación adecuada que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores y eliminar el aire contaminado de las diferentes áreas. De ser necesario la ventilación natural en el área de proceso podrá ser reemplazada por aire acondicionado.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
a) Ventilación adecuada (2 puntos)				
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1 punto)		El flujo de aire no deberá nunca ir de una zona contaminada hacia una zona limpia Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes		
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.3 Instalaciones Sanitarias				
1.3.1 Abastecimiento de agua.				
a) Abastecimiento y tratamiento de agua. (3 puntos)	3	Suficiente agua potable. Dispone de un abastecimiento suficiente de agua potable. En caso de agua procedente de pozos, hervir el agua o clorinar previamente a su utilización. (proceso aprobado por el MINSA) Si almacena el agua en tanques, debe mantenerlos cubiertos.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
1.3.2 Tuberías.				

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Tamaño y diseño adecuado. (1 punto)	1	El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran y tener un adecuado flujo hacia el sistema de drenaje.	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumple (0 puntos)	1
SUBTOTAL		1 PUNTO		
1.4 Manejo de disposiciones de desechos líquidos.				
1.4.1 Drenaje				
a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas. (1 punto)	1	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, contruidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.	Con el cumplimiento del requerimiento (1 punto) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	1
SUBTOTAL		1 PUNTO		
1.4.2 Instalaciones Sanitarias				
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso. (1 punto)	1	Instalaciones sanitarias limpias en buen estado. Puertas adecuadas para su fin.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
b) Vestidores (1 punto)	1	Debidamente ubicados y separados para hombre y para mujeres si existen trabajadores de ambos sexos, provisto de casilleros seguros para que guarden sus pertenencias.		
SUBTOTAL		2 PUNTOS		
1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos.				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua caliente o fría. (1 punto)	1	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos y abastecimiento de agua caliente y/o fría.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. (1 punto)	1	Se debe utilizar jabón líquido desinfectante. Uso de toallas de papel o secadores de aire. Presencia de rótulos.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
SUBTOTAL		2 PUNTOS		
1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos.				
1.5.1 Desechos solidos				
a) Procedimiento escrito para el manejo adecuado. (1 punto)	1	Debe existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta y cumplirlos.	No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
b) Contar con recipientes lavables y con tapadera. (1 punto)	1	Los recipientes deben ser lavables y con tapadera para evitar insectos y roedores. Los alrededores de los recipientes deben estar en orden evitando que existan residuos fuera del recipiente.	No cumple con uno de los requerimientos. (0.5 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	1
SUBTOTAL		2 PUNTOS		



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

1.6 Limpieza y desinfección				
1.6.1 Programa de limpieza y desinfección.				
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección. (2 puntos)	2	Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, eficazmente, el cual deberá especificar: Distribución de limpieza por áreas. Responsable de tareas específicas. Método y frecuencia de limpieza. Medidas de vigilancia: • Productos para limpieza aprobados por el MINSA. • Productos de limpieza no deben estar en el área de proceso y deben estar almacenados bajo llave.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
SUBTOTAL		2 PUNTOS		
1.7 Control de Plagas				
1.7.1 Control de plagas				
a) Programa escrito para el control de plagas (3 puntos)	3	La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: • Identificación de plagas. • Mapeo de estaciones. • Productos aprobados y procedimientos utilizados para la aplicación de plaguicidas. • Hojas de seguridad de sustancias a aplicar. • Barreras físicas que impidan el ingreso a plagas. • Medidas de erradicación en caso de que alguna plaga (roedores) o plaga de almacén (gorgojos) invada la planta. • Plaguicidas no deben estar en el área de almacén, y deben estar almacenados bajo llave.	Cumple con todos los requerimientos. (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con los requerimientos (0 puntos)	3
SUBTOTAL		3 PUNTOS		
2. Equipos y Utensilios				
2.1 Equipos y utensilios				
a) Equipo adecuado para el proceso artesanal. (4 puntos)	4	Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pailas, selladora manual, tablas de picar plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, bandejas de acero inoxidable, embudos, cucharones de acero inoxidable, pequeñas cámaras de fermentación, hornos convencionales, hornos de arcilla.	Cumple con todos los requerimientos. (4 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple con dos o más de los requerimientos. (0 puntos)	4
b) Equipos eléctricos y refrigeración. (3 puntos)	3	Los equipos eléctricos usados para la preparación de alimentos se mantendrán limpios y en buenas condiciones (horno eléctrico, microonda, licuadora, entre	Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos) No cumplimiento con el	3



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

		otros). Los equipos de refrigeración deben estar en buen estado, ser suficientes y estar limpios, además de contar con termómetro. Deben almacenar los alimentos a una temperatura adecuada, los rangos de refrigeración son de 0 a 5 grados Celsius o de 32 a 41 Fahrenheit, de congelación menor a 0 grados Celsius o 32 Fahrenheit.	requerimiento (0 puntos)	
c) Equipo en buen estado incluye Trapiches (3 puntos)	3	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u contruidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Debe ser de rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección y limpieza. El equipo debe estar en buen estado para evitar cualquier contaminación originada por fallas de equipo. No transferir al producto materiales, sustancias toxicas, olores ni sabores, resistentes a las operaciones repetidas de limpieza y desinfección. Las mesas con patas de aluminio, acero inoxidable o material resistente al lavado y desinfección con dimensiones como por ejemplo (180x120x80 cm) cubiertas de acero inoxidable u otro material que permita la limpieza y desinfección. Mesas estantes y mobiliarios deben estar hechos de material duradero, no tóxicos, de superficies lisas y que permitan la limpieza y desinfección, por lo general acero inoxidable.	Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	3
d) Motores de trapiche		Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro fundido, cobre, madera. Todo equipo que tenga contacto con el producto después del proceso de cocción u otro proceso, debe ser lavado y desinfectado. El jugo de caña o materia prima, debe protegerse de contaminación, los proveedores de materia prima deben ser trapiches autorizados por el Ministerio de Salud con el Permiso Sanitario de Operación.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
Nota: solo para trapiches				
SUBTOTAL		10 Puntos Establecidos		
3 Personal				
3.1 Capacitación				
a) Programa escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	2	Debe existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos)	2

26



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

(2 puntos)		de la empresa. Este programa debe ser actualizado y a disposición del control oficial.	No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	
SUBTOTAL		2 PUNTOS		
3.2 Practicas Higiénicas				
a) Prácticas Higiénicas adecuadas según manual de BPM. (3 puntos)	3	Personal que manipula alimentos debe bañarse a diario. Los operarios deben lavarse las manos cuidadosamente con jabón líquido desinfectante y agua: • Antes de comenzar su labor diaria. • Después de manipular cualquier alimento crudo y/o antes de manipular cocidos que sufrirán ningún tipo de tratamiento térmico antes de su consumo. • Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber o fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario, y otras. Deben existir rótulos de lavado de manos.	Con el cumplimiento del requerimiento (3 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	3
b) El personal que manipula alimentos, utiliza sus implementos adecuados. (2 puntos)	2	Utilizan ropa protectora. Utilizan cubrecabezas, cubre barba (cuando proceda). Utilizan mascarillas, guantes (cuando lo requiera) Utilizan calzado adecuado	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
Sub total		5 Puntos		
3.3 Control de Salud				
a) Constancia o carnet de Salud, actualizado y documentados. (2 puntos)	2	La empresa debe acreditar permanentemente el buen estado de salud de su personal. Cuando se contratan manipuladores de alimentos se someten a exámenes médicos y cada 6 meses revisión.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	2
SUBTOTAL		2 PUNTOS		
4. Control en el proceso y en la producción.				
4.1 Materia prima y Operaciones de manufactura				
a) Control y registro de la potabilidad del agua. b) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación. c) Inspección de materia prima e ingredientes. (4 puntos)	4	Control de la potabilidad, evaluación periódica del agua, registro de resultados. Evaluación periódica del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico. Contar con un sistema de materias primas o ingredientes que presenten indicios de contaminación o infestación. La materia prima o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos al área de elaboración.	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	4



RESOLUCIÓN No 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

a) Procedimientos de operación evitan la contaminación cruzada. (4 puntos)	4	Se debe evitar la contaminación cruzada, como por ejemplo, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y producto terminados. Áreas separadas de procesos, productos terminados	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	4
b) Controles escritos (12 puntos)		Los procesos de fabricación de alimentos deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias. Debe contar con controles escritos necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar la contaminación del alimento tales como: • Tiempo, temperatura, pH y humedad. • Medidas preventivas evitando contaminación. • Con metal o cualquier otro material extraño.	Con el cumplimiento del requerimiento (12 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	12
c) Uso de aditivos.		Si el proceso amerita el uso de aditivos, llámese, preservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.		
d) Material para envasado, almacenado en condiciones de sanidad y limpieza. (6 puntos)	6	Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de las materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas, se podrá utilizar hojas secas de Bijao como primera envoltura y plástico como envoltura secundaria.	Con el cumplimiento del requerimiento (6 puntos) No cumple con uno de los requerimientos. (1 punto) No cumple ningún requerimiento (0 puntos)	6
e) Etiquetado y Rotulado de los Productos Alimenticios. (4 Puntos)		Los envases de alimentos deben cumplir con el etiquetado completo, rotulados, con Nombre del Producto, Dirección del fabricante, Lote (Día-Mes-Año), Fecha de vencimiento.	Con el cumplimiento del requerimiento (4 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	4
SUBTOTAL		30 PUNTOS		
5.0 Almacenamiento y Distribución				
5.1 Almacenamiento y distribución				
a) Productos alimenticios almacenados en condiciones apropiadas (2 puntos)		Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envase. Todos los productos que ingresen deben contar con Registro Sanitario.	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos) No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	
b) Transporte (2 puntos)		Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria,	Con el cumplimiento del requerimiento (2 puntos)	

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	para efectuar esta operación. El transporte a utilizar debe estar limpio, que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo, debe evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos, que mantengan la humedad y la temperatura requerida. El transporte para alimentos fríos o congelados debe tener medios para verificar temperatura.	No cumplimiento con el requerimiento (0 puntos)	
SUBTOTAL		4 PUNTOS	
TOTAL		100 PUNTOS	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para
Panela y Alimentos Artesanales

MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS

Ficha de Inspección de Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y Alimentos Artesanales

Ficha No. _____

Tipo de producto _____

INSPECCION PARA PERMISO: Nuevo ☐ Renovación ☐ Control ☐ Denuncia ☐
SANITARIO DE OPERACIÓN

NOMBRE DE LA FÁBRICA _____

DIRECCION DE LA FÁBRICA _____

TELEFONO DE LA FÁBRICA _____ FAX _____

CORREO ELECTRONICO DE LA FABRICA _____

DIRECCION DE LA OFICINA ADMINISTRATIVA _____

TELEFONO DE LA OFICINA _____ FAX _____

CORREO ELECTRONICO DE LA OFICINA _____

LICENCIA SANITARIA No. _____ FECHA DE VENCIMIENTO _____

OTORGADA POR LA REGIÓN DE SALUD _____

NOMBRE DEL PROPIETARIO ☐ REPRESENTANTE LEGAL ☐

RESPONSABLE DEL AREA DE PRODUCCION _____

NUMERO TOTAL DE EMPLEADOS _____

PRODUCTOS _____

FECHA DE LA 1° INSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____

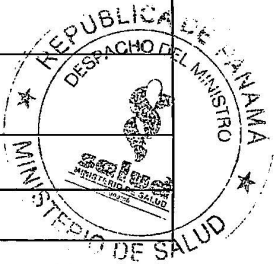
FECHA DE LA 1° REINSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____

FECHA DE LA 2° REINSPECCION _____ CALIFICACIÓN _____



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

ASPECTO	REQUERIMIENTO	Inspección	Inspección	Inspección
1. EDIFICIO				
1.1 Plantas y sus Alrededores				
1.1.1 Alrededor				
a) Alrededores limpios (1 punto)	Almacenamiento adecuado del equipo en desuso.			
	Libres de basura y desperdicio			
	Áreas verdes limpias			
b) Ausencia de Focos de contaminación (1 punto)	Inexistencia de lugares que puedan constituir una atracción o refugio para los insectos y roedores			
	Mantenimiento adecuado de los drenajes de la planta para evitar contaminación e infestación.			
1.1.2 Ubicación				
a) Ubicación adecuada (1 punto)	Ubicación en zonas no expuestas a cualquier tipo de contaminación física, química o biológica			
	Las empresas deben construir en locales diseñados para este proceso, no procesar dentro de viviendas o en apartamentos privados, estar delimitada por paredes separadas de cualquier ambiente utilizado como vivienda.			
	Contar con comodidades para el retiro de los desechos de manera eficaz, tanto sólidos como líquidos.			
	Vías de acceso y patios de maniobra deben encontrarse pavimentos o compactado de piedras a fin de evitar la contaminación de los alimentos con el polvo.			
Subtotal	3 puntos			
1.2 Instalación Física				
1.2.1 Diseño				
a) Tamaño y construcción del edificio (2 puntos)	Su construcción debe permitir y facilitar su mantenimiento y las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. El local no debe ser la vivienda del propietario, Se podrán habilitar áreas conexas. El local no debe ser apartamentos. Tamaño aproximado de la planta (5mx10m), área de almacenar materia prima mínimo (4x4m)			
b) Protección contra el ambiente exterior (2 puntos)	El edificio e instalaciones deben ser de tal manera que impida el ingreso de animales, insectos roedores y plagas.			
	De ser necesario cerca perimetral podrá ser exigida			
c) Áreas	Los ambientes del edificio deben incluir un área			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

específicas para vestidores, comedores almacenamiento (1 punto)	específica de vestidores con muebles adecuados para guardar implementos de uso personal.			
	Los ambientes del edificio deben incluir un área específica para que el personal pueda ingerir sus alimentos.			
	Se debe disponer de instalaciones de almacenamiento separadas para : materia prima, producto terminado, productos de limpieza y sustancias peligrosas			
e) Distribución (2 puntos)	Su construcción debe permitir y facilitar las operaciones sanitarias para cumplir con el propósito de elaboración y manejo de los alimentos, así como del producto terminado, en forma adecuada. Contar con flujo de proceso, espacios separados de la pared de al menos 50 cm.			
f) Material de construcción (2 puntos)	Las edificaciones deben ser de construcción sólida, y mantenerse en buen estado. En el área de producción no se permite madera, gypsum u otro material absorbente de humedad para la construcción			
Subtotal	10 puntos			
1.2.2 Pisos				
a) Pisos de material resistente al tráfico rodado, Impermeables y de fácil limpieza, sin grietas y con desagües (3 puntos)	Los pisos deberán ser de materiales impermeables que no tengan efecto tóxico para el uso al que se destinan			
	Los pisos deberán estar contruidos de manera que faciliten su limpieza.			
Subtotal	3 puntos			
1.2.3 Paredes				
c) Exteriores contruidas de material adecuado. (1 punto)	Las paredes exteriores pueden ser contruidas de concreto y otras estructura prefabricadas resistentes con diversos materiales. Los trapiches paneleros artesanales pueden ser contruidos con columnas de madera cerrados con mallas o cedazos. Las paredes de los trapiches pueden ser de concreto hasta 1 metro y luego colocarles mallas o cedazos que eviten la entrada de roedores.			
b) Paredes de área de proceso (2 puntos)	El área de proceso, contruida de material impermeable, no absorbente, no gypsum, lavables y desinfectables, pintadas de color claro. Por la humedad recubiertas de material impermeable a una altura de 1.5 metros			
Subtotal	3 puntos			
1.2.4 Techos				
a) Contruido de Material que no acumule basura y anidamiento de	Los techos deberán ser contruidos y acabados de forma que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Cuando se utilicen cielo raso deben ser lisos, sin uniones y			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

plagas. (3 punto)	fáciles de limpiar			
Subtotal	3 puntos			
1.2.5 Ventanas y puertas				
a) Ventanas fáciles de desmontar y limpiar (1 punto)	Las ventanas deben ser fáciles de limpiar estar construidas de modo que reduzca el mínimo la acumulación de suciedad y cuando el caso amerite estar provista de mallas contra insectos que sea fácil de desmontar y limpiar			
b) Puertas en buen estado, de superficie Lisa y no absorbente, que abran hacia fuera (2 puntos)	Las puertas deben tener una superficie lisa no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar			
	Las puertas, es preferible que abran hacia afuera y que estén ajustadas a su marco y en buen estado.			
Subtotal	3 puntos			
1.2.6 Iluminación				
a) Intensidad de acuerdo al manual BPM (1punto)	Todo el establecimiento debe estar iluminado ya sea con luz natural y artificial de forma tal que posibilite la realización de las tareas y no comprometa la higiene de los alimentos. • 180 ww lux en todo los puntos de inspección • 330 ww lux en locales de elaboración. • 165 ww lux en otras áreas de las plantas.			
b) Lámparas y accesorios de luz artificial adecuado (1punto)	Las Lámparas y todos los accesorios de la Luz artificial ubicados en áreas de recibo de materias prima, almacenamiento, preparación y manejo de alimentos, deben estar protegidos contra roturas.			
	La iluminación no deberá alterar los colores			
c) Ausencia de cables colgantes en zonas de procesos(1punto)	Las Instalaciones eléctricas en caso de ser exteriores deberán estar recubiertas por tubos o caños aislantes			
	No debe existir cables colgantes sobre zonas de procesamiento de alimentos			
Subtotal	3 puntos			
1.2.7 Ventilación				
a) Ventilación adecuada (2 puntos)	Debe existir una ventilación adecuada que evite el calor excesivo, permita la circulación de aire suficiente y evite la condensación de vapores. Colocar extractores de aire en cantidad suficiente.			
b) Corriente de aire de zona limpia a zona contaminada (1punto)	El flujo de aire no deberá nunca ir de una zona contaminada hacia una zona limpia			
	Las aberturas de ventilación estarán protegidas por mallas para evitar el ingreso de agentes contaminantes.			
Subtotal	3 puntos			
1.3 Instalaciones Sanitarias				
1.3.1 Abastecimiento de agua				
a) Abastecimiento (2 puntos)	Debe disponerse de un abastecimiento suficiente de agua potable.			



RESOLUCIÓN N.º 747 de 26 de julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	El agua potable debe ajustarse a lo especificado en la normativa de cada país.			
	Debe contar con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución de manera que si ocasionalmente el servicio es suspendido, no se interrumpan los procesos. Si se almacena agua en tanques deben ser cubiertos.			
	El agua que se utiliza en las operaciones de limpieza y desinfección de equipo debe ser potable.			
b) Tratamiento del agua (1 puntos)	En caso de aguas procedentes de pozos hervir el agua o clorinar mediante procedimientos aprobados por MINSA. Mantener registros			
Subtotal	3 puntos			
1.3.2 Tubería				
a) Tamaño y diseño adecuado (1punto)	El tamaño y diseño de la tubería debe ser capaz de llevar a través de la planta la cantidad de agua suficiente para todas las áreas que los requieran			
	Conduce adecuadamente las aguas negras o servidas del Establecimiento.			
	Proveer un drenaje adecuado en los pisos de todas las áreas, donde están sujetos inundaciones por la limpieza o donde las operaciones normales liberen o descarguen agua u otros desperdicios líquidos			
Subtotal	1 punto			
1.4. Manejo y disposición de desechos líquidos				
1.4.1 Drenajes				
a) Instalaciones de desagüe y eliminación de desechos, adecuadas. (1punto)	Sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos, diseñados, construidos y mantenidos de manera que se evite el riesgo de contaminación.			
	Deben contar con una rejilla que impida el paso de roedores hacia la planta			
Subtotal	1 punto			
1.4.2 Instalaciones sanitarias				
a) Servicios sanitarios limpios, en buen estado y separados por sexo. Puertas que no abran directamente hacia el área de proceso. (1 punto)	Instalaciones sanitarias limpias y en buen estado con ventilación hacia el exterior. Provistos de papel higiénico, jabón, dispositivos para secado de manos, basurero. Separadas de la sección de proceso Poseerán como mínimo los siguientes equipos, según el número de trabajadores por turno. ✓ Inodoros uno cada veinte hombres ✓ Orinales uno por cada veinte ✓ Duchas una cada veinticinco personas ✓ Lavamanos uno por cada quince trabajadores o fracción de quince ✓ Inodoros separados por sexo Puertas que no abran directamente hacia el área donde el alimento está almacenado			

RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

b) Vestidores (1 punto)	Debe de contarse con un área de vestidores separadas del área de servicios sanitarios tanto para hombres como para mujeres. Provistos de al menos un casillero por cada operario por turno.			
Subtotal	2 puntos			
1.4.3 Instalaciones para lavarse las manos				
a) Lavamanos con abastecimiento de agua potable. (1 punto)	Las instalaciones para lavarse las manos deben disponer de medios adecuados y en buen estado para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavamanos no accionados manualmente y abastecimiento de agua caliente y fría.			
b) Jabón líquido, toallas de papel o secadores de aire y rótulos que indiquen lavarse las manos. (1 punto)	El jabón debe ser líquido, anti bacterial y estar colocado en su correspondiente dispensador. Uso de toallas de papel o secadores de aire.			
	Deben de haber rótulos que indiquen al trabajador que debe lavarse las manos después de ir al baño, o se haya contaminado al tocar objetos o superficies expuestas a contaminación.			
1.5 Manejo y disposición de desechos sólidos				
1.5.1 Desechos sólidos				
a) Manejo adecuado de desechos sólidos (2 puntos).	Deberá existir un programa y procedimiento escrito para el manejo adecuado de basura y desechos de la planta y cumplirlos.			
	No se debe permitir la disposición de desechos en las áreas de recepción y de almacenamiento de los alimentos o en otras áreas de trabajo ni zonas circundantes			
	Los recipientes deben ser lavables y tener tapadera para evitar que atraigan insectos y roedores.			
	El área de los desechos deberá ubicarse alejado de las zonas de procesamiento de alimentos. Bajo techo o debidamente cubierto y una área provista para la recolección de lixiviado y piso lavable.			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

1.6 Limpieza y desinfección				
1.6.1 Programa de limpieza y desinfección				
a) Programa escrito que regule la limpieza y desinfección. (2 puntos)	Debe existir un programa escrito que regule la limpieza y desinfección del edificio, equipos y utensilios, eficazmente el cual deberá especificar: ✓ Distribución de limpieza por áreas; ✓ Responsable de tareas específicas; ✓ Método y frecuencia de limpieza; ✓ Medidas de vigilancia. A fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial Material e fácil limpieza y desinfección resistente a la corrosión y a repetidas operaciones de limpieza y desinfección, que no transmitan sustancias toxicas, olores ni sabores distintos a los alimentos.			
Subtotal: 2 puntos				
1.7. Control de Plagas				
1.7.1 Control de Plagas				
a) Programa por escrito para el control de plagas (1 punto)	La planta deberá contar con un programa escrito para todo tipo de plagas, que incluya como mínimo: ✓ Identificación de plagas; ✓ Mapeo de estaciones; ✓ Productos aprobados y procedimientos utilizados; ✓ Hojas de seguridad de las sustancias a aplicar.			
	El programa debe contemplar si la planta cuenta con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.			
	Contempla el período que debe inspeccionarse y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.			
	El programa debe contemplar medidas de erradicación en caso de que alguna plaga invada la planta. Debe de existir un programa de mantenimiento preventivo a fin de asegurar el correcto funcionamiento del equipo. Dicho programa debe incluir especificaciones del equipo, el registro de las reparaciones y condiciones. Estos registros deben estar actualizados y a disposición para el control oficial.			
	Deben de existir los procedimientos a seguir para la aplicación de plaguicidas.			
d) Productos químicos utilizados (1 punto)	Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente para uso en planta de alimentos. Deberán utilizarse plaguicidas si no se puede aplicar con eficacia otras medidas sanitarias.			
c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas	Todos los plaguicidas utilizados deberán guardarse adecuadamente, fuera de las áreas de almacenamiento de alimentos y mantener debidamente identificados.			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

establecidas (1punto)				
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS				
2.1 Equipos y utensilios				
a)Equipo adecuado para proceso artesanal (4 puntos)	Los equipos básicos considerados para procesos artesanales son entre otros: Picadora de frutas, deshidratador, prensas manuales, mesa con patas de aluminio y recubiertas de acero inoxidable, extractora de pulpas, tapas, botellas, molinos, pailas, selladora manual, tablas para picar plásticas, cuchillos, colador, bandejas plásticas, bandejas de acero inoxidable, embudos, cucharones de acero inoxidable, pequeñas cámaras de fermentación, hornos convencionales, hornos de arcilla.			
b) Equipos eléctricos y refrigeración (3 Puntos)	Los equipos eléctricos usados para la preparación de alimentos se mantendrán limpios y en buenas condiciones (horno eléctrico, microonda, licuadora, entre otros).			
c) Equipo en buen estado incluye Trapiches (3 puntos)	El equipo y utensilios deberán estar diseñados u contruidos de tal forma que evite la contaminación del alimento y facilite su limpieza. Debe ser de rápido desmontaje y fácil acceso para su inspección y limpieza.			
d) Motores de trapiche Nota: solo para trapiches	Los trapiches paneleros podrán utilizar motores eléctricos, a gas o de otros combustibles o pueden ser movidos por fuerza animal. El tanque receptor de jugo puede ser de acero inoxidable o de plástico y la paila de acero inoxidable. Los materiales permitidos para el molino en el trapiche son entre otros acero inoxidable, hierro.			
Subtotal 12 puntos				
3.0 PERSONAL				
3.1 Capacitación				
a) Programa por escrito que incluya las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). (2puntos)	El personal involucrado en la manipulación de alimentos debe ser previamente capacitado en Buenas Prácticas de manufactura. Debe de existir un programa de capacitación escrito que incluya las buenas prácticas de manufactura, dirigido a todo el personal de la empresa.			
Subtotal 2 puntos				
3.2 Practicas higiénicas				
c) Prácticas Higiénicas adecuadas según manual de BPM. (3 puntos)	Debe exigirse que los operarios se laven cuidadosamente las manos con jabón líquido antibacterial. Después de llevar a cabo cualquier actividad no laboral como comer, beber, fumar, sonarse la nariz o ir al servicio sanitario y otras' • Uñas de manos cortas, limpias y sin esmalte • Los operarios no deben usar anillos, aretes, relojes ,pulseras o cualquier adorno u otro objeto que puedan tener contacto con el producto que se manipule. • El bigote y barba deben estar bien recortados y cubiertos con cubre bocas • El cabello debe estar bien recogido y cubierto por completo por un cubre cabeza			



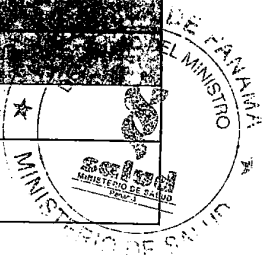
RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

	- No utilizar maquillaje, uñas y pestañas postizas - No fumar, escupir, mascar goma, comer, estornudar o toser dentro de las áreas de almacenamiento.			
d) El personal que manipula alimentos, utiliza sus implementos adecuados. (2 puntos)	Los trabajadores deben utilizar uniformes limpios y calzados cerrados y cuando manipulen alimentos en cuartos fríos bata blanca, cubrecabezas, botas y mascarilla. Los visitantes de las zonas de almacenamiento de alimentos, deben seguir las normas de comportamiento y disposiciones que se establezcan en la organización con el fin de evitar la contaminación de los alimentos.			
3.3 Control de salud				
a)Control de Salud Adecuado b) Carnet de salud (2 puntos)	Las personas responsables de las fábricas de alimentos deben llevar un registro periódico del estado de salud de su personal. Todos los manipuladores de alimentos nacionales e importados deben contar con el carnet de salud y carnet de manipulador de alimentos.			
4.0 4.0 CONTROL DE PROCESO Y LA PRODUCCIÓN				
4.1 Materia prima y operaciones de manufactura				
d) Control y registro de la potabilidad del agua.	Control de la potabilidad, evaluación periódica del agua, registro de resultados.			
e) Materia prima e ingredientes sin indicios de contaminación.	Evaluación periódica del agua a través de análisis fisicoquímico y bacteriológico.			
f) Inspección de materia prima e ingredientes. (4 puntos)	Contar con un sistema de materias primas o ingredientes que presenten indicios de contaminación o infestación. La materia prima o ingredientes deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlos al área de elaboración.			
f) Procedimiento s de operación evitan la contaminación cruzada. (4 puntos)	Se debe evitar la contaminación cruzada, como por ejemplo, usando mesas de trabajos distintas para colocar producto terminado y materia prima por separado, cajas de colores diferentes para colocar materia prima y productos terminados. Áreas separadas de procesos, productos terminados.			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

b) Controles de proceso escritos y uso de aditivos (12 puntos)	Todos los procesos alimentarios deben controlar la contaminación cruzada, como por ejemplo aplicar áreas separadas de proceso, colores de cajas diferentes para almacenar materias primas, mesas separadas de trabajo de materia prima y producto terminado, protección de envases La empresa debe tener desarrollado un flujograma de proceso, aspectos como control de la temperatura de cocción y de almacenamiento deben ser controladas como parte del proceso. Registros de Temperaturas, Termómetros en uso. Debe de contar con controles escritos en la elaboración, necesarios para reducir el crecimiento potencial de microorganismos y evitar contaminación del alimento tales como: ✓ Tiempo, temperatura, pH y humedad; ✓ Medidas preventivas evitando contaminación ✓ con metal o cualquier otro material extraño. Los productos que requieran estar en frigoríficos o en congeladores deben mantener la temperatura durante toda la cadena de comercialización Los registros de los procesos deben mantenerse durante un periodo superior a la duración de la vida útil del alimento Si el proceso amerita el uso de aditivos llámese, conservantes, colorantes u otros, deben utilizarse cantidades mínimas o de acuerdo a la reglamentación nacional. Es preferible utilizar aditivos naturales y restringir al mínimo el uso de aditivos artificiales en cumplimiento del requisito artesanal.			
c) Envasado (6 puntos)	Los empaques utilizados en productos artesanales deberán ser nuevos y de primer uso y almacenarse protegidos de la humedad, el polvo y otros contaminantes en un lugar limpio, seco y a temperatura adecuada, separados de la materias primas. El empaque se puede realizar manualmente, para las panelas se podrá utilizar hojas secas de bijao como primera envoltura. Otros alimentos artesanales podrán utilizar como primera envoltura hojas secas limpias y desinfectadas.			
d) Etiquetado y Rotulado de los Productos Alimenticios (4 Puntos)	Los envases de alimentos deben cumplir con el etiquetado completo, rotulados, con Nombre del Producto, Dirección del fabricante, Lote (Día-Mes-Año), Fecha de vencimiento			
Subtotal	30 puntos			
5.0 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN				
5.1 Almacenamiento y distribución				
a) Productos alimenticios almacenados en	Almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación, y los protejan contra la alteración del producto o los daños al			



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

condiciones apropiadas (2 puntos)	recipiente o envase. Todos los productos que ingresen deben contar con Registro Sanitario.			
b) Transporte (2 puntos)	Vehículos de la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria, para efectuar esta operación. El transporte a utilizar debe estar limpio, que prevenga la contaminación del alimento del humo y el polvo, debe evitar que los alimentos se mezclen con químicos tóxicos, que mantengan la humedad y la temperatura requerida. El transporte para alimentos fríos o congelados debe tener medios para verificar temperatura.			
Salida				

Hasta 60 puntos	Condiciones Inaceptables. Considerar Cierre
61-70 puntos	Condiciones Deficientes. Urge Corregir
71-80 puntos	Condiciones Regulares. Necesario hacer correcciones
81-100 puntos	Buenas Condiciones. Hacer Algunas correcciones



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Nota: ítems que no aplican , colocar los mismos

“La suma total para aprobación no tiene que ser menor a 81 puntos, de los cuales, se tiene que cumplir como mínimo en los siguientes numerales con la puntuación listada a continuación:

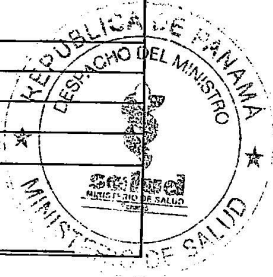
NUMERAL	PUNTAJE OBTENIDO
1.1.1 (2 puntos)	
1.1.2 (1 punto)	
1.2.1 (10 puntos)	
1.2.2 (3 puntos)	
1.2.3 (3 puntos)	
1.2.4 (3 punto)	
1.2.5 (3 puntos)	
1.2.6 (3 puntos)	
1.2.7 (3 puntos)	
1.3.1 (3 puntos)	
1.3.2 (1 puntos)	
1.4.1 (1 punto)	
1.4.2 (2 puntos)	
1.4.3 (2 puntos)	
1.5.1 (2 puntos)	
1.6.1 (2 puntos)	
1.7.1 (3 puntos)	
2.1 (10 puntos)	
3.1 (2 puntos)	
3.2 (5 puntos)	
3.3 (2 puntos)	
4.1 (30 puntos)	
5.1 (4 puntos)	
TOTAL 100 PUNTOS	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

MINISTERIO DE SALUD
DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN DE ALIMENTOS
Ficha de Inspección de las Buenas Prácticas de Manufactura para Panelas y Alimentos artesanales

NUMERAL DE LA FICHA	DEFICIENCIAS ENCONTRADAS / RECOMENDACIONES	CUMPLIO CON LAS RECOMENDACIONES	
	PRIMERA INSPECCION Fecha :	PRIMERA REINSPECCION Fecha:	SEGUNDA REINSPECCION Fecha :
DOY FE que los datos registrados en esta fecha de inspección son verdaderos y acordes a la inspección practicada. Para la corrección de las deficiencias señaladas se otorga un plazo de ____ días, que vencen el _____. _____ Firma del propietario _____ Nombre del propietario o responsable (letra de molde) _____ Firma del inspector		_____ Nombre y firma del propietario o responsable _____ Nombre y firma del inspector	_____ Nombre y firma del propietario o responsable _____ Nombre y firma del inspector
VISITA DEL SUPERVISOR		Fecha :	



RESOLUCIÓN No. 747 de 26 de Julio de 2017
Que reglamenta el artículo 3 del decreto ejecutivo 331 de 22 de julio de 2008 y establece los requisitos y el procedimiento para obtener el permiso sanitario de operación e inscribir la panela y otros alimentos considerados artesanales.

Nombre del propietario o responsable	Firma del supervisor
Nombre del propietario o responsable (Letra de molde)	Nombre del supervisor (Letra de molde)
ORIGINAL : Expediente COPIA : Interesado	



AVISOS

AVISO PÚBLICO. En cumplimiento del Artículo 777 del Código de Comercio de la República de Panamá hacemos del conocimiento que el negocio denominado **MINI SÚPER DE TODO**, con aviso de operación número 3-724-320-2016-510416, ubicado en el corregimiento de Bella Vista, urbanización El Cangrejo, vía principal Eusebio A. Morales edificio PH Marquis Tower planta baja local C, provincia de Panamá, distrito de Panamá, propiedad y representada por la señora **ROSALIA MO YU**, mujer, panameña portadora de la cédula de identidad personal 3-724-320 y con dígito verificador número 07, en donde dicho negocio ha sido TRASPASADO O CEDIDO a la señora **ELIZABETH LAN CHEN**, mujer, Panameña mayor de edad, portadora de la cédula de identidad 8-871-1071, con dígito verificador 15, a partir de agosto de 2017. L. 202-101608534. Segunda publicación.

AVISO. Por este medio, yo, **ROGELIO MARTÍNEZ DE LA ESPADA**, con C.I.P. N°. 3-73-630, hago del conocimiento al público en general, que he traspasado en calidad de venta, el establecimiento comercial denominado **CANTINA MI RANCHITO N°. 2**, ubicado en la provincia de Colón, distrito de Donoso, corregimiento de Río Indio, calle principal casa N°. 26, al Sr. **LUIS ANTONIO MARTÍNEZ MEJÍA**, con C.I.P. N°. 3-84-2746. L.202-101614919. Segunda publicación.

AVISO. En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 777 del Código de Comercio, hacemos del conocimiento público, que hemos traspasado el local comercial identificado como **“JARDÍN EDWIN”**, propiedad de **RADIO TAXI LA LUPITA, VISTA ALEGRE, S.A.**, RUC: 40389-66-279302-DV.03/Aviso de Operación. Ubicado en Río Congo, corregimiento de El Arado, distrito de La Chorrera, a la Sociedad **“INVERSIONES RÍO CONGO, S.A. (IRCOSA)”**. Atentamente; **VALENTÍN CRUZ B.** Cédula de I.P 2-97-1583. Presidente y Representante Legal. L. 202-101610554. Segunda publicación.

AVISO DE TRASPASO. Yo, **XINDAI WANG LIM**, mujer, de nacionalidad panameña, mayor de edad, portadora de la cédula de identidad personal número 8-1097-115, de estado civil casada, con residencia localizable en Panamá, Panamá, San Martín, La Mesa, calle principal, casa s/n, en mi calidad de representante legal y basándome en lo que está establecido en el Artículo 777 del Código de Comercio, hago legalmente el TRASPASO de mi establecimiento comercial denominado **SÚPER CENTRO LA MESA**, quien se mantiene registrado en la actualidad, mediante aviso de operación número 8-1097-115-2014-42350, al señor **ROGELIO HUANG ZHENG**, varón, de

nacionalidad panameña, mayor de edad, portador de la cédula de identidad personal número 8-929-2365, de estado civil soltero, con residencia localizable en corregimiento Parque Lefevre, distrito de Panamá, provincia de Panamá, edificio PH 88 Sur, apartamento 15A. Dicho establecimiento comercial se dedicará a la venta al por menor de víveres, de bebidas alcohólicas en envases cerrados en local comercial. Panamá, a la fecha de su presentación: XINDAI WANG LIM. Cédula 8-1097-115. ROGELIO HUANG ZHENG. Cédula 8-929-2365. Atentamente. L. 202-101615190. Primera publicación.

EDICTOS



REPUBLICA DE PANAMA
AUTORIDAD NACIONAL DE
ADMINISTRACION DE TIERRAS
DIRECCION NACIONAL DE TITULACION Y REGULARIZACION
PROVINCIA DE COCLE

EDICTO No. 130-16

EL SUSCRITO FUNCIONARIO SUSTANCIADOR DE LA AUTORIDAD
NACIONAL DE TITULACION Y REGULARIZACION DE TIERRA PROVINCIA
DE COCLÉ,

HACE SABER QUE:

Que ELOY GONZALEZ GONZALEZ vecino (a) de PENONOMÉ Corregimiento PENONOMÉ del Distrito PENONOMÉ portador (a) de la cedula N°. 2-105-2243 ha solicitado a la Dirección Nacional de Titulación y Regularización mediante solicitud No. 2-1297-13 según plano aprobado N°. 204-04-13973 adjudicación a título oneroso de una parcela de tierra baldía Con una superficie total de 8 HAS + 1086.99 M2 Ubicada en la localidad de PIEDRAS GORDAS, Corregimiento de GUZMAN, Distrito de NATÁ, Provincia de COCLÉ, comprendidos dentro de los siguientes linderos:

NORTE: CAMINO DE TIERRA A OTROS LOTES A CAMINO PRINCIPAL DE 10.00 M2

SUR: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR JULIANA GONZALEZ – QUEBRADA LAS LAJAS

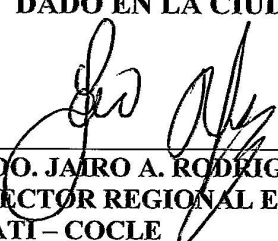
ESTE: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR POLICARPO GONZALEZ –TERRENO NACIONAL OCUPADO POR OLIVIA CASTILLO GONZÁLEZ

OESTE: TERRENO NACIONAL OCUPADO POR JULIANA GONZÁLEZ

Para los efectos legales, se fija el presente edicto en lugar visible de la Dirección Nacional de Titulación y Regularización de Tierra en la Provincia de Coclé y en la Corregiduría de GUZMAN Copia del mismo se hará publicar en el órgano de publicidad correspondiente tal como lo ordena el Artículo 108 del Código Agrario.

Este edicto tendrá una vigencia de 15 días a partir de su última publicación.

DADO EN LA CIUDAD DE PENONOMÉ HOY 18 DE JULIO DE 2017.


LICDO. JAIRO A. RODRIGUEZ
DIRECTOR REGIONAL ENCARGADO
ANATI – COCLE




LICDA. YESSELIZ CORREA
SECRETARIA AD-HOC

GACETA OFICIAL

Liquidación:

202-100 210 027



El Suscrito Funcionario Sustanciador de la Autoridad Nacional de
Administración Tierras.

EDICTO N° 8-7-069-2017.

HACE CONSTAR:

Que el Señor(a) ISMAEL FRIAS DIAZ.

Vecino (a) de ODA CALI, Corregimiento de TORTI, del Distrito de CHEPO Provincia de PANAMA, Portador de la cédula de identidad personal N° 7-84-974, han solicitado a la Autoridad Nacional de Administración de Tierra mediante solicitud N° 8-7-262-2009, del 20 de MARZO de 2009, según plano aprobado N° 805-08-23654 DEL 12 DE NOVIEMBRE DE 2012, la adjudicación del título oneroso de una parcela de tierra Nacional adjudicables con una superficie total de 82HAS + 3,261.50 M2, Propiedad de Autoridad Nacional de Administración de Tierras (ANATI).

Terreno ubicado en QUEBRADA CALI, Corregimiento de TORTI, Distrito de CHEPO, Provincia de PANAMÁ.

Comprendida con los siguiente Linderos:

NORTE: LAGO BAYANO, BORDE DE BARRANCO 10.00, SERVIDUMBRE PLUVIAL.

SUR: CALLE DE ACCESO 15.00, HACIA CARRETERA PANAMERICANA, HACIA OTROS LOTES.

ESTE: TERRENOS NACIONALES OCUPADO POR: CELSA PEREZ.

OESTE: TERRENOS NACIONALES OCUPADO POR: EVIDELDA AROSEMENA, LAGO BAYANO, BORDE DE BARRANCO, SERVIDUMBRE PLUVIAL.

Para los efectos legales se fija el presente Edicto en lugar visible de este Despacho, en la Alcaldía del Distrito de CHEPO, o en la corregiduría de TORTI, mismo se le entregará al interesado para que los haga publicar en los órganos de publicidad correspondientes, tal como lo ordena el artículo 108 del Código Agrario.

Este Edicto tendrá una vigencia de quince (15) días a partir de la última publicación.

Dado en Chepo a los 6 días del mes de JULIO de 2017.

Firma: 
Nombre: Licda. LISBETH BATISTA
Funcionaria Sustanciadora
Región 7- Chepo

Firma: 
Nombre: VIANETH MURILLO
Secretaria AD-HOC



GACETA OFICIAL

Liquidación: 202-101305344

EDICTO No. 146

DIRECCION DE INGENIERIA MUNICIPAL DE LA CHORRERA - SECCION DE CATASTRO.

ALCALDIA MUNICIPAL DEL DISTRITO DE LA CHORRERA.
EL SUSCRITO ALCALDE DEL DISTRITO DE LA CHORRERA, HACE SABER
QUE EL SEÑOR (A) BERNARDO EGBERTO SAMANIEGO BRAVO, varón, panameño,
mayor de edad, Casado, residente en Potrero Grande, portador de la
cédula de identidad personal No. 7-93-2231.-----

En su propio nombre en representación de su propia persona
Ha solicitado a este Despacho que se le adjudique a título de plena propiedad, en
concepto de venta de un lote de terreno Municipal Urbano, localizado en el lugar
denominado CALLE TRANSVERSAL 1ra., de la Barriada POTRERO GRANDE,
Corregimiento EL COCO, donde HAY CASA
..... distingue con el numero y cuyo linderos y medidas
son los siguiente:

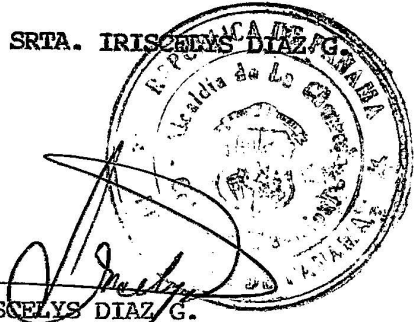
NORTE:	FINCA 6028, TOMO 194, FOLIO 104, PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA	CON: 31.99 mts.
SUR:	FINCA 6028, TOMO 194, FOLIO 104, PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA	CON: 8.00 mts.
ESTE:	CALLE TRANSVERSAL 1ra.	CON: 46.58 mts.
OESTE :	FINCA 6028, TOMO 194, FOLIO 104, PROPIEDAD DEL MUNICIPIO DE LA CHORRERA	CON: 43.88 mts.

AREA TOTAL DE TERRENO SETECIENTOS CINCUENTA Y CINCO METROS CUADRADOS
CON CINCUENTA Y NUEVE DECIMETROS CUADRADOS (755.59 Mts.2).-

con base a lo que dispone el Artículo 14 del Acuerdo Municipal No.11-A, del 6 de marzo de 1969,
se fija el presente Edicto en un lugar visible al lote de terreno solicitado, por el de DIEZ (10) días,
para que dentro dicho plazo o termino pueda oponerse la (s) que se encuentran afectadas.
Entrégueseles senda copia del presente Edicto al interesado, para su publicación por una sola vez
En un periódico de gran circulación y en La Gaceta Oficial.

La Chorrera 8 de agosto de dos mil ocho

ALCALDE: (FDO.) LICDO. LUIS A. GUERRA M.

JEFE DE LA SECCION DE CATASTRO. (FDO.) SRTA. IRISCELYS DIAZ G.
Es fiel copia de su original.
La Chorrera, ocho (08) de
agosto de dos mil ocho.-

IRISCELYS DIAZ G.
JEFE DE LA SECCION DE CATASTRO MUNICIPAL.-

GACETA OFICIAL
Liquidación: 202-101603670



TRIBUNAL DE HONOR COLEGIO NACIONAL DE ABOGADOS

TELÉFONOS: 225-6371 – 225-7466 227-8841 FAX 225-0189
AVENIDA MÉXICO Y CALLE 38 ESTE ·· APARTADO 0816-03370, REP. DE PANAMA

Edicto Emplazatorio No.04- 07-08-2017

El Tribunal de Honor del Colegio Nacional de Abogados, ordena la notificación por edicto de los siguientes abogados denunciados por supuestas faltas a la ética, los cuales no se le ha podido surtir la notificación personalmente:

RAÚL EDUARDO GARCÍA (8-498-690), DENUNCIA PRESENTADA POR GIANCARLO CIPPONERI (REF.14-119)

YIRA ISOLINA LEDEZMA (2-139-90), DENUNCIA PRESENTADA POR MIGUEL VANEGAS (REF. 15-035)

IVÁN JAVIER CAMARENA (8-277-83) DENUNCIA PRESENTADA POR RAÚL TROYA JARAMILLO (REF. 13-082)

ALMA LÓPEZ DE VALLARINO (2-56-861) y ANIBAL VALLARINO (8-191-344), DENUNCIA PRESENTADA POR JOSÉ SALVADOR MUÑOZ (REF. 15-044)

MIRIAN E. CHANIS VEGA (8-202-1138), DENUNCIA PRESENTADA POR NELINA SAAVEDRA (REF. 15-068)

EDGAR JOEL LARA (2-709-85), DENUNCIA PRESENTADA POR MARÍA AUXILIADORA LÓPEZ (REF.14-082)

RICAUTER ESCUDERO BARRIOS (8-226-1467), DENUNCIA PRESENTADA POR KATALINA BAYONA (REF.15-043)

RAHADAMES ARMANDO BARRERA (8-472-164), DENUNCIA PRESENTADA POR PABLO OTILIO ROMERO (REF. 15-107)

Copia de este edicto será fijado de manera visible en el Colegio Nacional de Abogados y publicado por una sola vez en la gaceta oficial.

Se advierte a los abogados denunciados, que de conformidad con el artículo 16 F del Reglamento Interno del Tribunal de Honor, la notificación se entenderá hecha transcurridos 30 días de la publicación en gaceta oficial del presente edicto.


Ana Olivella de Guardia.
Presidenta

TRIBUNAL DE HONOR




Enrique Illueca
Secretario