	Versión: 05
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

		Acta N°	**5**
FECHA:	**25/09/2023**	**CIUDAD/MUNICIPIO:**	**Montería**
COD REGIONAL:	**23**	**REGIONAL**	**CORDOBA**
CENTRO DE COSTO:	**CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR**		
COD CENTRO DE COSTO:	**911510**		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	**CONTRATO**	**TIPO DE ENTREGA:**	**SUMINISTRO**
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	**CO1.PCCNTR.4838957**	**FECHA ACTO ADMINISTRATIVO:**	**5/04/2023**
PROVEEDOR CONTRATISTA:	**JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA**		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	**78.708.824-7**		
VALOR TOTAL:	**MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTAY NUEVE MIL QUININETOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)**		
FECHA DE VENCIMIENTO:	**31/12/2023**		

OBJETO DEL CONTRATO:

PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA ELPORVENIR. Vigencia 2023.

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS _____ **CANTIDAD BIENES DE CONSUMO** _____

RECIBIDO A SATISFACCION:

A través del siguiente documento certifico que los bienes recibidos cumplen con las características técnicas y físicas establecidas por el SENA en el acto administrativo.

OBSERVACIONES

El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N°5 dentro del plazo establecido entre 31 de julio del 2023 y el 31 de agosto del año 2023. Se realiza el pago parcial N° 5 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC430 por valor de DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS PESOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS ($228.398.826,51) M/CTE,y nota débito ND3 por valor tres de pesos con cuarenta y nueve centavos M/CTE ($3,49). Por lo que el valor a pagar en el presente acta es de DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($228.398.830) M/CTE

QUINTO PAGO PARCIAL			
APRENDICES		**VALORES UNITARIOS**	**SUBTOTAL**
DESAYUNOS	6021	10.000,00	$ 60.210.000,00
ALMUERZO	6967	15.700,00	$ 109.381.900,00
CENAS	3757	12.000,00	$ 45.084.000,00
TOTAL APRENDICES			**$ 214.675.900,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		**VALORES UNITARIOS**	**SUBTOTAL**
DESAYUNOS	154	8500,00	$ 1.309.000,00
ALMUERZO	154	13.345,00	$ 2.055.130,00
CENAS	154	10.200,00	$ 1.570.800,00
TOTAL TRABAJDORES OF.			**$ 4.934.930,00**
HIDRTACION	AGUA		
	676	13000	$ 8.788.000,00
TOTAL PAGO PARCIAL			$ 228.398.830,00

FIRMA SUPERVISOR

NOMBRE COMPLETO **HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA**

N° DE IDENTIFICACIÓN **78.023.672**

CORREO INSTITUCIONAL hpaternina@sena.edu.co

CARGO **Coordinador de Formación**

N° DE CONTACTO **3246350265**

ETAPA CONTRACTUAL

INFORME PARCIAL DE SUPERVISIÓN

Montería, 25 de septiembre del 2023

CONTRATO No CO1.PCCNTR.4838957 CELEBRADO ENTRE EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE -SENA Y JULIO CESAR CARE GAVIRIA – ASADOS MONTERIA

En mi calidad de supervisor del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957 de 05/04/2023 celebrado entre EL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA, representado por la subdirectora TRINIELENA BRUNAL CABRALES y JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA, cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGÍA EL PORVENIR, me permito presentar informe parcial N° 5, de acuerdo con lo siguiente:

I. RESUMEN CONTRACTUAL

DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	**Dirección General /Regional Córdoba/ Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir / TRINIELENA BRUNAL CABRALES**
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	**HUMBERTO JOSE PATERNINA ESPITIA**
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ
CONTRATO No.	**CO1.PCCNTR.4838957**
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTROS

OBJETO	**PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR. Vigencia 2023.**
CONTRATISTA	**JULIO CESAR CARE GAVIRIA - ASADOS MONTERIA**
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL CONTRATISTA	**JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA**
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	**C.C 78.708.824**
VALOR INICIAL	**MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)**
FORMA DE PAGO	**Por tratarse de un contrato de servicios, el SENA cancelará al CONTRATISTA mediante pagos parciales o un solo pago total final.**
PLAZO INICIAL	**El plazo de ejecución del Contrato será 9 meses y/o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de la garantía única de cumplimiento y realización del registro presupuestal. La ejecución de este contrato no podrá exceder del 31 de diciembre de 2023.**
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	3623 del 3 de marzo de 2023
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL	81123 del 05 de abril de 2023
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	**05/04/2023**
FECHA DE INICIO	**10/04/2023**
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL	**31/12/2023**

OTROSÍ No. 1 (Sí aplica)	**N/A**
OTROSÍ No. 2 (Sí aplica)	**N/A**
CDP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**N/A**
RP QUE RESPALDA EL OTROSÍ (Sí aplica)	**N/A**
SUSPENSIÓN (Sí aplica)	**N/A**
REINICIO (Sí aplica)	**N/A**
CESIÓN DE CONTRATO (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE SUSCRIPCIÓN DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
FECHA DE INICIO DE LA CESIÓN (Sí aplica)	**N/A**
VALOR FINAL DEL CONTRATO	MIL CIENTO CUARENTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS ($1.145.359.500 M/CTE)
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL	31/12/2023
FECHA DE TERMINACIÓN ANTICIPADA (Sí aplica)	**N/A**
VALOR TOTAL PAGADO	SETECIENTOS SEIS MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL QUINIENTOS VEINTITRES PESOS CON SESENTA Y SIETE CENTAVOS($706.846.523,67)M/CTE

II. ASPECTOS TÉCNICOS

1. OBLIGACIONES

En virtud de la celebración del contrato No. CO1.PCCNTR.4838957, el contratista adquirió las siguientes obligaciones:

No	OBLIGACIONES	¿CUMPLIÓ?	OBSERVACIONES
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación	**SI**	
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta	**SI**	
3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones	**SI**	
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	**SI**	
5	Cumplir con el Alcance del Objeto contractual.	**SI**	
6	Suministrar oportuna y eficientemente raciones alimenticias, consistentes en desayunos, almuerzos, comidas y complementos nutricionales, de primera calidad, en los días y condiciones que establezca el subdirector del Centro o el funcionario que él delegue, sin perjuicio que el SENA considere indispensable variar y/o aclarar las	**SI**	

	especificaciones de los bienes objeto del contrato.		
7	Garantizar que las raciones alimenticias obedezcan a un programa nutricional establecido por un profesional idóneo y competente que garantice la cantidad de nutrientes necesarios para el desarrollo integral de nuestros aprendices	**SI**	
8	Establecer minutas maestras alternativas de alimentación y ponerlas a consideración de la subdirección.	**SI**	
9	Establecer diversidad de menús acorde con las minutas maestras.	**SI**	
10	Garantizar que los productos utilizados para la elaboración de los alimentos sean inocuos y de excelente calidad.	**SI**	
11	Garantizar que la manipulación de los alimentos esté a cargo de personal capacitado.	**SI**	
12	Garantizar que el personal esté debidamente uniformado y dotado con todos los elementos necesarios y requeridos para el oficio.	**SI**	
13	Mantener en óptimas condiciones de higiene y salubridad los elementos de cocina y el área concedida para el desarrollo de la actividad contractual	**SI**	
14	La responsabilidad del CONTRATISTA comprende también daños a terceros y al personal atendido. Para garantizar esta responsabilidad, el CONTRATISTA se compromete a tomar una póliza de seguros que cubre todos los riesgos que se ocasionen durante el suministro de la alimentación o como consecuencia de este por el término de la vigencia del contrato y cuatro meses más, de tal manera que el SENA Regional Córdoba quede excepto de responsabilidad por cualquier accidente ocurrido durante la ejecución del objeto contractual.	**SI**	

15	EL CONTRATISTA deberá acreditar con factura mensual que está a paz y salvo en el pago de sus obligaciones de sueldo y seguridad social para con sus trabajadores. Cualquier otra obligación o deber estipulado por la entidad contratante o por la Ley.	**SI**	
16	Atender por su propia cuenta el pago de sueldo del personal destinado a prestar el servicio, así como el cumplimiento del artículo 50 de la Ley 789 del 27 de diciembre de 2002.	**SI**	
17	Gestionar compras no inferiores al 30% de ser posible, sobre el valor total del contrato, con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por las secretarías departamentales de agricultura o quien haga sus veces, o en el Sistema Público de Información Alimentaria una vez entre en operación.	**SI**	
18	En cumplimiento del artículo 50 de la Ley 2195 de 2022, el contratista deberá atender lo ahí dispuesto en caso de que aplique: ARTÍCULO 50. CONTABILIDAD Y TRANSPARENCIA. En las actividades contractuales del Estado, donde participen tanto personas naturales como jurídicas obligadas a llevar contabilidad y que ejecuten recursos públicos, los contratistas deberán registrar en su contabilidad, bien sea, por centro de costo o de manera individualizada cada contrato, de forma que permita al Estado verificar la ejecución y aplicación de los recursos públicos de cada uno de ellos, como practica de transparencia y de buen gobierno corporativo.	**SI**	

	PARÁGRAFO. Los representantes legales y los profesionales de la contaduría pública que certifiquen estados financieros, donde se vea inmersa la ejecución de recursos públicos, deberán garantizar que, en la contabilidad, se registre de manera individualizada por contrato, la ejecución de tales recursos		
19	La alimentación debe ser variada y balanceada, además higiénicamente preparada.	**SI**	
20	Evitar los excesos de azucares, harinas, sales, frituras, salsas y grasas.	**SI**	
21	No se suministrarán lácteos preparados con leche en polvo.	**SI**	
22	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultra pasteurizada.	**SI**	
23	Las bebidas con leche deben prepararse, como mínimo, en 200 ml de leche y pueden variar entre, café, bebidas achocolatadas, malteadas, avena, entre otros.	**SI**	
24	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	**SI**	
25	Todos los alimentos deben ser preparados con insumos y materias primas inocuos y de primera calidad.	**SI**	
26	El CONTRATISTA deberá transportar los insumos necesarios y requeridos para la preparación y suministro de la alimentación en las Instalaciones del Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir en el lugar designado para ello o previa concertación con el supervisor del contrato para la atención de algún evento especial.	**SI**	
27	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al	**SI**	

	uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.		
28	El servicio de alimentos deberá contar con el juego completo y en buenas condiciones de cubiertos, platos para servir y distribuir los diferentes servicios de comida, tenedor, cuchara, cuchillo, cucharita postrera, plato de sopa, plato pando seco, preferiblemente tipo bandeja, vasos, pocillos, tazas con la capacidad solicitada en las especificaciones técnicas y demás menajes necesarios para la correcta ejecución del objeto contractual	**SI**	
29	El proponente deberá tener en cuenta que los precios unitarios son fijos, por tanto, dentro del desarrollo del contrato principal no habrá reajustes.	**SI**	
30	El CONTRATISTA debe presentar con anticipación mínimo de una semana al supervisor del contrato, el menú a suministrar para la semana siguiente, con el propósito de exhibir la variedad, es decir, no repetición de las preparaciones ofrecidas siendo diferentes cada día.	**SI**	
31	El CONTRATISTA, al finalizar el suministro de la alimentación en el horario señalado, debe efectuar la limpieza, desinfección, aseo y arreglo del comedor destinado para tal uso. Así mismo, los utensilios (vajilla y menaje)	**SI**	
32	El proponente debe cumplir con un área específica, para la preparación, emplatado y distribución de los alimentos	**SI**	
33	Atender las visitas periódicas de inspección que sean programadas por el supervisor del contrato y/o las personas designadas por el subdirector de centro y acoger las recomendaciones y observaciones que se deriven de estas	**SI**	

34	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	**SI**	
35	Será por cuenta y responsabilidad del contratista, obtener los víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura tales como: carnes, granos, verduras, legumbres, frutas, lácteos, aceites, entre otros, y los materiales de aseo como: detergentes, desengrasantes, desinfectantes, limpiones, escobas, y todos los demás que sean necesarios para la prestación de un óptimo servicio.	**SI**	
36	Todos los víveres, insumos, y materiales, que se requieran para la ejecución del objeto del contrato serán suministrados por el contratista, y los costos de suministro, adquisición, cargue, transporte, almacenamiento y utilización serán incluidos en el precio unitario que se estipula para cada ítem.	**SI**	
37	El CONTRATISTA se obliga a dar cumplimiento a las normas relativas a la protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico, tanto en las áreas utilizadas para la ejecución de los trabajos como las adyacentes a ellas.	**SI**	
38	Durante la ejecución del contrato el CONTRATISTA ordenará las actividades y proveerá los recursos que requieren los trabajadores vinculados al contrato para garantizarles las condiciones de higiene, salubridad y seguridad en el trabajo.	**SI**	
39	El CONTRATISTA se obliga a emplear personal apto, capacitado y con experiencia para cada tipo de trabajo con el fin de que las actividades se ejecuten en forma segura, técnica y eficiente.	**SI**	
	El CONTRATISTA deberá contar con	**SI**	

40	la asesoría de un Nutricionista Dietista, con título académico y con experiencia mínima de dos (2) años, para la elaboración de las minutas, acompañamiento en la ejecución del contrato y asistencia a las reuniones programadas por el subdirector de centro o a quien este delegue.		
41	Es importante que exista un menú variado, con los requerimientos nutricionales acorde a la población atendida, al clima y la región, y las condiciones de los aprendices, trabajadores y eventos especiales	**SI**	
42	El adjudicatario debe contar con amplia experiencia en el manejo de casinos, cafeterías de empresas, colegios, universidades a nivel local o nacional, priorizando la salud y el bienestar de los usuarios, suministrando materias primas de primera calidad, entregando menús balanceados y aplicando las buenas prácticas de manufactura.	**SI**	
43	Se deben cumplir las normas de sanidad y de protección ambiental que establece la Ley	**SI**	
44	Las personas que presten los servicios de preparación y suministro de alimentos deberán cumplir con los requisitos para manipuladores de alimentos, establecidos en el Capítulo III de la resolución 2674 de 2013 o cualquier otra norma que la sustituya o modifique, además de las estipuladas por el Centro de Agropecuario y de Biotecnología "El Porvenir" SENA Regional Córdoba.	**SI**	
45	El adjudicatario deberá suministrar la totalidad de personal suficiente para las labores administrativas, técnicas, financieras, de análisis nutricional, logístico y operativo necesarias para la perfecta prestación del servicio, sin descuidar en ningún momento algún aspecto de este	**SI**	
46		**SI**	

46	Entregar soportes de ejecución correspondientes al plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.	**SI**	
47	Entregar soportes del Plan de Saneamiento, correspondiente a julio de 2023	**SI**	
48	El proveedor del servicio deberá garantizar el manejo y gestión adecuada de los aceites de cocina usado que se generen, mediante un gestor autorizado, presentar los certificados de aprovechamiento expedido por el gestor y realizar el reporte como generador de aceite de cocina usado ante la autoridad ambiental competente.	**SI**	
49	Los plásticos de un solo uso requeridos para el suministro de alimentación deben ser: reutilizables o reciclables o comportables. Está prohibido el uso de mezcladores, pitillos, vasos plásticos, platos plásticos, poliestireno y globos decorativos.	**SI**	

50	**I**mplementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje	**SI**	
51	De acuerdo con el riesgo en salud pública de los alimentos de expendio, o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud publica	**SI**	
52	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021	**SI**	
53	El proveedor suministrara alimentos basados en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de dos años, para lo cual se deberá suministrar minutas que cumplan con las necesidades nutricionales y actividades de promoción de estilos de vida saludable relacionados con la alimentación acorde al "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" adoptado por el SENA	**SI**	
54	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento	**SI**	

	de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue		
55	Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de estos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.	**SI**	
56	Registros de temperatura, calidad de agua potable, registro de fumigación correspondiente a asados Montería.	**SI**	
57	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos	**SI**	
	de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos	**SI**	

III. ASPECTOS LEGALES

1. GARANTÍAS CONTRACTUALES

Como garantías se establecieron las siguientes:

Garantia	Porcentaje	Vigencia Desde	Vigencia Hasta
Cumplimiento del contrato	10%	5/04/2023	30/04/2024
Pago de Salarios	5%	5/04/2023	31/12/2026
Calidad de Servicio	10%	5/04/2023	30/04/2024

En atención a lo señalado, se constituyeron las garantías en el siguiente sentido:

GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A
No. PÓLIZA	CRC-101025719
CERTIFICADO	101025719
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Cumplimiento	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00
Devolución del pago anticipado	N/A		
Salarios y prestaciones sociales	5/04/2023	31/12/2026	$57.267.975,00
Calidad del servicio	5/04/2023	30/04/2024	$114.535.950,00

GARANTÍA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL

ASEGURADORA	COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS
No. PÓLIZA	CRC-101008591
CERTIFICADO	101008591
FECHA EXPEDICIÓN	5/04/2023
FECHA APROBACIÓN	5/04/2023

AMPARO	VIGENCIA DESDE (dd/mm/aaaa)	VIGENCIA HASTA (dd/mm/aaaa)	VALOR
Responsabilidad Civil extracontractual	5/04/2023	31/12/2023	$232.000.000,00

2. MULTAS Y SANCIONES

De acuerdo con el informe parcial de supervisión N° 5 suscrito por el supervisor HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA, el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ y el apoyo a la supervisión, durante la ejecución del contrato no se presentaron multas ni sanciones, y se cumplieron a cabalidad con las obligaciones contractuales.

3. CERTIFICADO DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL

Mediante certificación emitida del día 29 de julio de 2023, El proponente Julio Cesar Care Gaviria, identificado/a con C.C. 78708824 de Montería Córdoba certifica que JULIO CÉSAR CARE GAVIRIA, con N.I.T. 78.708.824-7, se encuentra al día en pagos de Seguridad Social, aportes a Fondos de Pensión y Aportes a la ARL, así como a paz y salvo por conceptos de pagos laborales y fiscales.

4. CUMPLIMIENTO DEL OBJETO

En el período comprendido entre 31 de julio del 2023 y el 31 de agosto del año 2023, el contratista dio cumplimiento a las obligaciones contractuales, y el objeto contractual: Prestar el servicio de alimentación para los aprendices y trabajadores oficiales del Centro Agropecuario y de Biotecnología El porvenir. vigencia 2023.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Que el ordenador del gasto realizó designación de supervisión el 28 de abril de 2023, al señor HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA; el apoyo técnico a la supervisión MARÍA DEL MAR PÉREZ DÍAZ

6. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO

N/A

IV. ASPECTOS FINANCIEROS

1. **PAGOS REALIZADOS**

Se realizaron los siguientes desembolso acorde a SIIF del contrato No. 4838957-2023, que a continuación se relaciona:

NÚMERO DE ORDEN DE PAGO	FECHA DE PAGO	VALOR DE PAGO
001	30/5/2023	151.652.248,67
002	30/6/2023	190.320.515,00
003	31/7/2023	162.778.600,00
004	24/8/2023	202.095.160,00

2. **ESTADO FINANCIERO**

VALOR TOTAL DEL CONTRATO	$ 1.145.359.500
VALOR TOTAL PAGADO	$ 706.846.523,67
VALOR EJECUTADO	$ 706.846.523,67
SALDO A FAVOR DEL CONTRATISTA (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos)	$ 210.114.146,33
SALDO POR REINTEGRAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0
SALDO POR LIBERAR (Señalar a favor de quien se deben reintegrar los recursos, puede ser el SENA o al contratista)	0

3. OBSERVACIONES

3.1 SERVICIOS RECIBIDOS EN EL PRESENTE INFORME DE SUPERVISIÓN:

QUINTO PAGO PARCIAL			
APRENDICES		**VALORES UNITARIOS**	**SUBTOTAL**
DESAYUNOS	6021	10.000,00	$ 60.210.000,00
ALMUERZO	6967	15.700,00	$ 109.381.900,00
CENAS	3757	12.000,00	$ 45.084.000,00
TOTAL APRENDICES			**$ 214.675.900,00**
TRABAJADORES OFICIALES			
TRABAJADORES OFICIALES		**VALORES UNITARIOS**	**SUBTOTAL**
DESAYUNOS	154	8500,00	$ 1.309.000,00
ALMUERZO	154	13.345,00	$ 2.055.130,00
CENAS	154	10.200,00	$ 1.570.800,00
TOTAL TRABAJDORES OF.			**$ 4.934.930,00**
HIDRTACION	AGUA		
	676	13000	$ 8.788.000,00
TOTAL PAGO PARCIAL			$ 228.398.830,00

Conforme a lo anteriormente expuesto, se debe:

a) El contratista cumplió con la prestación del servicio para el pago N°5 dentro del plazo establecido entre 31 de julio del 2023 y el 31 de agosto del año 2023. Se realiza el pago parcial N°5 del contrato CO1.PCCNTR.4838957, rubro presupuestal C-3603-1300-14-0-3603025-02, uso presupuestal A-02-02-02-006-003-03 y factura de venta N° ELEC430 por por valor de DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS PESOS CON CINCUENTA Y UN CENTAVOS ($228.398.826,51) M/ CTE,y nota débito ND3 por valor tres de pesos con cuarenta y nueve centavos M/CTE ($3,49). Por lo que el valor a pagar en el presente acta es de DOSCIENTOS VEINTIOCHO MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($228.398.830) M/CTE



HUMBERTO JOSÉ PATERNINA ESPITIA
Coordinador de Formación/Supervisor

Anexos:

a. Comprobante de pago de salud y pensión
b. Certificado de recibo a satisfacción
c. Obligaciones ambientales
d. Acta de recibido a satisfacción

Asados Monteria	**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORES** **CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES**	

FECHA	TEMA	RESPONSABLE
Enero de 2023	Manipulación higiénica de alimentos y bebidas - Buenas Prácticas de Manufactura - Sistemas de inocuidad de alimentos (10 horas)	Ing. De Alimentos
Abril de 2023	Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos - Prevención de la contaminación cruzada (4 horas)	Ing. De Alimentos
Agosto de 2023	Plan de saneamiento (6 horas)	Ing. de Alimentos
Diciembre de 2023	Plan de aseguramiento y control de la calidad Plan de seguridad industrial y salud ocupacional. (6 horas)	Ing. de Alimentos

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR
FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN DEL DÍA 18 DEL MES DE AGOSTO DEL AÑO 2023

TEMA (S)	**Plan de saneamiento básico – Conceptos, Programas, Retroalimentación.**
CAPACITADOR	ALONSO JAVIER ACOSTA LOBO – Ingeniero de alimentos TP 22254-298307 COR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	LEXIS ANTONIO ALMANZA CONTRERAS	1.067.909.241	MANIPULADOR	3102154225	lexiscontrerasalmanza@gmail.com	Lexis Almanza
2	JOHELYS DEL CARMEN LUNA POLO	1.067.289.007	MANIPULADORA	3215682640		Johelys Luna
3	CARLOS JOSE YANEZ MORALES	10.930.957	MANIPULADOR	3146707033		Carlos Yanez
4	DIDIER YOMAR ARGEL PEÑA	1.133.796.960	MANIPULADOR	3046565255		Didier Argel Peña
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
17						

Firma responsable capacitación

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y RETROALIMENTACION 2023



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y RETROALIMENTACION 2023



SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: AGOSTO PERIDODO 1 al 4 Agosto del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019											
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didier
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Marcela
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luz Dary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Gladys
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓		✓			Gladys
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Marcela
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Marcela
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Todos

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Agosto PERIODO 7 al 11 Agosto del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Diomedes
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Parcela
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Gladys
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lezdary.
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓							Diomedes
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Parcela
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lezdary
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Lezdary
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Parcela
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Didier
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Lezdary

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: AGOSTO PERIDODO Del 14 al 18 Agosto del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01	2019

ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Diomedes
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Diomedes
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier Angel
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Didier
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Lozdary
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Didier
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladis
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Marcela
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Diomedes
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Marcela
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Gladys
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Lozdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos
24	FRUTAS Y VERDURAS	AL USAR	1 L AGUA +1ML	5 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Teres.

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Agosto PERIDODO 21 al 25 de Agosto 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019										
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Didier
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Marcela
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Luz dary
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			didier
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Dionicio
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓							Hernandez
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	3O MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Marcela
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			didier
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Dionicio
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Luz dary
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Marcela
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							didier
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Yeis Almeyda

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO PARA EL REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES: Agosto PERIDODO del 28 al 31 de Agosto del 2023

DESINFECTANTE: HIPOCLORITO AL 5%

PS-LD-F01		2019										
ITEM	DESCRIPCION	FRECUENCIA	DOSIS	TIEMPO EXPUESTO	L	M	M	J	V	S	D	RESPONSABLE
1	CANECAS DE BASURA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Dieter
2	CAVA DE REFRIGERACION	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Diomedes
3	CONGELADORES	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Marcela
4	CANASTILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
5	CAMPANA EXTRACTORA	SEMANAL	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓							Carlos
6	ESTUFAS	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luzdary
7	EXTRACTOR	DIARIO	1 L AGUA +2 ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
8	LACENA	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Marcela
9	LICUADORAS	PERMANENTE	1 L AGUA+2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luzdary
10	MESAS	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
11	MESON	PERMANENTE	1 L AGUA +4ML	30 MINITOS	✓	✓	✓	✓	✓			Gladys
12	NEVERAS	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Marcela
13	OLLAS Y MENAJES	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
14	PAREDES	SEMANAL	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓							Carlos
15	PARRILLA	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Dieter
16	PISO DE PREPARACION	DIARIO	1 L AGUA +4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Carlos
17	PISOS DE DISTRIBUCION	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Dieter
18	PISOS DE OFICINAS	DIARIO	1 L AGUA + 4ML	30 MINUTOS	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
19	PUERTAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Diomedes
20	SILLAS	DIARIO	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Camila
21	TANQUES ALMACENAMIENTO	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos
22	VAJILLAS	PERMANENTE	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓	✓	✓	✓	✓			Luzdary
23	VENTANAS	SEMANAL	1 L AGUA +2ML	1 MINUTO	✓							Carlos

Powered by CamScanner

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA.

Informe del mantenimiento y limpiezas realizadas a la trampa de grasa en el mes de julio.

- **LIMPIEZA: Cada 15 días, en fines de semana se le estará realizando la limpieza para así no dejar acumular grasa en las paredes de la trampa.**
- **MANTENIMIENTO: se realizará cada 15 días, un aseo preventivo para garantizar la gestión ambiental del centro.**
  se muestran fotografías del antes y después de realizado de la limpieza.

- **PERSONAL: el equipo de trabajo de la cafetería es el encargado de realizar las actividades de limpieza de la trampa.**
  Lexis Almanza, Carlos Morales, Didier Argel.

El día 4 de Agosto se realizó Limpieza de la trampa, retirándole el sucio y haciéndole un enjuague.
Se muestran evidencias fotográficas.



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



MANTENIMIENTO EL DIA 12 DE AGOSTO se realizó mantenimiento de la trampa de grasa. Retirándole toda la grasa compacta limpiando las paredes enjuagando con abundante agua para realizar una buena desafección y no dejar residuos de suciedad.



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Limpieza de la trampa el dia 19 DE AGOSTO de 2023
Se dejan evidencias fotograficas del antes y despues de la actividad



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MANTENIMIENTO.

26 DE AGOSTO se realizó el Mantenimiento a la Trampa de Grasa, recogiendo toda suciedad y grasas pegadas en las paredes. Se hace un buen aseo y se desinfecta con hipoclorito.

Se dejan fotos del estado del área antes y después de realizada la actividad



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Monteria



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Bioaceites del Caribe
NIT. 901113574-1

¡Nos inspira nuestra vocación ambiental y el cuidado de la salud humana!

CERTIFICADO DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUO ESPECIAL: ACEITE DE COCINA USADO (ACU) Y/O GRASA ANIMAL

BIOACEITES DEL CARIBE S.A.S conforme a la ***Resolución 0316 de 2018*** del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible y ***Concepto Técnico No.2017.OUT17*** de la CAR-CVS Corporación Autónoma de los Valles del Sinú y del San Jorge, certifica que ha recibido de: **ASADOS MONTERIA** Identificado con **NIT. 78.708.824-6,** ubicado en Montería – Córdoba, la siguiente cantidad de Aceite de Cocina Usado(ACU):

TIPO DE RESIDUO	FECHA DE RECEPCIÓN	N° ORDEN DE SERVICIO	NÚMERO DE BIDONES	CANTIDAD KG	DISPOSICIÓN FINAL
Aceite de Cocina Usado	29/08/2023	21231	1	11	Producción de Biodiésel

El peso total de residuos anteriormente listados es de once kilogramos (11kg)

DISPOSICIÓN FINAL. Se garantiza que el residuo recolectado, su tratamiento y aprovechamiento es empleado como materia prima para la producción Biodiésel (que minimiza las emisiones de Dióxido de Carbono CO2), Así evitamos la contaminación del agua, la reventa ilegal para consumo humano y animal y contribuimos a la generación de energía limpia y renovable.

¡Nos complace con Ustedes hacer parte de la construcción de un mundo mejor!

Se firma y expide este documento en la ciudad de Montería, a los veinte y seis (29) días del mes de agosto de 2023

ALBA L. DÍAZ MÁRQUEZ
Gerente Operativa

Fecha: Mes de Agosto 2023

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS PLASTICOS, RESIDUOS ORGANICOS, ORDINARIOS Y RESIDUOS O SOBRAS DE ALIMENTOS GENERADOS.



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

CAFETERIA DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR.

Asados Montería, con sede en el Sena Centro Agropecuario y de Biotecnología el porvenir, se encuentra prestando el servicio como proveedor del servicio de alimentación. Al prestar sus servicios, genera gran variedad de residuos sólidos orgánicos e inorgánicos y desechos plásticos. los cuales son depositados en varias bolsas o canecas con su debida clasificación para su recolección

Para este mes de Agosto de 2023, sigue la estrategia implementada, de la cual hay buenos resultados, todo el personal del centro a puesto en marcha el mensaje y se ha involucrado de una forma positiva en la disminución de residuos plásticos y desechables los cuales son muy dañinos para el medio ambiente y la fauna si no se les da el uso adecuado de recolección.

Este mes se recolecto plásticos como utensilios un 2.7 También se recolecto cartones los cuales fueron depositados en el centro de acopio del Sena –Porvenir, los residuos orgánicos e inorgánicos que se generaron, se les dio el manejo de ... separarlos en bolsas los orgánicos e inorgánicos a partes y luego son llevados a Asados Montería para que el carro recolector de los desechos de la ciudad los recoge y darles su destino final. los desechos de lavazas o comidas de sobras son regalados a las personas de la vereda cercana quienes las utilizan para alimentos de sus animales.

De esta manera se le da el manejo a la recolección de los residuos plásticos y desechos orgánicos e inorgánicos de la cafetería ASADOS MONTERIA en el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

Atentamente;

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

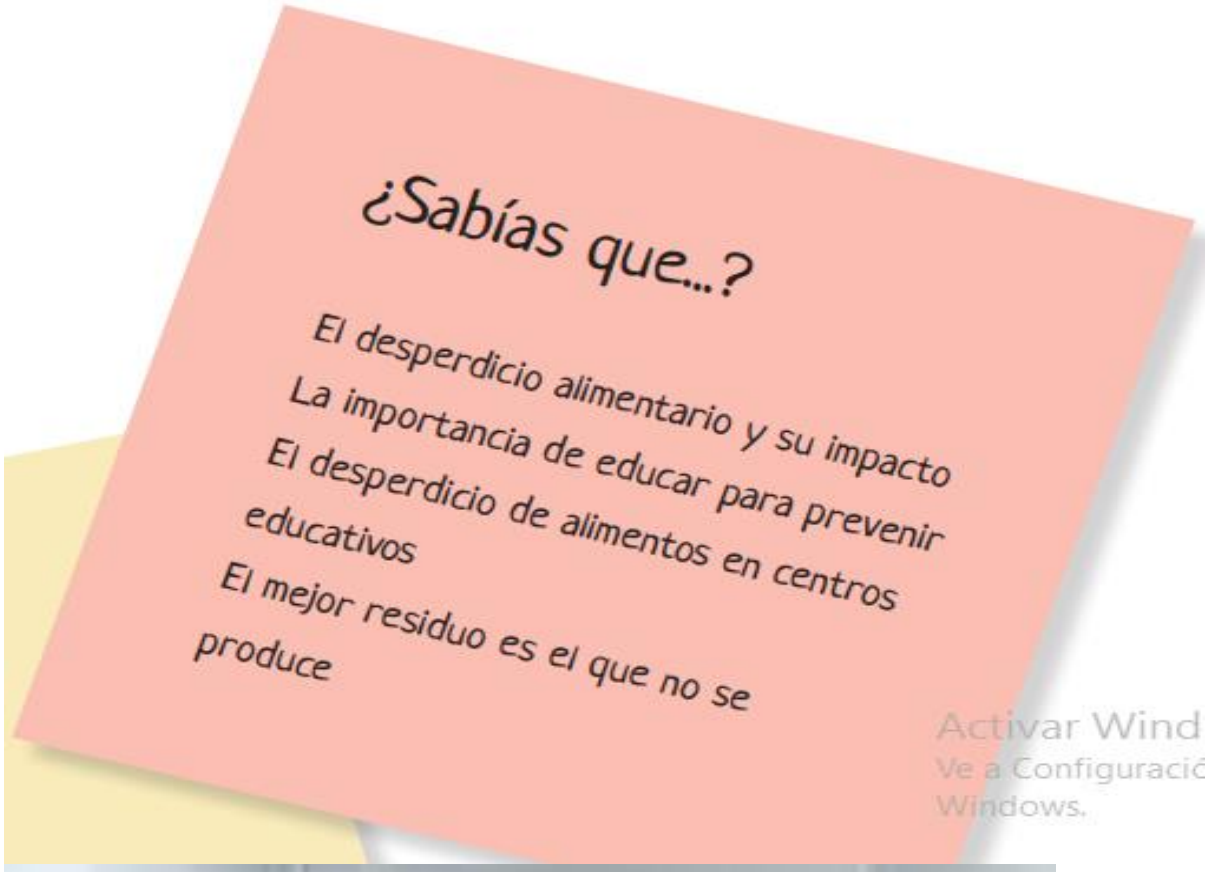


ESTRATEGIAS PARA PREVENIR LA PERDIDA DE DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS

CAFETERIA SENA- ASADOS MONTERIA, MES DE AGOSTO DE 2023

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ESTRATEGIAS A FIN DE REDUCIR LAS PDA

- ***Planificar un menú semanal de acuerdo a la cantidad de personas que van a recibir el servicio.***
- ***Hacer lista y compras de los productos necesarios incluidos en el menú de la semana***
- ***Almacenar adecuadamente los alimentos***
- ***Diferenciar entre la fecha de vencimiento y de consumo***
- ***Congelar correctamente los alimentos***
- ***Calcular adecuadamente las cantidades de comidas en cada servicio.***
- ***Almacenar los alimentos más viejos delante de los nuevos***
- ***Aprovechar los alimentos restantes en otra comida.***
- ***Haga uso de los alimentos desperdiciados***
- ***Empiece por lo pequeño, las cosas pequeñas tienden a desperdiciarse mas***
- ***Comprender el etiquetado de los alimentos***
- ***Compre solo lo que necesita o vaya a utilizarse en el menú semanal***

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



NOTIFICACION SANITARIA DE LOS ALIMENTOS.
Autorización de comercialización

Registros sanitarios (RS), Permisos Sanitarios (PS), Notificación Sanitaria (NS).

ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA CAFETERIA SENA-PORVENIR

Alimentos	Marcas	Autorización de Comercialización
CAFÉ	*CORDOBA*	*NSA-002633-2017*
HARINA DE TRIGO	*CONDOR*	*RSIAK14M01194*
AZUCAR	*RIOPAILA*	*NSA-0008606-2020*
PASTA TORNILLO	*COMARIICO*	*PSA-001532-2018*
CHOCOLATE	*CHOCCOCLE*	*RSAA13I20012*
MOSTAZA	*POMPEYA*	*RSAA17I35512*
SALSA TOMATE	*POMPEYA*	*RSIAA17M14393*
LENTEJA	*EUROMAX*	*RSAA08I15603*
ARROZ	*SABROSON*	*NSA- 005425-2018*
HARINA DE MAIZ BLANCO	*PAN*	*PSA-0001901-2019*
SAL	*YODISAL*	*RSA-0010078-2020*
SALSA PARA CARNE	*BARY*	*RSA-0009926-2020*
GALLETA SALTIN	*SALTIN NOEL*	*NSA-002253-2016*
DON SABOR	*DIMERSA*	*NSA-0008738-2020*
PASTAS DE FIDEO	*COMARRICO*	*PSA-001532-2018*

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

PASTA DELGADA	*COMARRICO*	*PSA-001532-2018*
ACEITE	*SONELO ACEITE VEGETAL*	*PSA-0003174-2021*
LECHE	*LECHE SEMIDESCREMADA LA CUESTA*	*RSAA02I66715*
PASTAS CONCHAS	*PASTAS LA CORDOBESA*	*RSAC20I114*

Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02 Montería
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763-3107442805
asadosmonteria2222@hotmail.com

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20159851	Nombre producto	**VARIEDAD 1: HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA VARIEDAD 2: HARINA DE MAIZ AMARILLO PRECOCIDA. VARIEDAD 3: HARINA DE MAÍZ BLANCO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 4: HARINA DE MAIZ AMARILLO PARA AREPAS PAISAS. VARIEDAD 5: HARINA DE MAIZ BLANCO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 6: HARINA DE MAIZ AMARILLO REFINADA PRECOCIDA. VARIEDAD 7: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA. VARIEDAD 8: HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA. VARIEDAD 9: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO TIPO ARRIERO. VARIEDAD 10: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO TIPO ARRIERO**				
Registro Sanitario	PSA-0001901-2019	Vencimiento	2026/04/01	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,830006735						
Marcas	PROMASA, AREPARINA, PAN						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 5g a 1500g y de 1kg a 35kg
Para presentaciones de 5 g a 1500 g y de 1 kg hasta 2 kg: 1. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de polipropileno biorentado con polietileno coextruido en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible. 2. El producto es empacado según presentaciones comerciales en laminado de Polipropileno biorientaso y polipropileno cast en formato tipo ladrillo, son selladas térmicamente y empacadas en bolsa multiple de polietileno o termoencogible.
Para presentaciones de 2 kg a 35 kg: Saco de polipropileno + bolsa polietileno, tipo almohada.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Consecutivo	830006735	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S	Km 33 Vía Facatativa - Cartagenita	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FACATATIVA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83000673	ALIMENTOS POLAR COLOMBIA S.A.S.	CALLE 100 N°. 9 A - 45 PISO 11	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180441	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSA-0010078-2020	Vencimiento	2025/06/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8390002611						
Marcas	D, YODISAL, ANGIE, FAMISAL						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
SACOS DESDE 20 KILOS HASTA 50 KILOS, BOLSAS DESDE 5 GRAMOS HASTA 2000 GRAMOS, SALEROS DESDE 100 GRAMOS HASTA 500 GRAMOS

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Consecutivo	8390002611	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	8390002611	SOCIEDAD MOLINO DISALMAR Y COMPAÑÍA LIMITADA	CALLE 16 NO. 35A - 153	COLOMBIA	LA GUAJIRA	MAICAO	

Imprimir << Atras

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179585	Nombre producto	**SALSA PARA CARNES VARIEDADES: SALSA BBQ, SALSA BBQ LÍNEA ECONÓMICA, SALSA BBQ HOT,SALSA PARA CARNES, SALSA BBQ DULCE O SALSA HONEY BBQ.**				
Registro Sanitario	RSA-0009926-2020	Vencimiento	2025/05/11	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTÍN, CARULLA, ÉXITO, EKONO, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, TORRE BLANCA, LACALI, ABURRÁ, COLSUBSIDIO, COORATIENDAS, SUPERMEGA, COMFANDI, SUPERORIENTE, CARREFOUR, LAS LAJAS, RICO DELI, SUPER PRECIO, LA ECONÓMICA, PARA AHORRAR, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, DEL PERRERO, FRESCAMPO.						

Datos de Interes

Tratamiento	COCCION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase en vidrio y/o pet: De 80 a 6000 gramos. Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora: De 70 a 6000 gramos
Bolsa flexible plástico con/sin válvula dosificadora: De 8 a 6000 gramos. Cuñete plástico: De 20 a 100 kilos

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.

[Imprimir](#) [<< Atras](#)

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20120160	Nombre producto	**GALLETAS (CRACKERS), GALLETAS (CRACKERS TRITURADAS), GALLETAS (CRACKERS SURTIDAS), GALLETAS (SALADAS SURTIDAS) GALLETAS FIT, NOMBRE DE FANTASÍA:ALKOSTO.**				
Registro Sanitario	NSA-002253-2016	Vencimiento	2026/12/27	Modalidad	FABRICAR, EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8110149949						
Marcas	SALTIN NOEL, NOEL, DUX, SUN VALLEY, LA RIOJA., DUCALES, POZUELO, FAMILIA POZUELO						

Datos de Interes

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 10 g a 1500 g. 15 Kg, 20 Kg, y 25 Kg, de 5 Kg a 50 Kg.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	Consecutivo	8110005067	LITOEMPAQUES S.A.S.	Calle 2 No. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	Consecutivo	8110149949	COMPAÑÍA DE GALLETAS NOEL S.A.S.	Carrera 52 No. 2 - 38.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	Nit	8110005067	LITOEMPAQUES S.A.S.	CALLE 2 NRO. 50-383	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
EMPACADOR	Nit	9012255321	SOLUCIONES LOGISTICAS Y EMPAQUES S.A.S. LOGYPACK S.A.S.	CALLE 2 No. 50 - 475.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	
FABRICANTE	Nit	8110149949	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8110149949	COMPAÑIA DE GALLETAS NOEL S.A.S	CARRERA 52 No. 2-38 AVENIDA GUAYABAL	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	asanchez@noel.

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180449	Nombre producto	**AGUA POTABLE TRATADA, HIELO**				
Registro Sanitario	RSA-0010081-2020	Vencimiento	2025/06/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,392892404						
Marcas	AGUA BRISAS DEL SINU, AGUA BRISAS ARTICO, AGUA BRISAS DEL ARTICO, AGUA PURIFICADA JMH, RIO., AGUA LA FUENTE, AGUA LA TINAJA, AGUA CRISTAL DEL VALLE. , AGUA PURA EL PARAISO						

Datos de Interes

Tratamiento	CLORACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
DESDE 100 ml HASTA 20 LITROS
DESDE 100G HASTA 50KG

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	78111334	HOYOS REGINO JUAN CARLOS PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL AGUA CRISTAL Y REFRESCOS DEL VALLE AYAPEL	CLL 3A CR 12A-14 BRR VILLA ESPERANZA	COLOMBIA	CORDOBA	AYAPEL	
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	1045487915	YANES SANDON WALTER PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO AGUA LA TINAJA	CORR EL MELLITO AV. PRINCIPAL CONT 430900,	COLOMBIA	ANTIOQUIA	NECOCLI	
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	1066527236	VERGARA NAVARRO JAILINES ESTHER PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO AGUA LA FUENTE	CL 11 # 8-39	COLOMBIA	CORDOBA	AYAPEL	
FABRICANTE	Cédula de Ciudadanía	11527041350	CHIQUILLO MORATTA MARIA JIMENA-AGUA PURA EL PARAÍSO	CALLE 8A # 15B-85 BARRIO SAN ONOFRE	COLOMBIA	BOLIVAR	RIO VIEJO	
FABRICANTE	Nit	68833384	POLO ROMERO JUAN JOSE - AGUA BRISAS ARTICO	MZ 148 LT 10 SEC 2 BR. LA PRADER	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	Nit	392892404	POLO PLAZA ELSA LORENA - AGUA BRISAS DEL SINU	CRA 10 AW Nro. 28-45 BRR EL DORADO	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	392892404	POLO PLAZA ELSA LORENA - AGUA BRISAS DEL SINU	CRA 10 AW Nro. 28-45 BRR EL DORADO	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	68833384	POLO ROMERO JUAN JOSE - AGUA BRISAS ARTICO	MZ 148 LT 10 SEC 2 BR. LA PRADER	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20180728	Nombre producto	MEZCLA EN POLVO PARA SAZONAR VARIEDADES: VERDURAS, POLLO Y CARNES				
Registro Sanitario	NSA-0008738-2020	Vencimiento	2030/06/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,8230025321						
Marcas	DON SABOR, DIMERSA DON SUPER SAZONADOR,, DIMERSA DON, DON ALIÑO, DON TRIALIÑO, TRIALIÑO, BUEN SABOR, BUEN SABOR BUENSA, PURO SABOR, CALDY, DON SASON, DOYSAZON.						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
desde 2,5g hasta 4000g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Otro	8230025321	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Otro	8230025321	DIMERSA DON SAS	CALLE 38 N 10 - 123	COLOMBIA	SUCRE	SINCELEJO	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						
Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						

Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20074607	Nombre producto	**ESPECIAS VARIEDADES: PIMIENTA VARIEDADES (NEGRA, BLANCA, ROSADA ROJA, VERDE, CAYENA, CAJUN), OREGANO, ESTRAGON, MOSTAZA, PIMENTON EN POLVO VARIEDAD ESPAÑOL Y UNGARO, MEZCLADE (PIMIENBTA, OREGANO, ALBACA, AJO CEBOLLA), MEZCLA DE (PAPRIKA, PIMINETA, CEBOLLA), MEZCLA DE (PIMIENTA, CLAVO, PAPRIKA, MUEZ MOSCADA), MEZCLA DE (AJO, CEBOLLA), ANIS ESTRELLA, LAUREL, TOMILLO, PEREJIL, COMINO, CILANTRO ENTERO, CURRY EN POLVO, JENGIBRE MOLIDO, CÚRCUMA MOLIDA, CANELA ENTERA, CANELA MOLIDA.MORINGA EN HOJAS. ACHIOTE, NUEZ MOSCADA, CLAVOS, AJO, CEBOLLA, MEZCLA DE (OREGANO, PEREJIL, AJO, PIMIENTA ROJA, CEBOLLIN , INOJO,ALBACA,SAL), MEZCLA DE (ACHIOTE, COMINO, AJO, PIMIENTA MOLIDA, CEBOLLA, SAL), MEZCLA DE (COMINO, AJO, ACHIOTE, LAUREL, TOMILLO, OREGANO, SAL).MEZCLA DE (ROMERO, PEREJIL ALBAHACA, MEJORANA), MEZCLA DE (PAPRIKA, ALBAHACA, AJO, COMINO, PIMIENTA).**				
Registro Sanitario	RSiA17I78814	Vencimiento	2024/04/11	Modalidad	IMPORTAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8603537761						
Marcas	P & I GOURMET, PINZON IRAGORRI, SPECIARIA, CONDICOLCO., MONTESABOR						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
10g, 20g, 225g, 454g, 500g,
Rango entre 5g y 25.000g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Nit	8603537761	CONDICOLCO S.A.S	Calle 128 A No 53-40	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
IMPORTADOR	Nit	8603537761	CONDICOLCO S.A.S	Calle 128 A No 53-40	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8603537761	CONDICOLCO S.A.S	Calle 128 A No 53-40	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20210624	Nombre producto	**ACEITE VEGETAL VARIEDADES: ACEITE VEGETAL DE OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE OLEINA DE PALMA Y SOYA, MEZCLA DE ACEITES VEGETALES DE SOYA Y OLEINA DE PALMA, ACEITE VEGETAL DE CANOLA, ACEITE VEGETAL DE OLIVA, ACEITE VEGETAL DE GIRASOL**				
Registro Sanitario	PSA-0003174-2021	Vencimiento	2028/09/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003241763						
Marcas	FRITA FRITA, SOLCARIBE, TEQUENDAMA , CARIMAR, DAD, FRESH PRESS, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA, SONELO , MÁXIMA TE CONVIENE, CUISINE & CO,L ILA, SELECTO,CONSERVAS DE ANDALUCIA, ARO, VILLA OLIVERA, DELI, ORO SUR, NAOLI, OLIOHIT,KARI, FRESCAMPO, SABROSONI, PALMACOSTA, TROPIACEITE, ÉXITO, SURTIMAX, SUPERINTER						

Datos de Interes

Tratamiento	FILTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bidon de 20 Litros, Botellas de 250, 500, 900, 1000, 2000,2500, 2700, 2800, 3000 y 5000 Cm3

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Cédula de Extranjeri	8190047125	CI TEQUENDAMA SAS	CRA 1C #22-58. P. P. REFINERIA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	
FABRICANTE	Nit	9003241763	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones ecosoaps.co
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9003241763	CARIBBEAN ECO SOAPS UIBS SAS	KM 16 VIA ALTERNA AL PUERTO RUTA DEL SOL II. ZONA FRANCA LAS AMERICAS, SANTA MARTA, MAGDALENA	COLOMBIA	MAGDALENA	SANTA MARTA	notificaciones ecosoaps.co

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20092032	Nombre producto	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA DESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA ENTERA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA SEMIDESCREMADA, CON FIBRA PREBIÓTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA, ADICIONADA Y/O FORTIFICADA Y/O ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, CON FIBRA PREBIOTICA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D3. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA. LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.**

Registro Sanitario	RSAA02I66715	Vencimiento	2025/05/13	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8909044786						

Marcas	COLANTA®, MONTEFRÍO®, FUNCIONA®, DIGESTY®., LEADER PRICE, ÉXITO, CARULLA, DE LA CUESTA, EURO MAX, DISCOLACTEOS, PROLINCO, GOTA BLANCA, COOLESAR, SLIGHT®, LATTI, MAXI 7

Datos de Interes

Tratamiento	ULTRAPASTEURIZACION	Condiciones de conservación	REFRIGERADO

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
(1500, 1400, 1300, 1200, 1150, 1100, 1050, 1000, 950, 900, 800, 700, 600, 500, 220, 200, 150, 100) ml.
Paquete 900 ml x 6 unidades, paquete 950 ml x 6 unidades, paquete 1000 ml x 6 unidades y 1000 ml x 2 paquetes x 6 unidades,
paquete 1100 ml x 6 unidades, paquete 1050 ml x 6 unidades, paquete 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades.
1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 250 ml, 220 ml, 200 ml, 150 ml y 125 ml;
Paquete: 900 ml x 6 unidades, 1300 ml x 5 unidades, 1300 ml x 6 unidades; Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und, 1000 ml x 12 und, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und, 1100
ml x 12 und, 110º ml x 2 paquetes x 6 und, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5l en incrementos de 1 ml; Multiempaques: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado), puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
1100 ml x 2 paquetes x 6 und,
six pack (6 unidades de 1100 ml c/u),

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8909044	COOPERATIVA COLANTA. COLANTA.	CARRERA 9 NO 11-02.	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	Consecutivo	21564854	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO - PLANTA PROCESADORA VALLEDUPAR	CALLE 44 # 21 - 140	COLOMBIA	CESAR	VALLEDUPAR	
FABRICANTE	Consecutivo	215648577	COOPERATIVA COLANTA - COLANTA	Carrera 9 No. 11 - 02	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	FUNZA	
FABRICANTE	Otro	63186	EL ZARZAL S.A / LACTEOS EL ZARZAL	Carrera 65 # 74 - 75 Loc 142	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MARINILLA	
FABRICANTE	Otro	66827	EL ZARZAL S.A / QUESERA EL	Llano de ovejas zona rural	COLOMBIA	ANTIOQUIA	BELLO	

			ZARZAL					
FABRICANTE	Otro	124580	COOPERATIVA COLANTA - PLANETA RICA	Carrera 7 CARRETERA TRONCAL VIA MEDELLIN # 3 47	COLOMBIA	CORDOBA	PLANETA RICA	
FABRICANTE	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8909044786	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO	CALLE 74 N° 64 A -51	COLOMBIA	ANTIOQUIA	MEDELLIN	carolinaquintero@arunasesores.

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20079964	Nombre producto	PASTAS ALIMENTICIAS VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGUETTI, MACARRÓN LARGO, TALLARÍN. PASTA MEDIA: FIDEOS, CONCHAS. PASTA CORTA: CARACOL, CORBATAS, MACARRÓN GRUESO, MACARRÓN CORTO, TORNILLOS, ARROCITOS DE PASTA				
Registro Sanitario	RSAC20I114	Vencimiento	2024/09/10	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	PASTAS LA CORDOBESA						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
90,120,125,250,500,1000 gramos.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20094224	Nombre producto	**ESPECIAS PURAS VARIEDADES: ANIS PURO ESTRELLADO, ANIS PURO MOLIDO, ANIS DULCE, CANELA EN ASTILLAS, CANELA PURA MOLIDA, COMINO PURO EN PEPA, COMINO PURO MOLIDO, CLAVO DE OLOR PURO, CLAVO DE OLOR PURO MOLIDO, LAUREL PURO, NUEZ MOSCADA PURA EN PEPAS, NUEZ MOSCADA MOLIDA, OREGANO PURO, PIMIENTA NEGRA PURA EN PEPA, PIMIENTA NEGRA PURA MOLIDA, PIMIENTA BLANCA PURA EN PEPA, PIMIENTA BLANCA PURA MOLIDA, ROMERO, AJO PURO EN PEPA, AJO PURO MOLIDO, TOMILLO PURO, ALBAHACA, PEREJIL PURO ENTERO, PEREJIL PURO MOLIDO, GUASCA ENTERA , CURCUMA MOLIDA , PAPRIKA , AJI ENTERO , AJI MOLIDO , FLOR DE JAMAICA ENTERA , ENELDO ENTERO , ENELDO MOLIDO , HINOJO ENTERO , HINOJO MOLIDO , MEJORANA ENTERA , MEJORANA MOLIDA , CARDAMOMO EN PEPA , CARDAMOMO MOLIDO , FENOGRECO EN PEPA , FENOGRECO MOLIDO , CEBOLLA EN POLVO , APIO ENTERA , APIO MOLIDO , CILANTRO ENTERO , CILANTRO MOLIDO , ESTRAGON , MENTA ENTERA , MOSTAZA , PIMENTON DESHIDRATADO , PIMENTA DE CAYENA , SEMILLA DE CHIA , LINAZA , PIMINETA ROJA PURA EN PEPA , PÍMIENTA VERDE PURA EN PEPA , HIERBABUENA , CHILE ENTERO , CHILE MOLIDO , AZAFRAN , POLEO , MEZCLA DE PIMIENTAS PURAS EN PEPA; HOJAS DE LAUREL; OREGANO ENTERO; TOMILLO EN ESCAMAS; JENGIBRE MOLIDO, CURCUMA, LAUREL, PIMIENTA MOLIDA PURA, CANELA ENTERA, OREGANO, CANELA MOLIDA, PIMIENTA ENTERA, PEREJIL, GUASCA, TOMILLO, ACHIOTE MOLIDO, ACHIOTE ENTERO.**				
Registro Sanitario	RSAE17I8415	Vencimiento	2025/07/02	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9007462350						
Marcas	CASTA GOURMET, ESPECIARIA, SUDESPENSA Y VERITA.						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1g hasta 25000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	9007462350	PRODUCTOS ALIMENTICIOS CALIXPES S.A.S	TRONCAL DE OCC KM 19, PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE BODEGA 36	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9007462350	PRODUCTOS ALIMENTICIOS CALIXPES S.A.S	TRONCAL DE OCC KM 19, PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE BODEGA 36	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19951921	Nombre producto	**ESPECIAS PURAS O MOLIDAS VARIEDADES: AJO MILIDO, CANELA (ASTILLA O MOLIDA), COMINO (GRANO O MOLIDO), CLAVOS DE OLOR (ENTEROS O MOLIDOS), LAUREL (HOJA, PICADO O MOLIDO), NUEZ MOSCADA (PEPA O MOLIDA), OREGANO (ENTERO O MOLIDO), GUASCA (ENTERA), PIMIENTA (ENTERA O MOLIDA), PIMENTON (ESCAMAS O MOLIDO), CEBOLLA MOLIDA, TOMILLO (ENTERO O MOLIDO), CILANTRO ENTERO, ANIS ESTRELLADO ENTERO, SEMILLAS DE ANIS, AJI EN POLVO, GUAYABITA O PIMIENTA DULCE, JENGIBRE (ENTERO O MOLIDO), ALBAHACA (PICADA, ENTERA O MOLIDA), ROMERO (ENTERO O MOLIDO).**				
Registro Sanitario	RSAR17I1205	Vencimiento	2025/05/28	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8914112114						
Marcas	LA GRANJA PAISA, MERCAMAS, CENTRALES, SUPERINTER, LA NEGRA, EL MOLINO, MERCALDAS, UNO A, A LA MESA, D´LISH						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
2, 5, 7, 8, 12, 15, 20, 30, 45, 50, 60, 100, 150, 200, 250, 500, 1000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8914112114	CADENA CENTRALES LTDA.	CARRERA 9 No. 8 - 64 VIA LA BADEA	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	molinosdelrisaralda@epm.n
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8914112114	CADENA CENTRALES LTDA.	CARRERA 9 No. 8 - 64 VIA LA BADEA	COLOMBIA	RISARALDA	DOSQUEBRADAS	molinosdelrisaralda@epm.n

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20177539	Nombre producto	**ESPECIAS PURAS VARIEDADES: LAUREL, TOMILLO, GUASCA, ANÍS, ORÉGANO, CURRY, FINAS HIERBAS (LAUREL, ORÉGANO, TOMILLO, ROMERO, SALVIA, APIO, MEJORANA), TIPO ITALIANO (MEJORANA, ALBAHACA, OREGANO, ROMERO, TOMILLO, MENTA, SALVIA), CANELA EN ASTILLAS, CLAVOS DE OLOR, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA DE OLOR, PIMIENTA ENTERA, CÚRCUMA, PAPRIKA, ALBAHACA, JENGIBRE, AJI EN ESCAMA, CANELA ENTERA, CANELA MOLIDA, PEREJIL Y ROMERO.**					
Registro Sanitario	NSA-0008374-2020	Vencimiento	2030/02/27	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8901130757						
Marcas	COMARRICO, SUPERMEGA, MEGATIENDA EXPRESS						

Datos de Interes

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Canela: 10, 15, 20, 27, 29, 32, 40, 50, 430, 500, 1000g. Curcuma: 30, 45, 47, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 500, 670 y 1000g. Finas hierba: 10, 15, 16, 17, 20, 30, 40, 45, 50, 55, 60, 80, 90, 230, 500 y 1000g. Oregano: 10, 20, 30, 45, 47, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 230, 500 y 1000g. Paprika: 10, 15, 16, 17, 20, 30, 40, 45, 50, 55, 60, 80, 90, 500, 540, 1000g.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8901130757	CONDIMAR S.A.	CALLE 110 NO. 4-100	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	regulatorio2@buriticaabogados.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	8901130757	CONDIMAR S.A.	CALLE 110 NO. 4-100	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	regulatorio2@buriticaabogados.

[Imprimir << Atras]

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179606	Nombre producto	**SALSA CHINA, SALSA CON SABOR A HUMO, SALSA DE SOYA/ SALSA SOYA, SALSA NEGRA, SALSA INGLESA, SALSA TERIYAKI.**				
Registro Sanitario	PSA-0002474-2020	Vencimiento	2027/05/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, EKONO, SUPER INTER, TORRE BLANCA, ABURRÁ, SUPERMEGA, COLSUBSIDIO, SUPERORIENTE, HEINZ, MERCAMÍO, AMBIENTE GOURMET, BASSI, DEL TRÓPICO, RAPIMERCAR, FRESCAMPO.						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Envase de vidrio y/o pet: De 80 a 4000 ml o g-Bolsa flexible plástica con/sin válvula dosificadora: De 6 a 200 ml.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20149761	Nombre producto	**ARROZ BLANCO. ARROZ CARGO O INTEGRAL. ARROZ PARBOLIZADO. ARROZ AROMATICO (BASMATI, JAZMIN)**				
Registro Sanitario	NSA-005425-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8901068144						
Marcas	TAILANDES. SABROSON. MIARROZ. SUPERSPECIAL. EXCELSO, MEDALLA DE ORO. O ROJO. O AZUL. DOÑA ROSA. MARY						

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250g- 454g - 500g- 1 Kg - 3 Kg- 5 Kg- 10 Kg- 12.5K - 23Kg- 25 Kg- 45Kg - 50 Kg

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Emai
FABRICANTE	Nit	8901068144	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8901068144	GRANOS Y CEREALES DE COLOMBIA S.A.	CALLE 18 CARRETERA A SOLEDAD	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

Imprimir << Atras

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	19942056	Nombre producto	LEGUMINOSAS SECAS Y TOSTADAS LISTAS PARA EL CONSUMO VARIEDADES: 1. FRIJOL. 2. GARBANZO. 3. HABA. 4. SOYA. 5. LENTEJAS. 6. ARVEJAS. 7. POROTOS. 8. HABICHUELAS.				
Registro Sanitario	RSAA08I15603	Vencimiento	2024/01/08	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,39971						
Marcas	VIDASOY, GULACHOS, FUNAT, CREPES Y WAFLES, EUROMAX						

Datos de Interes

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
50, 100, 500, 1000 gr
Bolsa por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 g
Envase por: 50, 100, 150, 200, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 550, 600, 650, 700, 750, 800, 850, 900, 950, 1000, 1250, 1500 g
1750, 2000, 2250, 2500, 2750, 3000, 3250, 3500, 3750, 4000, 4250, 4500, 4750, 5000 gr

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	39971	RICOTTON, ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO DE PROPIEDAD DE MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CRA. 50 Nº 52A-26	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Cédula de Ciudadanía	39436415	MARTA DEL SOCORRO TABARES JARAMILLO	CALLE 42 Nº 81A 63	COLOMBIA	ANTIOQUIA	RIONEGRO	cidasoy@une.n

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20123847	Nombre producto	**CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO**				
Registro Sanitario	NSA-002633-2017	Vencimiento	2027/04/05	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8120064923						
Marcas	CAFÉ CÓRDOBA						

Datos de Interes

Tratamiento	TOOTION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20g,50g,125g,250g,500g y 2500g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Otro	2247	TOSTADORA DE CAFE CORDOBA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	CARRERA 14 Nº 50-05	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
FABRICANTE	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8120064923	SUCESORES DE CESAR VASQUEZ LIMITADA.	Carrera 14 No. 50 - 05.	COLOMBIA	CORDOBA	MONTERIA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	79609	Nombre producto	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA				
Registro Sanitario	RSIAK14M01194	Vencimiento	2024/09/12	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	CANDOR, LOLITA, QUICKSY, LA OZ , FRESCAMPO, DOÑA HARINA, MEDALLA DE ORO., DON GIRALDO						

Datos de Interes

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 GRAMOS
5 Kg, 10 Kg, 12.5 Kg, 25 Kg, 50 Kg, 500 Kg
1000g
rango de peso desde 500 g hasta 50kg

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	890400372	: RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A.S	Carrera 43 No. 6 - 89	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Otro	890400372	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA. S.A. - PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	BOSQUE AVENIDA PEDRO VELEZ NO 20-65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8904003720	RAFAEL DEL CASTILLO & CIA S.A. TRES CASTILLOS S.A. PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO MOLINO 3 CASTILLOS	Bosque Avenida Pedro No. 20- 65	COLOMBIA	BOLIVAR	CARTAGENA	

Imprimir << Atras

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179904	Nombre producto	**AZUCAR CRUDO, (AZUCAR CRUDA), AZUCAR MORENA, (AZUCAR MORENO), AZUCAR BLANCO DIRECTO, (AZUCAR BLANCA DIRECTA) AZUCAR REFINADO (AZUCAR REFINADA), AZUCAR BLANCO ESPECIAL (AZUCAR BLANCA ESPECIAL), AZUCAR BLANCO (AZUCAR BLANCA), AZUCAR MICROPULVERIZADA (AZUCAR MICROPULVERIZADO), AZUCAR RUBIA, AZUCAR PULVERIZADA (AZUCAR PULVERIZADO), AZUCAR SUPREMA. NOMBRE FANTASÍA: BROWN CANE AZÚCAR, REFINED SUGAR, WHITE SUGAR**				
Registro Sanitario	NSA-0008606-2020	Vencimiento	2030/05/20	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	MA,9000874144						

Marcas	RIOPAILA CASTILLA, RIOPAILA SUPREMA, RIOPAILA, CASTILLA, RIOMIX, ÉXITO, FRUCAMPO, GASTRONORM, FAVIRIA, ASEOLIN, COOSIO, CAMPOSANTO METROPOLITANO, CARREFOUR,, CARULLA, CASA IMPIA, JUAN VALDEZ, LA 14, LA ERMITA, OLIVOS, MERKAWEB, O, OLIMPICA, MCDONALD'S, OFIXPRES, SERVIFACIL, SODEXHO, 1(ENCERRADO EN UN CIRCULO - MARCA CARREFOUR), NACIONAL DE CHOCOLATES, ALCA, ALKOSTO, AVIANCA, BPI INTERNATIONAL, CAFAM, COLSUBSIDIO, EKONO, EULEN, SUPERCOFFEE., ANDRÉS CARNE DE RES, BLANQUITA, MORENAZA, ANDRESÒ, MÁXIMA., STAR WHITE, B&M, DEMERA GOLD, STARBUCKS Y LESAFFRE; DEMERO

Datos de Interes

Tratamiento	CONCENTRACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
1400 Kg, 1300 Kg, 1250 kg, 1075 Kg, 1000 Kg, 600 Kg, 500 Kg, 200 Kg, 50 Kg, 37.5 Kg, 35 Kg, 30 Kg, 27.5 Kg, 25 Kg, 22.7 kg, 12.5 Kg, 12 Kg, 11.35 Kg, 10 Kg,
9.75 Kg, 5.5 Kg, 5 Kg, 4 Kg, 3 kg, 2.75 Kg, 2.5 Kg, 2 Kg, 1.5 kg, 1 Kg, 0.5 Kg, 0.454 Kg, 3000 g, 1500g, 975g, 500g, 454g, 250g, 5g, 2.5g, 1 libra(500g), 1 libra americana(454g), 1 lb americana(454g), 50lb (25000g), 50 libras(25000g),
50 libras americanas(22700g),
Kg : Desde 0.454 hasta 1400. G: Desde 1 hasta 3000. Lb: Desde 1 hasta 50. Libra americana: Desde 1 hasta 50 libras

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	89101	RIOPIALA CASTILLA S.A.	PLANTA RIOPAILA KM. 1 VIA LA PAILA - ZARSAL-VALLE - COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karlmutter@ra.com
FABRICANTE	Consecutivo	89102	RIOPAILA CASTILLA S.A.	PLANTA CASTILLA. DOMICILIO Km. 30 VIA CALI -FLORIDA - PRADERA- VALLE / COLOMBIA.	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@ra.com
FABRICANTE	Consecutivo	89103	RIOPAILA CASTILLA S.A.	carrera 1 # 24-56	COLOMBIA	VALLE	CALI	karl.mutter@ra.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9000874144	RIOPAILA CASTILLA S.A.	CARRERA 1 No. 24 - 56	COLOMBIA	VALLE	CALI	

Imprimir << Atras

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20146959	Nombre producto	**PASTAS ALIMENTICIAS: VARIEDADES: PASTA LARGA: SPAGHETTI, TAGLIATELLE, TAGLIATELLE NIDI, VERMICELLI, MACARRÓN, MACARRONES, MACARRÓN LARGO, BUCATINI, TALLARÍN, LINGUINE, CAPELLINI, NIDOS, FETTUCCINE. PASTA MEDIA: FIDEOS, FIDEO, CONCHAS, CONCHA, CONCHAS JUMBO, CANUTILLOS, LASAGNA, GUARGÜERONES, CANELONES, SHELLS, CANELONES JUMBO, JUMBO SHELLS, CONCHIGLIONI, CANNELLONI. PASTA CORTA:LETRA, LETRAS, ARGOLLITA, ARGOLLITAS, ARGOLLITAS/ OJO DE PERDIZ, CABELLO DE ÁNGEL, CORBATAS, CORBATA, CORBATINES, CONCHITA, CONCHITAS, ESTRELLAS, ESTRELLITAS, LIMONES, CODO, CODOS, CODITO, CODITOS, CARACOL, CARACOLITOS, CARACOLES,RIGATONI, LAZO, TORNILLO, TORNILLOS, SPIRALES, FARFALLE, ESPIRAL, PENNERIGATE, PLUMA, PLUMAS,FUSILLI, LETRITAS, MACARRÓN CORTO,MACARRÓN GRUESO, DIVERTIDAS, ZOOLÓGICO, LETRIKAS, SPORT, FIGURITAS, ARROCITOS DE PASTA, PASTA EN FORMA DE ARROZ, ORZO, GRANITOS DE PASTA, ELBOWS, SURTIDA (MIX DE DOS O MÁS VARIEDADES MENCIONADAS ANTERIORMENTE) PASTA CORTA: FIDEO PRECORTADO Y PASTA CORTA: FIDEO DE LETRAS**		
Registro Sanitario	PSA-001532-2018	Vencimiento	2025/07/17	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS,8305117950						

Marcas	COMARRICO, MONTICELLO, DORIA, DORIA MULTICOLORE, PICOLINO, OLIMPICA , VIVERO, ROMANESA, COMARRICO HUEVO, DORIA KIDS, DORIA HUEVO, DORIA VERDURAS, DORIA, PRIMAVERA, SUPERHUEVO DORIA, LA ROMANESA, BUENA MESA

Datos de Interes

Tratamiento	null

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
de 10g a 1.000.000 g

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Consecutivo	8305117950	PASTAS COMARRICO SAS -PASCORI SAS	CALLE 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
FABRICANTE	Consecutivo	8600170551	PRODUCTOS ALIMENTICIOS DORIA S.A.S (PROALDO SAS)	KM 5.6 TRONCAL DE OCCIDENTE	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Consecutivo	83051179502	PASTAS COMARRICO S.A.S SIGLA: PASCORI S.A.S.	CL 39 NO. 51-58 VIA 40	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20048189	Nombre producto	**COCOA EN POLVO. VARIEDADES: SIN ADICIÓN DE AZÚCAR, CON ADICIÓN DE AZÚCAR, CON ADICIÓN DE AZÚCAR Y LECHE EN POLVO, CON ADICIÓN DE EXTRACTO DE MALTA SABOR A VAINILLA**				
Registro Sanitario	RSAA13I20012	Vencimiento	2024/06/08	Modalidad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,9003444201						
Marcas	CHOCODELI, SAN GABRIEL, VALLELINDO., ALMIN						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
180, 200, 220, 250, 400, 500 gramos; 1, 5, 10, 25 kilogramos

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	Nit	9003444201	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S	Autopista Medellín - Bogotá km 20 Vereda el Sango	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	chocodelisas@hotmail.
FABRICANTE	Nit	9003444201	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S	Autopista Medellín - Bogotá km 20 Vereda el Sango	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	chocodelisas@hotmail.
FABRICANTE	Nit	9003444203	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S	AUTOPISTA MEDELLIN - BOGOTA KM 20 VEREDA EL SANGO DE GUARNE - ANTIOQUIA.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9003444201	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CHOCODELI S.A.S	Autopista Medellín - Bogotá km 20 Vereda el Sango	COLOMBIA	ANTIOQUIA	GUARNE	chocodelisas@hotmail.

[Imprimir << Atras]

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20048919	Nombre producto	**ADEREZO DE MAYONESA Y MOSTAZA CON ESPECIAS NOMBRE DE FANTASIA MAYOMUSTARD. NOMBRE DE FANTASIA: SALSA HARDY'S; SALSA CON MAYONEZA Y MOSTAZA, NOMBRES DE FANTASÍA: HARDY'S AJO - HARDY'S AJO Y CEBOLLA CARAMELIZADA, HARDY'S DEL HUERTO, HARDY'S PIMENTÓN.**				
Registro Sanitario	RSAA17I35512	Vencimiento	2024/06/25	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8000908905						
Marcas	BARY, POMPEYA, JUANITA, EL FORTIN, CARULLA, MESINA, VALLARTA, SUPER INTER, EKONO, LA TORRE BLANCA, ÈXITO, LACALI, ABURRA, COLSUBSIDIO,, SUPERMEGA, COORATIENDAS, SUPERORIENTE,COMFANDI						

Datos de Interes

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Bolsa Flexible: 8 gramos, 10 gramos, 50 gramos, 90 gramos, 500 gramos, 1000 gramos, 1100 gramos, 1150 gramos, 1200 gramos, 1300 gramos, 1500 gramos, 2000 gramos, 4000 gramos, 5000 gramos.
Envase de vidrio o Pet con tapa rosca o presión: 160 en intervalos de 5 hasta 200, 220, 230, 240, 250, 255, 260, 265, 270, 275, 280, 285, 290, 295, 300, 305, 310, 315,
320, 325, 330, 335, 340, 345, 350, 360, 370, 380, 390, 400, 500, 600, 700, 800, 900, 1000, 1050, 1100, 1150, 1200, 1250, 1300, 1350, 1400, 1450, 1500, 3500, 3600, 3700,
3800, 3900, 4000, 4050, 4100, 4150, 4200, 4250, 4300, 4350, 4400, 4450, 4500, 4600, 4650, 4700, 4800, 4900, 5000 gramos.
Bolsa Doy Pack Bilaminado (PET - PEBD): 50, 60, 70, 80, 90, 100, 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180 gramos, 190 gramos, 200 hasta 500 en intervalos de 10 gramos, 550 gramos, 600 gramos, 700 gramos, 800 gramos, 900 gramos, 1000 gramos
Envase en vidrio y/o plástico (polietileno, polipropileno y/o pet) con tapa rosca o presión de 100 hasta 6000 gramos.
Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora de 70 hasta 6000 gramos.
Bolsa flexible plástica con/sin válvula con/sin dosificadora de 6 hasta 6000 gramos.
Cuñete plástico o 15 hasta 200 kilogramos.

Roles por Producto

Rol	Tipo.Ident	Identificacion	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	8000908905	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S.	CALLE 73A No. 44 - 77.	COLOMBIA	ANTIOQUIA	ITAGUI	dvalenzuela@veraabogadossa.

[Imprimir << Atras]

El 16 de junio de 2021 el **Ministerio de Salud y Protección Social publicó la Resolución 810, por la cual se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado y etiquetado** nutricional de los alimentos envasados para el consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional.



“reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”.

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Asados Montería, como contratista de alimentación se acoge a la norma emitida por el ministerio de salud, y que partir de la vigencia de dicha norma sus productos de consumo al ser seleccionados para las distintas preparaciones que se usan para la alimentación de todo el personal que consume nuestros alimentos, se debe tener en cuenta el ROTULADO Y ETIQUETADO.

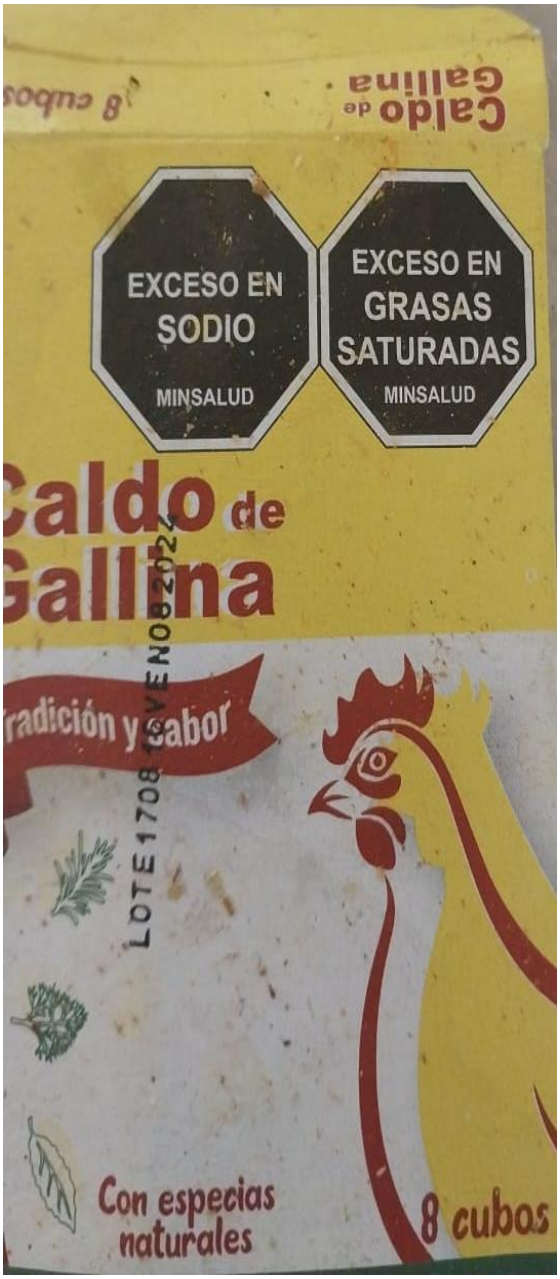




Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA





Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



NECESIDADES NUTRICIONALES Y ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN DE

ESTILOS DE VIDA SALUDABLE.

La composición exacta de una alimentación saludable, equilibrada y variada depende de las necesidades de cada persona, su edad, sexo, hábitos de vida, actividad física, contexto cultural, alimentos disponibles localmente y los hábitos alimentarios (Alimentación sana, 2016). No obstante, es importante garantizar que al individuo o a la población se le suministren la cantidad de nutrientes y energía necesarios para el desarrollo y funcionamiento del organismo. Igualmente, se resalta la importancia de generar estrategias en pro de una alimentación saludable, constituyéndose como factor protector para el desarrollo de enfermedades no transmisibles - ENT y contribuyendo así a mejorar la calidad de vida de la población.

El consumo de una alimentación con alto contenido en grasas saturadas, azúcares libres y sal/sodio, acompañada de una baja ingesta de frutas, verduras, granos, cereales integrales y legumbres y un estilo de vida sedentario son factores clave en el aumento de la prevalencia de las ENT. De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud - OMS, llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como distintas enfermedades no transmisibles y diferentes afecciones. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio en los estilos de vida han dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios de la población.

La alimentación es una necesidad de todo ser vivo, la cual tiene como objetivo suministrar la cantidad de nutrientes esenciales para el adecuado funcionamiento del organismo. La nutrición adecuada es un factor fundamental para el vigor y el desempeño de una persona, y para que una persona funcione en su nivel óptimo debe consumir las cantidades adecuadas de alimentos que contengan los nutrientes esenciales para la vida humana, pues del tipo de alimentación que se tenga dependerá la maximización de las actividades que se realice, lo que lleva a considerar que una buena alimentación en todos los entornos, permitirá mejorar el desempeño y la productividad de los trabajadores, estudiantes y de la población en general. Existen enfermedades que pueden prevenirse o mejorarse con una dieta adecuada, tales como la diabetes, hipertensión, obesidad y algunos tipos de cánceres

Asados Montería, en el proceso contractual presenta unas minutas las cuales son analizadas, estudiadas por nutricionistas quienes dan créditos a los alimentos y en que proporciones se pueden usar para el tipo de comensales que se les ofrece en la alimentación que e les suministra.

Por tales motivos y con respecto a la alimentación se hacen las siguientes recomendaciones: lograr un equilibrio energético y un peso normal; limitar la ingesta energética procedente de las grasas, sustituir las grasas saturadas por grasas insaturadas y tratar de eliminar los ácidos grasos trans; aumentar el consumo de frutas y hortalizas, así como de legumbres, cereales integrales.

Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 78708824 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MATERIALES DE TRANSPORTE.

El transporte de los alimentos y materias primas se realiza en condiciones que impidan la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento.

Los medios de transporte que se han dispuesto poseen materiales faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Y no se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, a no ser que estén envasados y se evite contaminación cruzada.

Los vehículos dispuestos para el transporte llevarán en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos. Además, se garantiza que no son usados para transportar otro tipo de materiales, principalmente sustancias peligrosas que puedan luego contaminar los alimentos y materias primas.

ASADOSMONTERIA, previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, verifica:

- Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo con Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto.

Atentamente

Julio cesar care Gaviria
Representante legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA CUARTO FRIO Y REFRIGERADORES

(10-P2-F2)

FECHA AGOSTO	HORA DE INSPECCION	1 TEMP REGISTRADA CAVA REFRIGERACION	2 TEMP REGISTRADA NEVERAS PROTEINAS	3 TEMP REGISTRADA CONGELADOR HIELO	4 TEMP REGISTRADA NEVERAS MUESTRA	5 OBSERVACIONES
1/08/23	6:20AM	-3.0°C	-2.9°C	4.0°C		
2/08/23	6:00AM	-2.9°C	-3.0°C	3.2°C		
3/08/23	6:10AM	-3.1°C	-2.5°C	2.9°C		
4/08/23	6:40AM	-2.9°C	-3.0°C	3.0°C		
8/08/23	6:00AM	-3.0°C	-2.9°C	2.8°C		
09/8/23	6:10AM	-2.9°C	-3.0°C	3.9°C		
10/8/23	6:20AM	-3.5°C	-3.2°C	4.5°C		
11/8/23	6:40AM	-3.0°C	-2.9°C	4.0°C		
14/8/23	6:30AM	-3.0°C	-3.0°C	4.0°C		
15/8/23	6:15AM	-2.9°C	-2.9°C	3.9°C		
16/8/23	6:00AM	-3.5°C	-3.5°C	2.5°C		
17/8/23	6:40AM	-2.9°C	-3.0°C	3.9°C		
18/8/23	6:20AM	-3.0°C	-2.9°C	3.0°C		
21/08/23	6:40AM	-2.9°C	-3.0°C	3.9°C		
22/08/23	6:40AM	-3.0°C	-3.1°C	3.0°C		
23/08/23	6:20AM	-3.0°C	-3.0°C	3.9°C		
24/08/23	6:40AM	-3.0°C	-3.1°C	3.2°C		
25/08/23	6:30AM	-2.9°C	-3.9°C	3.0°C		
28/08/23	6:40AM	-3.0°C	-3.2°C	3.4°C		
29/08/23	6:20AM	-2.9°C	-3.5°C	2.5°C		
30/08/23	6:40AM	-3.5°C	-2.9°C	2.9°C		
31/08/23	6:00AM	-3.0°C	-3.0°C	3.0°C		

limite critico
Refrigeracion de 0 a4° c
Congelacion -18-23°c
en fruver se maneja un marge de tolerancia hata 12°c para evitar que se oxiden por bajas temperaturas

REALIZADO POR:
REVISADO POR:

Powered by CamScanner

SERVICIO DE ALIMENTACION

CENTRO AROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR

FORMATO DIARIO TOMA DE MUESTRA AGUA POTABLE

AÑO: 2023

MES: AGOSTO.

DIA	PH	CLORO	TURBIDEZ	OBSERVACIONES
1	7.2	1.2	6,04	
2	7,2	1,2	6,3	
3	7,6	1.1	5,1	
4	7.2	0,9	2,7	
5	—	—	—	
6	—	—	—	
7	—	—	—	
8	7,2	1,2	4.8	
9	7,6	1.4.	4.3	
10	NO SE	OPERA POR	FAITA DE	COAGULANTE.
11	" "	" "	" "	" "
12	—	—	—	—
13	—	—	—	—
14	NO SE	OPERA POR	FALTA DE	COAGULANTE.
15	7.6	0,9	23.8	
16	7.6	0.5	17.9	
17	7,2	1.2	10.4	
18	7,2	1.0.	3.5	
19	~~7~~ —	—	~~11.2~~ —	
20	—	—	—	
21	—	—	—	
22	7.2.	1.0	11.2	
23	6-8	1.1	5.4	
24	7.6	1.1	4.0	
25	7.6	1.1	3.5	
26	—	—	—	
27	—	—	—	
28	7.2	0.9	7.5	
29	7.6	1.1	4.9	
30	7.6	1.0	4.1	
31	7.2	1.2	3.8	

RESPONSABLE

Powered by CamScanner

FUMIGACIONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S

NIT. 900975740-0 TL.7951109

CERTIFICADO CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

Estamos autorizados por el Ministerio de Protección Social, cumpliendo con normas establecidas en el Decreto 1843/91

Hemos realizado el tratamiento de Control Integrado de Plagas en

EN LAS INSTALACIONES DE:

Cliente: ASADOS MONTERIA (SEDE PORVENIR)

Nit. 78708824-6

Dirección: KM 17 VIA SANTA ISABEL

Telefono: 7814131

Fecha del Servicio AGOSTO-10-2023

Fecha de vencimiento: SEP-10-2023

PRODUCTOS UTILIZADOS/PLAGA OBJETIVO/TOXICIDAD							AREAS DE APLICACIÓN	CONCENTRACIÓN Y/O DOSIS
Trampas				C	H	◯ Ninguna Toxicidad		
Brodifacuoma					R	◯ I		
Piretroide	C	H	M	Z	⊗	III	Techo	50 ml
Amonio clorado				R	△	◯ Ninguna Toxicidad		
Cipermetrina	C	H	M	Z	⊗	III	Juntas	150 gr
Gel					C	◯ III		

INGREDIENTE ACTIVO	PRESENTACION	MODO DE APLICACIÓN	PLAGAS
Cipermetrina ✓	PM/SC Polvo Mojable/Suspención Concentrada	Aspersión	C: Cucarachas
Lambda cyhalotrina	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión	R: Ratas
Permetrina	EC: Emulsión Concentrada	Aspersión Directa	H: Hormigas
Fipronil	GE:	Aspersión Directa	M: Moscas
Brodifacouma	BL:	Aspersión Directa	Z: Zancudos
Tiametoxama	GR:	Aspersión Directa	
Tetraborato de Sodio	PO:	Aspersión Directa	
No Aplica (II/A)	TR:	Aspersión Directa	

△ **Monitorear actividad de insectos**

OBSERVACIONES

Servicio Control puntos en todos los areas que vayan solicitando para Control preventivo de insectos como cucarachas

Cordialmente

STEFANY P. RODRIGUEZ E.
Rep Legal
Fumigaciones De Córdoba Z&R S.A.S

FUMIGACIONES DE CÓRDOBA
Z&R S.A.S.
NIT. 900975740-0

TRANSPORTE DE ALIMENTOS ASADOS MONTERIA SEDE EL PORVENIR SENA



Resolución 2674 de 2013: ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Transporte, distribución y comercialización. **Transporte.** Excluya la contaminación y/o proliferación de microorganismos e impidan contaminación del alimento. Garantizar temperaturas de refrigeración de 4 +/- 2ºC ó congelación -18 C, según caso. Medios de transporte que faciliten limpieza y desinfección. Se prohíbe disponer alimentos sobre piso del vehículo. Se permite transporte conjunto de alimentos de diferente riesgo, siempre que estén envasados y se evite contaminación cruzada. Vehículos deben llevar en el exterior la leyenda: Transporte de alimentos.

El transporte de alimentos es el proceso de trasladar los alimentos a los destinos deseados desde el productor de alimentos hasta sus consumidores. Es un factor crucial para mantener la seguridad alimentaria en las empresas de fabricación de alimentos, ya que no está exenta del riesgo de contaminación de los alimentos.

ASADOSMONTERIA, cuenta con un carro transportador de alimentos bajo los requisitos de la Resolución 2674 de 2013, en el cual transporta las materias primas o alimentos que son utilizadas para el consumo de los servicios prestados en la cafetería-comedor del Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir.

A continuación, se muestran evidencias de sistema transportador de los alimentos que se han venido realizando- con Asados Montería. Para transportar las materias primas y alimentos desde Montería hasta su destino final que es el Centro Agropecuario y de Biotecnología el Porvenir SENA.

Atentamente,

Julio cesar care Gaviria
Representate legal

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

EVIDENCIA FOTOGRAFICAS MES DE AGOSTO 2023



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3145124391
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Julio Cesar Care Gaviria
c.c. 787088245 de Montería
Representante Legal
Contratista Alimentación

Calle 41 No. 10 – 02
Teléfono 7814131 Cel.: 3205620763
asadosmonteria2222@hotmail.com
Montería

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA