



**PLAN DE TRABAJO PARA LA EXPORTACIÓN DE
FRUTOS FRESCOS DE PAPAYA (*Carica papaya*)
PRODUCIDOS EN
LUGARES DE PRODUCCION BAJO MONITOREO PARA MOSCAS
DE LA FRUTA EN COLOMBIA**

INDICE

Nº	MATERIA	PAG.
1	INTRODUCCIÓN	4
2	ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES	4
3	RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES	4
3.1	De ambos Servicios	4
3.2	Del SAG	4
3.3	Del ICA	4
3.4	De los exportadores(lugar de producción y empacadoras)	5
3.5	Del importador	6
4	EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE PAPAYA COMO FRUTO FRESCO A CHILE	6
4.1	Documentación requerida	6
5	REQUISITOS PARA ACCEDER A LA CERTIFICACIÓN DE LUGAR PRODUCCION y EMPACADORAS	6
5.1	De los lugares de producción y/o empacadoras	6
5.2	Del ICA	7
5.3	Del SAG	7
6	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORA	7
6.1	Sistema de trampeo para mosca de la fruta	7
6.2	Muestreo de fruta en empacadoras	8
7	Resguardo de los frutos de papaya en el empaque.	9
8	ENVASES	9
9	CAMARA DE MANTENCION	10
10	DESPACHO	10
11	CERTIFICACION FITOSANITARIA	11
12	INSPECCION EN DESTINO	11
13	INTERCEPCIONES EN DESTINO	11
14	AUDITORIAS	11
15	PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO	12
16	APROBACION	12

aw
JZ



ANEXOS

- I SOLICITUD DE INSPECCION DE LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORAS DE PAPAYA
- II FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMAPACADORES/IMPORTADORES
- III NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

Handwritten signature



1. INTRODUCCION

El Plan de trabajo para la exportación de papaya desde Colombia a Chile, es un acuerdo conjunto entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de la República de Chile y el INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (ICA) del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, y que tiene como objetivo, cumplir en Colombia, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar papaya como fruta fresca.

2. ORGANISMOS Y ENTIDADES PARTICIPANTES

- SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile.
- INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (ICA) del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia.
- Productores y empacadores de papaya, que para efectos del presente Plan de Trabajo se denominarán "los exportadores".
- Importadores

SAG e ICA, son las Organizaciones Nacionales de Protección Fitosanitaria, encargadas de definir los aspectos técnicos y coordinar el desarrollo del Plan de Trabajo.

3. RESPONSABILIDADES DE LOS PARTICIPANTES

3.1 De ambos Servicios

- Mantener operativo el Plan de Trabajo para la exportación de papayas frescas desde Colombia a Chile.
- Realizar la supervisión y auditorías del Plan de Trabajo.
- Revisión del Plan de Trabajo a solicitud de cualquiera de las partes.

3.2 Del SAG

- Certificar y autorizar los lugares de producción registrados y empacadoras de papaya inscritas por ICA, que iniciarán sus actividades por primera vez.
- Supervisar y auditar a inicio de temporada, los lugares de producción e infraestructuras de empaque.
- Supervisar el cumplimiento del Plan de Trabajo en cualquier época del año que se estime conveniente.

3.3 Del ICA

- a. Coordinar, ejecutar y supervisar todas las actividades del Plan de trabajo.

- b. Fijar un calendario tentativo de fechas de aprobación de nuevas empacadoras exportadoras y/o lugares de producción, por parte del SAG, antes del inicio de la temporada de exportación de papaya fresca, el que deberá ser enviado a Chile con 30 días de anticipación.
- c. Registrar los lugares de producción, empacadoras y las trampas, identificándolos con un código alfanumérico
- d. Requerir con la debida anticipación, la información y documentación solicitada a los exportadores, a través de la Solicitud de inspección (ANEXO I), de lugares de producción y empacadoras, como requisito previo para la certificación de los exportadores, para ser enviada al SAG.
- e. Comunicar al SAG, en forma oficial cuando existan detecciones de moscas de la fruta familia Tephritidae, en las trampas oficiales colocadas en los lugares de producción y en el muestreo de fruta.
- f. Tomar las medidas pertinentes cuando existan detecciones de moscas de la fruta, a nivel de trampas oficiales o muestreo de frutos.
- g. Contar con los inspectores oficiales de ICA para el cumplimiento de los aspectos técnicos y operativos del Plan de Trabajo.
- h. Rechazar partidas o lotes, que no cumplan con las condiciones establecidas en el Plan de trabajo.
- i. Llevar un registro auditable, de las cantidades estimadas por productor, y de los embarques realizados para Chile, indicando el número de cajas y número de sellos utilizados.
- j. Contar con el timbre que identifica al productor y la empacadora autorizada, y asegurar que todas las cajas a exportar lleven este timbre.
- k. Asegurar que el lugar de producción, medio de transporte, acopio y mantención de la fruta cumpla con las condiciones de resguardo suficientes para evitar riesgos de contaminación.
- l. Emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, con las declaraciones adicionales exigidas por el SAG.
- m. Despachar los lotes aprobados, con el sello del ICA, en el medio de transporte. En caso que el despacho sea vía aérea, será el pallet con su respectiva malla la unidad a sellar.
- n. Tomar las medidas correctivas necesarias al detectar cualquier incumplimiento al Plan de Trabajo en origen.
- o. Informar en forma oficial a la División de Protección Agrícola y Forestal, SAG, la suspensión de algún exportador, cuando la medida dispuesta por el ICA así lo amerite.
- p. Mantener el registro de los lugares de producción y empacadoras que participen en el proceso de exportación de papaya para Chile.
- q. Mantener los registros de información de las muestras analizadas en los laboratorios, así como disponer el debido almacenamiento y la identificación de todas las muestras y contramuestras de Artrópodos del programa.
- r. Mantener las muestras y contramuestras de organismos detectados, identificados y disponibles para auditorías.

3.4 De los exportadores (lugares de producción y empacadoras):

- Cumplir con todas las medidas establecidas en este Plan de Trabajo, para la exportación de frutos frescos de papaya hacia Chile.
- Facilitar información y antecedentes técnicos previos, al ICA (ANEXO I):
 - Identificación de la empacadora y/o lugares de producción (nombre, dirección, teléfono, fax, etc.)
 - Identificación del responsable técnico (nombre, profesión, teléfono, fax, email).

- Especificaciones técnicas de los lugares de producción y empaques.
- Especificaciones del movimiento de la fruta desde los lugares de producción hacia los empaques y su posterior acopio y resguardo (plano con diagrama de flujo).
- Aportar el valor total de los costos en los cuales incurra el ICA y el SAG para la Certificación y Supervisión del Plan de Trabajo. (ANEXO III).

3.5 Del importador:

- Importar fruta sólo desde los lugares de producción y empacadoras registradas por ICA y autorizadas por SAG mediante Resolución exenta.

4. EXIGENCIAS DEL SAG PARA EL INGRESO DE PAPAYA COMO FRUTO FRESCO A CHILE.

4.1 Documentación requerida:

Al ingreso al país la partida será sometida a una inspección de rutina por los profesionales asignados en el puerto de ingreso, los que resolverán la internación, verificando los siguientes aspectos:

- Certificado Fitosanitario Oficial
- Sellos/precintos de los contenedores y/o pallets.
- Timbre en cada una de las cajas.
- Condición Fitosanitaria
- Madera de embalaje.

5. REQUISITOS PARA ACCEDER A LA CERTIFICACIÓN DE LUGAR PRODUCCION Y EMPACADORAS.

5.1 De los lugares de producción y/o empacadoras

a) Presentación de una solicitud de inspección (ANEXO I) al Organismo Oficial de Colombia (ICA), la cual deberá contener lo siguiente:

- Nombre, dirección y teléfono del lugar de producción y/o empacadora.
- Nombre, dirección y teléfono del gerente del lugar de producción y/o empacadora.
- Carta tipo donde el gerente del lugar de producción y/o empacadora se hace responsable de la operación y mantención del lugar de producción y/o empacadora de acuerdo al plan de trabajo.
- Plano del lugar de producción y/o empacadora donde se incluya un diagrama de flujo del movimiento de la fruta desde el área de producción hasta su recepción en la empacadora y en ésta, desde la recepción de la fruta hasta su despacho.

IMPORTANTE: Todo lo indicado en el punto a), deberá ser entregado con 30 días de anticipación como mínimo en el ICA, con el objeto de remitir la información al SAG - Chile previo a la visita de los inspectores.

- b) Características de los medios de transporte que trasladan la fruta del lugar de producción a las empacadoras.
- Todo medio que transporta la fruta cosechada procedente del lugar de producción autorizado hacia la empacadora para su exportación a Chile, deberá estar limpio y contar con aislamiento, condición que será verificada por el ICA.
- c) Características de las empacadoras

Las empacadoras deberán contar con las siguientes estructuras:

- Área de recepción de la fruta del lugar de producción con sistema de doble puerta.
- Área adecuada para el lavado y cepillado de la fruta.
- Área de despacho, con sistema de doble puerta.
- La totalidad de la infraestructura deberá estar bajo condición de resguardo.
- Dentro de la infraestructura se deberá considerar un área específica para la inspección y certificación de las frutas a exportar, acción que será realizada por los inspectores del ICA.

5.2 Del ICA

- a) Registrar los lugares de producción y empacadoras, en un registro oficial, otorgándole un código alfanumérico único.
- b) Reunir los antecedentes solicitados y verificar las condiciones señaladas en el punto 5.1.
- c) Enviar a la División de Protección Agrícola y Forestal del SAG, todos los antecedentes del punto 5.1, junto a una carta (ANEXO II) que oficialice la petición de certificación al SAG.

5.3. Del SAG:

- a) Los inspectores del SAG serán los responsables de verificar las condiciones exigidas en el Plan de trabajo para su certificación.
- b) La certificación será otorgada a través de una carta oficial de la División de Protección Agrícola y Forestal, posterior a la visita técnica a terreno de los profesionales del SAG.
- c) Cualquier observación de la evaluación realizada en terreno que amerite algún cambio será indicada para su enmienda, en la carta oficial.

6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LOS LUGARES DE PRODUCCION Y EMPACADORA.

El ICA deberá establecer el siguiente sistema de monitoreo para la detección de las plagas cuarentenarias involucradas en este Plan de trabajo:

6.1 Sistema de trampeo para moscas de la fruta:

- a) Trampas en lugares de producción:

1. Todos los lugares de producción deberán contar con un sistema de monitoreo, basado en trampas Jackson cebadas con trimedlure, y Mcphail cebada con proteína hidrolizada. Ambos modelos se ubicarán a una densidad de 1 trampa cada cinco hectáreas, con un mínimo de 1 trampa por cada atrayente, por lugar de producción.
2. La inspección de las trampas deberá efectuarse cada 7 días, debiendo quedar un registro de ello.
3. El recebado de la trampa McPhail será cada 7 días y el de la trampa Jackson, mensual, debiendo quedar un registro de ello.
4. Cada trampa deberá estar identificada con un código alfa numérico.
5. La ubicación de las trampas deberá estar a la altura del follaje de las plantas y próxima al área que se concentra la fruta.
6. El ICA deberá manejar un registro que contenga todas las actividades relacionadas al seguimiento y supervisión del sistema de detección.
7. Deberá contar con un registro de todas las moscas de la fruta que se capturen en la trampa.

b) Detección de adultos en trampas:

La detección de un ejemplar sospechoso en una trampa deberá ser identificado en un plazo de 24 horas, complementado por un análisis de gónadas, si así lo amerita.

En caso de detección de algún ejemplar de moscas de la fruta, la notificación al SAG deberá ser realizada en un plazo no mayor a 72 horas, donde se entregará la siguiente información:

- Fecha de la captura.
- Número de ejemplares.
- Sexo.
- Condición sexual (virgen, inseminada, maduro, juvenil, irradiado).
- Identificación del productor y del lugar de producción.

c) Acciones a ejecutar como producto de la intercepción en trampas.

1. Detección de macho y hembra virgen no irradiada; se deberá realizar una aspersión de cebo tóxico semanal, en el lugar de producción por espacio de un mes.
2. Detección de dos o más ejemplares, estados inmaduros, o una hembra inseminada; se suspende el lugar de producción por el resto de la temporada, situación que deberá quedar registrada en el programa de seguimiento e informada al SAG de Chile.

6.2 Muestreo de fruta en empacadoras

Al ingreso a la empacadora se captará una muestra según cuadro adjunto, la fruta muestreada será disectada totalmente, realizando cortes transversales de no más de 1 cm. de espesor:

Numero de cajas	Numero de frutos muestra
Hasta 100 cajas	1 fruto cada 3 cajas
101 a 200	1 fruto cada 4 cajas
201 a 300	1 fruto cada 5 cajas
Mayor a 300	1 fruto cada 6 cajas

Todo el seguimiento del muestreo de fruta deberá quedar registrado en una planilla de recepción y control de corte.

a) Detección de un estado inmaduro de Diptera: Tephritidae

La detección de estados inmaduros de Diptera: Tephritidae, deberá ser identificado en un plazo de 24 horas e informado dentro de 72 horas a la División de Protección Agrícola y Forestal del SAG.

Esta detección dará lugar a:

- Rechazo de la partida, suspensión del lugar de producción y empacadora por el resto de la temporada.

IMPORTANTE: Todos los ejemplares de insectos detectados en trampas y en muestreo de frutos deberán ser mantenidos, registrados y disponibles para auditorías por parte del SAG.

7. RESGUARDO DE LOS FRUTOS DE PAPAYA EN EL EMPAQUE.

Las instalaciones deberán proveer condiciones de resguardo que impida la contaminación de los frutos, para ello se deberá contar con una infraestructura sólida, cerrada con malla antiáfidos, dobles puertas en los accesos y salidas de los frutos.

8. ENVASES

Los envases deberán ser nuevos y de primer uso, los que llevarán la siguiente leyenda.

PAPAYA DE EXPORTACION A CHILE

CODIGO/NOMBRE DEL LUGAR DE PRODUCCION _____

CODIGO/NOMBRE DE EMPACADORA _____

TEMPORADA _____

ICA COLOMBIA

ow
J



Las dimensiones de los sellos/timbre deberán ser de 5 cm. de ancho por 8 cm. de largo.

Esta leyenda deberá ser ubicada en la cara frontal de la caja, junto con la identificación del productor, a través de un autoadhesivo o timbre de goma.

Cada empacadora deberá contar con 2 timbres, los que deberán estar bajo el resguardo del inspector del ICA asignado a la planta.

9. CAMARA DE MANTENCION

Las cámaras de mantención y/o de frío no podrán contener simultáneamente frutas para otros destinos.

Estas cámaras deberán proveer un despacho seguro, desde estas estructuras a los medios de transporte.

10. DESPACHO

El despacho de la fruta de exportación deberá ser de responsabilidad del inspector del ICA, el que deberá verificar los siguientes aspectos, para autorizar el embarque de la fruta al medio de transporte:

- Despacho directo y seguro desde el área de resguardo al medio de transporte.
- Limpieza del medio de transporte, de insectos, maderas entre otros.
- Timbrado y/o sellado de cada una de las cajas.
- La madera de los pallets no debe presentar corteza y daño de insectos.
- La colocación del sello y/o precinto oficial, exclusivo para embarques a Chile, del medio de transporte, o en el caso que sea vía área la protección de los pallets con malla tipo mosquitera y su sellado o precinto en cada unidad.

Se considera medio de transporte autorizado a:

- Camión frigorífico.
- Contenedor.
- Pallet enmallado (vía aérea).

11. CERTIFICACION FITOSANITARIA

Para llevar a cabo la certificación se deberá realizar un muestreo de las unidades de embalaje, sobre la base de una tabla hipergeométrica con un 95% de confianza, para detectar un nivel de infección de un 3% y, en el caso de detectar frutos sospechosos esta inspección deberá contemplar el corte y picado de ellos.

El inspector ICA deberá emitir el Certificado Fitosanitario Oficial, en el cual conste como declaración adicional la siguiente lectura:



- a) La partida proviene de lugares de producción amparados bajo un sistema de monitoreo para moscas de la fruta, específicamente *Ceratitis capitata* y *Anastrepha* spp., conforme al Plan de Trabajo suscrito entre el SAG y el ICA.
- b) Código del lugar de producción aprobado y nombre o código de la planta empacadora.

12. INSPECCION EN DESTINO

Al arribo de la partida los inspectores del SAG verificarán los siguientes aspectos:

- Documentación fitosanitaria que acompaña a la partida, esto corresponde al Certificado Fitosanitario oficial original.
- Inspección del medio de transporte o pallet (en caso que sea vía aérea), constatando el sello y/o precinto oficial ICA.
- Inspección física de la mercancía, utilizando una tabla del 2% para el muestreo de fruta.

13. INTERCEPCIONES EN DESTINO.

- La detección de una larva viva de Diptera:Tephritidae, será motivo del rechazo de la partida, la cual deberá ser destruida o devuelta al país de origen. Esta situación generará la suspensión inmediata de la autorización de exportar papaya desde Colombia a Chile, hasta evaluar los elementos de mitigación de riesgo del presente Plan de Trabajo.
- Ante la detección de un insecto cuarentenario vivo, la partida será motivo de rechazo, manteniendo el SAG una muestra y contramuestra de la detección.
- ICA podrá acceder a los especímenes capturados para su revisión.
- Del análisis de la plaga interceptada, SAG podrá aumentar los niveles de muestreo en el puerto de ingreso.
- Cualquier situación de incumplimiento al Plan de Trabajo que se detecte en el puerto de ingreso en Chile, diferente a las antes mencionadas, será informada al ICA para su corrección. La recurrencia en la detección de estas mismas anomalías será motivo de rechazo.

14. AUDITORIAS

El SAG podrá efectuar supervisiones al Programa, si se estima pertinente y en forma razonable, comunicando con 30 días de anticipación al ICA.

Aquellos lugares de producción y empacadoras que han dejado de trabajar por una temporada, deberán ser recertificados nuevamente.

Om
J



15. PLAZO DE VIGENCIA DEL PLAN DE TRABAJO

Este Plan de Trabajo estará vigente en tanto no sea modificado a petición expresa (por escrito) de algunas de las partes y firmado nuevamente por los representantes de las mismas.

16. APROBACIÓN

Este plan ha sido aprobado:

POR EL MINISTERIO DE
AGRICULTURA DE CHILE

POR EL MINISTERIO DE AGRICULTURA Y
DESARROLLO RURAL DE COLOMBIA

EL DIRECTOR NACIONAL DEL
SERVICIO AGRICOLA Y
GANADERO

EL GERENTE GENERAL DEL INSTITUTO
COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA

VÍCTOR VENEGAS VENEGAS

LUIS FERNANDO CAICEDO LINCE

FECHA

FECHA:

SEPTIEMBRE 8 / 2010.



ANEXO I

SOLICITUD DE INSPECCION DE LUGAR DE PRODUCCION Y EMPACADORAS DE PAPAYA

ANTECEDENTES GENERALES		
IDENTIFICACION DEL LUGAR DE PRODUCCION Y/O EMPACADORA		
NOMBRE		
DIRECCION		PROVINCIA
TELEFONO	FAX	EMAIL
NOMBRE REPRESENTANTE		CARGO
DIRECCION		ESTADO
TELEFONO	FAX	EMAIL
CARACTERISTICAS DE LOS CAMPOS DE CULTIVO		
NUMERO Y NOMBRE DEL LUGAR DE PRODUCCION		SUPERFICIE (Ha)
OBSERVACIONES:		
CARACTERISTICAS DE LA EMPACADORA		
ZONA DE RECEPCION	ZONA DE ALMACENAJE	ZONA DE DESPACHO
DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI NO	CAMARAS DE MANTENCION MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI NO	DOBLE PUERTA (MARCAR LO QUE CORRESPONDA) SI NO
OBSERVACIONES:		

NOMBRE DEL REPRESENTANTE

FIRMA



ANEXO II

FORMATO CARTA COMPROMISO DE LOS EXPORTADORES/EMPACADORES/IMPORTADORES

Señor(a)
Jefe(a) División de Protección Agrícola y Forestal
Av. Bulnes 140 Piso 3
Santiago
Chile

De mi consideración:

De acuerdo al Plan de Trabajo para la exportación de papaya (*Carica papaya*) como fruta fresca procedentes de Colombia a Chile, suscrito entre el SERVICIO AGRICOLA Y GANADERO (SAG), del Ministerio de Agricultura de Chile y el INSTITUTO COLOMBIANO AGOPECUARIO (ICA) del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia, y que tiene como objetivo, cumplir en Colombia, con las regulaciones fitosanitarias establecidas por Chile para exportar papaya como fruta fresca, solicito a Ud. la venida de dos (2) inspectores de su Servicio para llevar a cabo la inspección y certificación de los campos de cultivo y/o empacadoras para la temporada

_____.

“La(s) empresa(s) (indicar nombre de la empresa(s)), son la(s) responsable(s) de los pasajes aéreos y/o terrestres, nacionales e internacionales, viáticos, traslados desde y hacia los puertos de embarque y desembarque, correspondiente a los días(indicar fechas día/mes/año) para los profesionales (indicar nombres)”.

Atentamente,

Nombre y firma del Solicitante



ANEXO III

PROGRAMA DE COMISIONES SAG AL EXTRANJERO NORMAS ADMINISTRATIVAS Y LABORALES

1. Costos asociados al Plan de Trabajo.

Los exportadores del país interesado serán los responsables de cancelar la totalidad de los gastos en que incurra el personal del SAG asociado a la supervisión en origen al programa de exportación, durante el período que dure su visita y por cada inspector, los cuales se detallan a continuación:

- a) Pasajes aéreos y terrestres nacionales e internacionales, incluyendo tasas de embarques e impuestos.
- b) Traslados desde y hacia puertos de embarque y desembarque.
- c) Traslados internos, desde el domicilio al lugar de trabajo y viceversa.
- d) Viáticos por concepto de estadía.
- e) Disponer de lugares de alimentación adecuada y/o el traslado a un lugar apropiado, durante la jornada de trabajo a cada inspector.
- f) Prever situaciones de emergencia, que pudieran ocurrir durante la actividad laboral.
- g) Proveer un seguro de vida que contemple, asistencia médica durante el tiempo que dure su estadía y traslado.

2. Petición oficial de visita de supervisión en origen de inspector del SAG:

La visita de supervisión en origen de el o los inspector(es) del SAG será coordinada por parte de la Organización Nacional de Protección Fitosanitaria (ONPF) en el extranjero y la División de Protección Agrícola y Forestal del SAG.

La ONPF deberá hacer llegar la carta compromiso de los exportadores, donde se señale quiénes asumirán la totalidad de los costos, la que permitirá la solicitud del Decreto Ministerial, que autoriza la salida de los profesionales del País. (se adjunta formato tipo)

3. Pasajes aéreos:

Los pasajes serán comprados por el Servicio Agrícola y Ganadero una vez depositado el costo total del valor de los pasajes en la cuenta corriente del SAG.

4. Recepción y traslado:

La recepción y traslado de los inspectores desde el puerto de desembarque al hotel o lugar de estadía será de responsabilidad de la empacadora o un representante de ellos, situación que deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida los inspectores de su lugar de origen, a través de un fax o email, donde se detalle el nombre y cargo de la persona dentro de la empresa.

5. Hotel y/o lugar de estadía

Las reservas de los hoteles o lugares de estadía durante toda la misión, deberá ser informada a más tardar 2 días hábiles antes de la salida de los inspectores de su lugar de origen, indicando el nombre del



Hotel/ lugar de estadía, dirección, teléfono, fax y costo diario.

6. Horarios de trabajo:

La jornada laboral de los inspectores del SAG será de 9 horas diarias, con un intervalo de colación.

Cualquier tiempo que sobrepase el horario normal de trabajo y que no sea de responsabilidad de los inspectores del SAG, será con costo a la empacadora, lo que se considera hora extra.

El horario máximo de trabajo no podrá exceder las doce horas en un día de trabajo, incluyendo las horas extras.

7. Pago de los distintos ítems:

El pago de viáticos, pasajes aéreos y cualquier otro costo en que incurra el (los) inspector (es) por concepto de este programa, deberá efectuarse a la cuenta corriente que para estos efectos posee el Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile, de manera anticipada y previo a la salida de los inspectores de Chile.

El depósito deberá ser en US\$ dólar, el cual no contempla los costos de operación, los que son de cargo del interesado.

Los pagos adicionales por concepto de horas extras o prolongación del período de la misión serán informados a la ONPF, la cual será responsable de coordinar los cobros a quienes corresponda y posterior depósito en la cuenta corriente del Banco del Estado del Servicio Agrícola y Ganadero.

Cada depósito efectuado por los conceptos antes señalados, deberán acreditarse ante el SAG, mediante el envío del documento de respaldo de la transacción al fax (56 – 2- 6966480) del Servicio.

8. Imprevistos

Cualquier imprevisto de fuerza mayor que modifique el programa inicial será responsabilidad de la ONPF en el extranjero, relativo a los gastos que esto pudiere involucrar en la reprogramación de la supervisión en origen al programa de exportación y la coordinación con el sector exportador.

9. Número cuenta corriente del Servicio Agrícola y Ganadero en el Banco Estado de Chile

El número de Cuenta Corriente es Número: 837 – 4 Banco Estado de Chile