Señores
SENA
Centro Agropecuario y de Biotecnología El Porvenir
Montería

Asunto: Informe de Ejecución Contractual Quinto Pago Parcial al contrato CO1.PCCNTR.4838957 del 2023

Respetados supervisores de contrato;

Presentamos la relación de cantidades y soportes para el quinto pago parcial del contrato de prestación de servicios N° **CO1.PCCNTR.4838957, el cual tiene por objeto contractual: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION PARA LOS APRENDICES Y TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO AGROPECUARIO Y DE BIOTECNOLOGIAEL PORVENIR**. Vigencia 2023.

En primer lugar, en el presente informe del quinto pago Parcial del 2023 relacionamos que, el proveedor **ASADOS MONTERÍA** en representación del señor **JULIO CESAR CARE GAVIRIA** identificado con Cedula de Ciudadanía N° 78708824 realizó la entrega de las siguientes cantidades al Centro Agropecuario Y Biotecnología El Porvenir; así:

- **Informe del Quinto Parcial 2023**

Los cuales vamos a discriminar teniendo en cuenta **los aprendices** y **trabajadoresoficiales** el Centro, dando cantidades y variación en su precio, así:
APRENDICES:

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			
TOTAL PAGO PARCIAL			$	228.398.830,00

EL VALOR DEL QUINTO PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: DOSCIENTOS VEINTY OCHO MILLONES TRECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($ 228.398.830.00) M/CTE, y una NOTA DEBITO por valor De 3,49pesos.

-EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS



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





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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



Siendo consecuentes con la ejecución anteriormente mencionada acorde a las cantidades y los valores descritos en el QUINTO PAGO PARCIAL DE 2023, realizamos el siguiente balance financiero para totalizar el valor del presente pago Parcial del contratoCO1.PCCNTR.4838957, así.

MES	VALOR
QUINTO PAGO PARCIAL	$228.398.830.00
TOTAL VALOR	**$ 228.398.830.00**

EL VALOR DEL QUINTO PAGO PARCIAL ES LA SUMA DE: DOSCIENTOS VEINTY OCHO MILLONES TRECIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS ($ 228.398.830.00) M/CTE, y una NOTA DEBITO por valor De 3,49pesos

Se aporta los siguientes soportes teniendo en cuenta las obligaciones específicas establecidas en el contrato N° CO1.PCCNTR.4838957 correspondientes al tercer pago parcial.

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



ÍTEM	DESCRIPCIÓN	ACCIONES REALIZADAS	EVIDENCIAS
1	La leche empleada para la preparación de alimentos debe ser pasteurizada o ultrapasteurizada.	El contratista brinda al servicio bebidas calientes con leche pasteurizada.	Listado de permisos de comercialización (Registro, permiso o notificación sanitaria) de los alimentos adquiridos.
2	Los jugos naturales variados deben ser preparados en agua a concentración normal. Por ningún motivo se ofrecerá a los aprendices bebidas gaseosas o alcohólicas.	Adquirir alimentos y materias primas que cumplan con lo establecido en la resolución 5109 de 2005.	Certificado de compras de pequeños agricultores
3	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. .	Transportar los alimentos y materias primas requeridos para la prestación del servicio de alimentación al lugar concertado en las instalaciones del centro.	Evidencia informe de transporte.
4	Mantener en óptimas condiciones de higiene ysalubridad	Desarrollar el programa de limpieza y desinfección durante el periodo de ejecución de 2023..	Registros de control Limpieza.

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

5	El CONTRATISTA pagará al SENA un valor económico mensual como arrendamiento correspondiente al uso de las instalaciones físicas del área de cocina, comedor, servicio de agua, alcantarillado, energía y demás implementos entregados para la ejecución del contrato.	Se realizó el pago del arrendamiento de máquinas y del uso de instalaciones físicas del área de cocina.	Aporta factura del pago de arriendo del periodo (Ver documento adjunto
6	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.	Elaborar y pasar par aprobación, lista de menús, según minuta patrón.	Ver listas de minuta patrón

7	Cualquier modificación que el contratista ejecute antes de recibir la decisión del supervisor, será de su total responsabilidad.	No se realizaron modificaciones antes de recibir la aceptación del supervisor.	El presente Informe de ejecución.
8	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.	El contratista garantiza la provisión de víveres, insumos, y materiales necesarios para la preparación de los alimentos en forma técnica, eficiente y segura.	Evidencias informe de transporte.
9	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.	Se realizan actividades para protección, conservación y mejoramiento del entorno humano y biológico.	Informe de entrega de material reciclable al área responsable del centro. Certificados de entrega de aceite usado de cocina.
10	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.	Se gestionaron compras con asociaciones de 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	Certificados de compra a asociaciones de pequeños productores.

Para constancia se firma en Montería a los 25 días del mes de septiembre del 2023



JULIO CESAR CARE GAVIRIA
C.c 78.708.824
Contratista
Contrato N° CO1.PCCNTR.4838957 del 2023



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]

CUENTA DE COBRO N° 051

MONTERÍA – 07 DE AGOSTO 2023

SEÑORES ASADOS MONTERÍA Y/O JULIO CESAR CARE GAVIRIA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 78.708.824

Debe a

Asociación sembradores de desarrollo hortofrutícola de pueblo bujo UEF 3 TIERRA DE ZAPALLO
NIT 900997150-1

La suma de diez millones de pesos MCTE ($**10.000.000**).

Por concepto de venta de suministros de productos agrícolas para consumo humano tales como Plátano, yuca, ñame, coco, ají, frutas, ahuyama, berenjena y otros productos agrícolas.

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824

CUENTA DE COBRO N° 059

MONTERÍA – 24 DE AGOSTO 2023

SEÑORES ASADOS MONTERÍA Y/O JULIO CESAR CARE GAVIRIA CON CÉDULA DE CIUDADANÍA NÚMERO 78.708.824

Debe a

Asociación sembradores de desarrollo hortofrutícola de pueblo bujo UEF 3 TIERRA DE ZAPALLO
NIT 900997150-1

La suma de once millones setecientos mil pesos MCTE ($**11.700.000**).

Por concepto de venta de suministros de productos agrícolas para consumo humano tales como Plátano, yuca, ñame, coco, ají, frutas, ahuyama, berenjena y otros productos agrícolas.

Domingo Enrique Pérez Doria
CC. 6.892.580.

REPRESENTANTE LEGAL

ACEPTADA

JULIO CESAR CARE GAVIRIA
CC 78.708.824

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

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

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

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

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

9.80.20505 EMVCO

Redeban

SEP 25 2023 09:12:56 REMDES 9.80

CORRESPONSAL BANCOLOMBIA
SAFACIL EDS FATIMA
9 N 14 14 ESTACION
3007062627 TER: FUAOP4C8
RECIBO: 070450 RRN: 115733
APRO: 270058

UDO
: 44545
DUCCION DE C
6248

R $ 1.300.606

ESPONSAL BANCARIO NO DEBE COBRARTE POR HACER ESTA TRANSACCION.
rbia es responsable por los servicios os por el CB. El CB no puede prestar os financieros por su cuenta. Verifique a informacion en este documento este recta. Para reclamos comuniquese al 0091345. Conserve esta tirilla como soporte.

*** CLIENTE ***

digo de Barras No. de referencia 7396248

DOCUMENTO EQUIVALENTE N° 47928

REFERENCIA
No. 97072676

FECHA DE EXPEDICIÓN
22 | 09 | 2023

FECHA VENCIMIENTO
27 | 09 | 2023

ENTE SE RECIBE PAGOS EN EFECTIVO
O CON CHEQUE DE GERENCIA

ndizaje

999034-1

IMPORTANTE: El pago oportuno de este cupón es válido máximo hasta el quinto dia de haberse generado, en caso contrario debe volver a realizar la liquidacion y generar un nuevo cupón

Antonio

NIT o C.C. 1067909241

41

Teléfono +57,444444444444

DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
os ORDOBA ARIO Y DE BIOTECNOLOGIA EL PORVENIR-CORDOBA		
Son: UN MILLON TRESCIENTOS MIL SEISCIENTOS SEIS PESOS.	SUBTOTAL	$ 1,300,606.00
	IVA	
	TOTAL FACTURA	$ 1,300,606.00

Observaciones
Al realizar su pago tenga en cuenta lo siguiente:
La impresión de este cupón debe realizarse con impresora láser de alta resolución.
Si va a cancelar con Cheque, solo se recibe Cheque de Gerencia.
Al cancelar su pago se debe hacer solo por un medio de pago (todo en efectivo o todo con cheque de gerencia).
Se deben presentar todas las copias de la impresión en la Sucursal o Corresponsal Bancario.
Si se presenta algún incidente con el cupón y/o la Plataforma de Pagos SENA escribanos al correo certiaportes@sena.edu.co
Términos y condiciones podrá encontrarlos en www.sena.edu.co

(415)7707012100379(8020)7396248(3900)000001300606(96)20230927

Bancolombia

CONVENIO No. 44545

REFERENCIA No. 97072676

Ciudad | D | M | A | NIT 1067909241 | Telefono

Nombre del Pagador / Cliente: Lexis Antonio

Aco	CHEQUE No.	CUENTA No.	CONCEPTO	VALOR

Los cheques incluidos en esta consignación son sujetos a verificación posterior Por el total indicado en la misma. El banco solo ampara el efectivo indicado en el original de la consignación. Si hubiere errores o faltantes, el banco hará los ajustes necesarios en la cuenta corriente del cliente. Sobre el valor de la consignación hecha en el cheque no puede girarse hasta dichos cheques sean corrientes.

CANTIDAD DE CHEQUES

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL	

AREA PARA SELLO

Powered by CamScanner

TABLA DE IDENTIFICACIÓN DE ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA MINUTA PROPUESTA

Código	Grupo de alimentos	Nombre corregido	Nombre regional o alternativo
C062	C. Frutas y derivados	Naranja	Naranjo
L006	L. Misceláneos	Café tostado y molido en polvo	
G008	G. Leche y derivados	Leche de vaca entera, en polvo	
K003	K. Productos azucarados	Azúcar blanco, granulado	
A040	A. Cereales y derivados	Harina de trigo	
C050	C. Frutas y derivados	Mandarina, cruda	
C061	C. Frutas y derivados	Mora común, cruda	
J004	J. Huevos y derivados	Huevo de gallina, entero	
B103	B. Verduras, hortalizas y derivados	Tomate	Tomate chonto
B027	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla cabezona	
B009	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ajo	
B014	B. Verduras, hortalizas y derivados	Apio	
B007	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ají	Ají dulce
B028	B. Verduras, hortalizas y derivados	Cebolla junca	Cebollín
B052	B. Verduras, hortalizas y derivados	Habichuela	
A068	A. Cereales y derivados	Pan Francés	
T003	T. Leguminosas y derivados	Arveja seca	
B023	B. Verduras, hortalizas y derivados	Berenjena	
C045	C. Frutas y derivados	Lulo	
E009	E. Pescados y mariscos	Bocachico	
C081	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol amarillo	Tomate de árbol
F099	F. Carnes y derivados	Carne de res magra	
F015	F. Carnes y derivados	Chuleta de cerdo	
F011	F. Carnes y derivados	Carne de cerdo magra	
F084	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga con piel	
F087	F. Carnes y derivados	Pollo, Pechuga sin piel	
F091	F. Carnes y derivados	Pollo, Pierna o colombina	Mulso de pollo
C051	C. Frutas y derivados	Mango común	
T011	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rojo	
T019	T. Leguminosas y derivados	Garbanzo	
T026	T. Leguminosas y derivados	Lenteja común	
E014	E. Pescados y mariscos	Cachama	

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

C082	C. Frutas y derivados	Tomate de árbol rojo	Tamarillo
C089	C. Frutas y derivados	Zapote común	
C072	C. Frutas y derivados	Piña	
C080	C. Frutas y derivados	Tamarindo	
B110	B. Verduras, hortalizas y derivados	Zanahoria	
A001	A. Cereales y derivados	Almidón de maíz	Maicena
F034	F. Carnes y derivados	Chorizo de res y cerdo	
C001	C. Frutas y derivados	Aguacate lorena	Aguacate
C065	C. Frutas y derivados	Papaya madura	
T012	T. Leguminosas y derivados	Fríjol cargamanto rosado	
A019	A. Cereales y derivados	Envuelto de mazorca	Bollo limpio
A010	A. Cereales y derivados	Arroz blanco	
A012	A. Cereales y derivados	Avena pre cocida	
A025	A. Cereales y derivados	Galletas tipo Wafer	
B006	B. Verduras, hortalizas y derivados	Ahuyama	
B089	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón Maduro	
B092	B. Verduras, hortalizas y derivados	Plátano hartón verde	
B099	B. Verduras, hortalizas y derivados	Repollo blanco	
B107	B. Verduras, hortalizas y derivados	Yuca blanca	

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

FORMULA SIMPLIFICADA DE REQUERIMIENTOS DE NUTRIENTES POR DIA

NUTRIENTES	PORCENTAJE	CALORÍAS/DIA	GRAMOS/DIA
PROTEÍNA	20%-25%	600- 750	150-187,5
GRASA	15%-20%	450- 600	50-67
CHO	60%-70%	1800-2100	450-525
TOTAL	100	3000	

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

MINUTA PATRON

TIEMPO	CANTIDAD- EN PESO(g) /MILILITROS(ml)
DESAYUNO	
Bebida Láctea	250
Proteína Neta	100
Carbohidratos	120
ALMUERZO	
Proteína Neta	150
Carbohidratos	150
Vegetales	85
Sopa	250
Jugo de fruta	250
Postre	30
CENA	
Proteína Neta	100
Carbohidratos	130
Vegetales	85
Jugo de fruta	250

Las minutas que a continuación se proponen fueron elaboradas mediante balances de materia, tomando los datos de los nutrientes de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) 2018, expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y teniendo en cuenta los requerimientos de ingesta diaria para jóvenes de 16 a 25 años de edad estipulados en la tabla 1.

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

CICLO DE MINUTAS

LUNES 1	MARTES 2	MIERCOLES 3	JUEVES 4
DESAYUNO			
Piña (100g) Claro de Maíz (250 ml) Ñame al vapor (130g) Salchichón con huevo (110 g)	Papaya (100g) Café con leche (250ml) Arroz blanco (120g) Carne desmechada con huevo (110g)	Mandarina (100g) Bebida de chocolate (250ml) Tortilla de huevo (120g) Arroz blanco (120g)	Piña (100g) Colada de Maicena (250ml) Arepa rellena con carne y queso (220g)
ALMUERZO			
Carne en Posta (130g)/cerdo asado Sancocho de Res (250 ml) Arroz de Zanahoria (180g) Ensalada fría frutas y vegetales (85g) Frijol en salsa de tomate (80g) Jugo de Cola con Leche (250 ml) Natilla (60g)	Sopa de pollo (250ml) Arroz de res, cerdo y pollo (250g) Frijol guisado (80g) Yuca cocida (100g) Ensalada de pepino (85g) Jugo de tamarindo (250g) Natilla (60g)	Carne hilachada (130g)/pescado frito Sopa de frijol cabecita Negra (250ml) Arroz blanco (170g) Ensalada de repollo con zanahoria (85g) Bastones de yuca frita (73g) Jugo de patilla (250 ml) Galleta wafer (30g)	Carne guisada (130g)/pechuga asada Sopa de carne salada (250ml) Arroz con coco (180g) Garbanzo guisado (80g) Ensalada de repollo (100g) Plátano maduro cocido (100g) Jugo de tomate de árbol (250ml) Panelita de leche (30g)
COMIDA			
Atún con vegetales (120g) Arroz blanco (160g) Lenteja guisada (80g) Tajada de plátano verde (63g) Ensalada de pepino (90g) Jugo de patilla (250 ml)	Arroz blanco (160g) Cerdo asado (120g) Patacón maduro (87g) Ensalada de lechuga y Cebolla (85g) Jugo de Zapote con Leche (250ml)	Arroz con pasta (150g) Carne en bistec (130g) Lenteja guisada (80g) Bollo de maíz amarillo (60g) Ensalada fría (85g) Jugo de mora con Leche (250ml)	Arroz con especias (160g) Carne asada (130g) Ensalada de tomate (85g) Jugo de maracuyá (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO		
Patilla (100g) Avena cocida con leche (250ml) Hígado en bistec (100g) Ñame al vapor (120g)	Mandarina (100g) Jugo de avena con leche (250ml) Carimañola con carne (180g) Queso (30g)	Naranja (100g) Peto (250ml) Cerdo guisado en salsa (130g) Yuca cocida (120g)
ALMUERZO		
Pescado guisado (170g)/hígado en bistec Sopa de pescado (250g) Arroz con coco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de lechuga y tomate (85g) Patacón de plátano verde (68g) Jugo de mandarina (250ml) Galleta wafer (30g)	**Especial** pollo asado (260g)/chuleta en salsa Arroz blanco (180g) Garbanzo guisado (70g) Ensalada de remolacha (85g) Papa cocida (100g) Jugo agua panela con limón (250ml) Mermelada (40g)	Pechuga en salsa (130g)/carne hilachada Sopa de queso (250ml) Arroz blanco (180g) Frijolito guisado (80g) Ensalada de pepino (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de patilla (250ml) Fruna (30g)
COMIDA		
Arroz blanco (160g) Hígado en bistec (130g) Patacón de plátano maduro (87g) Ensalada de lechuga agridulce (85g) Jugo de guayaba en leche (250ml)	Arroz de cebolla (160g) Hígado en bistec (120g) Ensalada de repollo (85g) Yuca cocida (100g) Jugo de mango en agua (250ml)	Arroz de ahuyama (160g) Carne molida (130g) Lenteja guisada (80g) Banano (90g) Jugo de maracuyá (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

LUNES 8	MARTES 9	MIERCOLES 10	JUEVES 11
DESAYUNO			
Melón (100g) Chocolate con leche (250ml) Carne molida (80g) Queso (40g) Arroz blanco (120g)	Mandarina (100g) Arroz con leche (250ml) Carne guisada (80g) Queso (40g) Yuca cocida (120g)	Mango maduro (100g) Colada de maicena (250ml) Empanada de pollo (250g)	Naranja (100g) Café con leche (250ml) Empanada de carne (220g)
ALMUERZO			
Especial Carne asada (150g)/cerdo guisado con coco Arroz con tomate (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de habichuela (85g) Jugo con piña (250ml) Patacón plátano verde (68g) Panelita de leche (40g)	Sopa de garbanzo con proteína animal (250ml) Arroz con pollo (310g) Ensalada de tomate (85g) Plátano maduro cocido (90g) Jugo de mango maduro (250ml) Bombón (30g)	Albóndiga de carne de res (130g)/gallina guisada Sopa de frijol con proteína animal (250ml) Arroz con coco (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de pepino (85g) Tajada plátano maduro (87g) Jugo de mora (250ml) Panelita de leche (30g)	**Especial** pollo apanado (230g)/carne guisado Arroz blanco (180g) Lenteja guisada (80g) Ensalada de lechuga (85g) Chips de papa (50g) Jugo de mora (250ml) Gelatina (60g)
COMIDA			
Arroz de cebolla (160g) Pollo guisado (120g) Ensalada de lechuga con medallones de zanahoria (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de guayaba dulce con leche (250ml)	Arroz blanco (160g) Carne asada (100g) Papa cocida (100g) Ensalada fría (150g) Jugo de mora en agua (250ml)	Arroz blanco (160g) Chuleta en salsa (100g) Papa chorreada (100g) Ensalada de remolacha (85g) Jugo de guayaba en agua (250ml)	Arroz de cerdo (280g) Ensalada de repollo (85g) Plátano maduro cocido (90g) Jugo de tamarindo (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

R/- 08-1059-08

CICLO DE MINUTAS

VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14	LUNES 15
DESAYUNO			
Mandarina (100g) Jugo de mora en leche (250ml) Huevo revuelto (100g) Pan francés (120g)	Mango maduro (100g) Mazamorra de plátano maduro (250ml) Carne molida con huevo (120g) Arroz blanco (120g)	Piña (100g) Colada maicena (250ml) Carne en bistec (110g) Ñame al vapor (120g)	Papaya (100g) Café con leche (250ml) Pechuga desmechada (110g) Arroz blanco (120g)
ALMUERZO			
Cerdo asado (110g)/carne asad Sopa de verduras con proteína animal (250g) Arroz blanco (180g) Arveja guisada (80g) Ensalada de habichuela y zanahoria (85g) Patacón plátano maduro (68g) Jugo de lulo (250 cc) Galleta Wafer (30 g)	Especial bandeja mixta de las 3 carnes asada (220g) Frijol cargamento guisado (80g) Arroz con coco (180g) Ensalada de lechuga con tomate (85g) Patacón Plátano verde (68g) Jugo de piña (250ml) Panelita de leche (30g)	Especial bandeja paisa (res, cerdo, embutido) (220g) Aguacate (40g) Arroz blanco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de repollo morado (85g) Tajada de plátano maduro (87g) Jugo de tamarindo (250ml) Gelatina (60g)	Especial carne de cerdo asada (170g)/pechuga asada Arroz blanco (180g) Frijol guisado (80g) Ensalada de repollo morado (85g) Bollo de plátano maduro (140g) Jugo de mango maduro (250ml) Panelita de leche 40g
COMIDA			
Arroz con coco (160g) Pescado frito (150g) Yuca cocida (90g) Ensalada de remolacha y zanahoria (85g) Jugo de tomate de árbol (250ml)	Arroz blanco (160g) Cachama frita (150g) Ensalada remolacha y zanahoria cocida (85g) Yuca cocida (85g) Jugo de tomate de árbol (250ml)	Arroz frito (160g) Pechuga asada (120g) Arveja guisada (80g) Ensalada de tomate con cebolla (85g) Jugo de mango maduro	Arroz blanco (180g) Pechuga en bistec (130g) Patacón plátano verde (120g) Ensalada de lechuga y tomate (85g) Jugo de Mango (250ml)

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Resolución 08-1059-08



MINUTA 1									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	13,00
CLARO DE MAÍZ	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	MAÍZ AMARILLO	30		9,40	4,70	74,50	2,82	1,41	22,35
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
HUEVO CON SALCHICHÓN	SALCHICHÓN	45	110	15,50	19,90	0,50	6,98	8,96	0,23
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	HUEVO	60		12,6	10,8	0,3	7,56	6,05	0,17
ALMUERZO									
CARNE EN POSTA	CARNE DE RES	140	130	21,8	5,7	0	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	AL GUSTO		0	0	0	0	0	0

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SANCOCHO DE RES	HUESO CARNUDO DE RES	70	250	21,2	8,8	0	14,84	6,16	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO HARTÓN VERDE	30		1,2	0,2	39,3	0,36	0,06	11,79
	YUCA	30		0,9	0,3	37,4	0,27	0,09	11,22
	ÑAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,7	0,1	9,5	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,1	0	7,2	0,11	0,00	0,36
	BERENJENA	5		1	0,2	5,7	0,05	0,01	0,29
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	CEBOLLÍN	2		1,6	0,2	7,1	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	1		2,3	0,6	5,9	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,7	0,2	4,6	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0	0	0	0	0	0
	AJO	2		4,7	0,3	29,3	0,09	0,01	0,59
ARROZ DE ZANAHORIA	ARROZ	90	180	6,7	0,4	80,1	6,03	0,36	72,09
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ZANAHORIA RALLADA	20		0,7	0,1	9,5	0,14	0,02	1,90
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
ENSALADA FRÍA FRUTA Y VEGETALES	LECHUGA	60	85	0,8	0,1	2,6	0,48	0,06	1,56
	PIÑA	20		0,60	0,10	12,40	0,12	0,02	2,48
	ZANAHORIA RALLADA	15		0,7	0,1	9,5	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	VINAGRETA	cantidad necesaria							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
FRIJOL EN SALSA DE TOMATE	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,8	1,5	60,4	11,40	0,75	30,20
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	90	92	1,1	0,2	30,3	0,99	0,18	27,27
JUGO DE COLA CON LECHE	leche de vaca en polvo 16% MATERIA GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SABOR ARTIFICIAL	AL GUSTO							
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,1	0,1	4,1	1,26	0,06	2,46

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ATÚN CON VEGETALES	ATÚN EN AGUA	110	120	24,2	3	0,9	26,62	3,30	0,99
	CEBOLLÍN	5		1,6	0,2	7,1	0,08	0,01	0,36
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	ARVEJA	20		23,9	1,1	60,2	4,78	0,22	12,04
	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	10		22,8	1,5	60,4	2,28	0,15	6,04
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	160						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,1	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	0	0	1	0
LENTEJA	LENTEJA	60	80	23,1	0,9	61	13,86	0,54	36,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,7	0,3	29,3	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,7	0,4	16,6	0,03	0,01	0,33
	ACEITE VEGETAL	1		0	100	1	0	1	0,01
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
TAJADA DE PLÁTANO VERDE	PLÁTANO	100	63	1,2	0,2	37,8	1,20	0,20	37,80
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	1	0,00	2,00	0,02
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	80	90	0,5	0,1	2,3	0,40	0,08	1,84
	HABICHUELA COCIDA	10		2,1	0	7,2	0,21	0,00	0,72
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,4	0,1	7,7	0,07	0,01	0,39
	PIMIENTA	AL GUSTO							
	SAL	1		0	0	0	0	0	0
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0	0	99,3	0,00	0,00	11,92
TOTAL							158,36	58,51	461,50
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							633,452	526,599	1845,992
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**21,1%**	**17,5%**	**61,4%**
CALORÍAS TOTALES								**3006,0**	

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

RJ-08-1059-08



MINUTA 2

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	9,90	0,50	0,00	9,90
CAFÉ EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
	café en POLVO TOSTADO	5		0,10	0,10	1,00	0,01	0,01	0,05
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120						
	ARROZ	60		6,7	0,4	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE DESMECHADA CON HUEVO	HUEVO	60	110	12,60	10,80	0,30	7,56	6,48	0,18
	CARNE DE RES	70		21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ALMUERZO									
SOPA DE POLLO	POLLO ENTERO	40	250	18,10	10,30	0,40	7,24	4,12	0,16
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO	35		1,20	0,20	39,30	0,42	0,07	13,76
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ÑAME	50		2,20	0,40	27,60	1,10	0,20	13,80
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ARROZ DE RES CERDO Y POLLO	ARROZ	60	250	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	60		20,70	9,20	0,10	12,42	5,52	0,06
	CERDO MAGRO	40		21,40	6,00	0,20	8,56	2,40	0,08
	CARNE DE RES	60		21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	PAPA	10		2,20	0,10	16,90	0,22	0,01	1,69
	ARVEJA	20		23,90	1,10	60,20	4,78	0,22	12,04
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00			
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROJO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
ENSALADA DE PEPINO	ADEREZOS	AL GUSTO	85	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PEPINO	70		0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ESPECIAS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	TAMARINDO	75		5,40	0,50	73,20	4,05	0,38	54,90
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	NATILLA	60	60	2,10	0,10	4,10	1,26	0,06	2,46

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	150	120	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	AJO	5		4,70	0,10	29,30	0,24	0,01	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZOS	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACÓN MADURO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y CEBOLLA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,30	0,14	0,02	0,65
	CEBOLLA	10		1,60	0,20	7,10	0,16	0,02	0,71
	RALLADURA ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE ZAPOTE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250						
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		30,8	21,3	37,4	9,24	6,39	11,22
	ZAPOTE	75		1,1	0,1	12,4	0,83	0,08	9,30
	AZÚCAR	10		0	0	99,3	0,00	0,00	9,93
TOTAL GRAMAJE							**159,19**	**56,64**	**464,29**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**636,76**	**509,80**	**1857,168**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,2%**	**17,0%**	**61,8%**
CALORÍAS TOTALES							**3003,72**		

R/-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 3									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
CHOCOLATE EN LECHE	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	250	0,00	0,00	0,00			
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	25		9,10	12,00	73,40	2,28	3,00	18,35
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TORTILLA HUEVO	HUEVO	110	120	12,60	10,80	0,30	13,86	11,88	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	3		1,00	0,30	6,30	0,03	0,01	0,19
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	120	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ALMUERZO									
CARNE HILACHADA	CARNE DE RES	150	130	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ PIMENTÓN	2		1,00	0,30	6,30	0,02	0,01	0,13
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SOPA DE FRIJOL CABECITA NEGRA	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	250	21,60	1,40	60,50	8,64	0,56	24,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ BLANCO	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y	170						
	ARROZ	90		6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	100	0,00
ENSALADA DE REPOLLO CON ZANAHORIA	ZANAHORIA	10	85	0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	REPOLLO	80		1,80	0,30	6,40	1,44	0,24	5,12
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
BASTONES DE YUCA FRITA	YUCA	100	73	0,9	0,3	37,4	0,90	0,30	37,40
	ACEITE VEGETAL	1		0,0	100,0	0,0	0,00	100	0,00
JUGO DE PATILLA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y	250						
	SANDIA O PATILLA	100		0,4	0	3,7	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	12		0,0	0,0	99,3	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,4	15,2	73,2	1,62	4,56	21,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ CON PASTAS	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ARROZ	60		6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	PASTAS	15		13,00	1,40	74,80	1,95	0,21	11,22
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJA GUISADA	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
BOLLO	BOLLO DE MAÍZ AMARILLO	60	60	3,30	4,80	29,10	1,98	2,88	17,46
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	20	85	2,10	0,00	7,20	0,42	0,00	1,44
	PAPA	20		2,20	0,10	16,90	0,44	0,02	3,38
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	PECHUGA POLLO CON PIEL	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	2		2,10	35,00	1,70	0,04	0,70	0,03
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	MORA	70		1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							150,97	66,70	452,19
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							603,88	600,255	1808,75
% CALORÍAS APORTE POR NUTRIENTES							20,0%	19,9%	60,0%
CALORÍAS TOTALES							3012,89		

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

RI-08-1054-08

MINUTA 4

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAICENA	MAICENA	10	250	0,30	0,10	91,40	0,03	0,01	9,14
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
AREPA RELLENA	MAÍZ BLANCO	130	220	9,40	3,80	72,20	12,22	4,94	93,86
	CARNE MOLIDA	40		21,80	5,70	0,00	8,72	2,28	0,00
	QUESO COSTEÑO (RALLADO)	50		11,00	1,50	6,40	5,50	0,75	3,20
ALMUERZO									
CARNE GUISADA	CARNE DE RES MAGRO	150	130	21,80	5,70	0,00	32,70	8,55	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

SOPA DE CARNE SALADA	CARNE DE RES SALADA	60	250	21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	70		2,20	0,40	27,60	1,54	0,28	19,32
	PAPA	50		2,20	0,10	16,90	1,10	0,05	8,45
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	3		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	2,98
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	80	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	100	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO MADURO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	100	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	30	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ CON ESPECIAS	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADOBO	Cantidad necesaria							
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	90	85	0,90	0,10	4,10	0,81	0,09	3,69
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE MARACUYÁ	MARACUYÁ	80	250	1,5	0,5	12,4	1,20	0,40	9,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0	0	99,3	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**145,90**	**56,35**	**480,43**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**583,60**	**498,14**	**1921,71**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,4%**	**16,6%**	**64,0%**
CALORÍAS TOTALES								**3003,45**	

R/-08-1059-08

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



MINUTA 5									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	100	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
AVENA COCIDA CON LECHE	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25	250	26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AVENA	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	100	100	20,40	4,50	3,90	20,40	4,50	3,90
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88
ALMUERZO									
PESCADO GUISADO	BOCACHICO	200	170	20,10	6,40	0,00	40,20	12,80	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	COCO	3		3,60	35,50	12,60	0,11	1,07	0,38

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

SOPA DE PESCADO	BOCACHICO	50	250	20,10	6,40	0,00	10,05	3,20	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PLÁTANO VERDE	50		1,20	0,20	37,80	0,60	0,10	18,90
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14
	CILANTRO	2		2,30	0,60	5,90	0,05	0,01	0,12
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	80	21,60	1,40	60,50	8,64	0,56	24,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,26	37,80	1,20	0,26	37,80
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE MANDARINA	ZUMO MANDARINA	70	250	0,90	0,10	11,40	0,63	0,07	7,98
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ BLANCO	ARROZ	70	160	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CERDO EN BISTEC	CERDO MAGRO	140	130	21,40	6,00	0,20	29,96	8,40	0,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACONES MADUROS	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ENSALADA ESCALDADA DE LECHUGA AGRIDULCE	LECHUGA	60	85	0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	AJÍ PIMENTÓN	25		1,00	0,30	6,30	0,25	0,08	1,58
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	Cantidad necesaria							
JUGO DE GUAYABA EN LECHE	GUAYABA DULCE	100	250	0,90	0,30	13,40	0,90	0,30	13,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
	CANELA	ALGUSTO							
TOTAL							**152,11**	**66,08**	**450,41**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**608,45**	**594,69**	**1801,65**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**20,2%**	**19,8%**	**60,0%**
CALORÍAS TOTALES								**3004,789**	

R/-08-1059-08

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

MINUTA 6									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
JUGO DE AVENA CON LECHE	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30	250	26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	AVENA (MOLIDA)	25		16,90	7,50	64,10	4,23	1,88	16,03
	CANELA	AL GUSTO							
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARIMAÑOLA DE CARNE	YUCA	140	180	0,90	0,30	37,40	1,26	0,42	52,36
	CARNE DE RES MOLIDA	60		21,80	5,70	0,00	13,08	3,42	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
QUESO	QUESO COSTEÑO	30	30	11,00	1,50	6,40	3,30	0,45	1,92

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO										
ESPECIAL POLLO ASADO	PERNIL DE POLLO	280	260	18,10	12,10	0,10	50,68	33,88	0,28
	ADOBO POLLO	Cantidad necesaria							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
GARBANZO GUISADO	GARBANZO	50	70	19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	50	85	1,40	0,10	10,30	0,70	0,05	5,15
	ZANAHORIA	50		0,70	0,10	9,50	0,35	0,05	4,75
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA COCIDA	PAPA	100	100	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
JUGO AGUA PANELA CON LIMÓN	PANELA	60	250	0,60	0,10	90,20	0,36	0,06	54,12
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen							
	LIMÓN	5		0,30	0,30	9,30	0,02	0,02	0,47
POSTRE	MERMELADA	40	40	0,50	0,00	66,50	0,20	0,00	26,60

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
HÍGADO EN BISTEC	HÍGADO	130	120	20,40	4,50	3,90	26,52	5,85	5,07
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	PIMIENTA	AL GUSTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,40	0,40	5,60	0,98	0,28	3,92
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
YUCA COCIDA	YUCA	100	100	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE MANGO EN AGUA	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen	250						
	MANGO MADURO	120		0,60	0,00	17,10	0,72	0,00	20,52
	AZÚCAR	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
TOTAL							**137,61**	**62,42**	**473,83**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**550,452**	**561,771**	**1895,312**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**18,3%**	**18,7%**	**63,0%**
CALORÍAS TOTALES							**3007,54**		

Resolución
R/-08-7059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 7

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
PETO	MAÍZ BLANCO	30	250	9,40	3,80	72,20	2,82	1,14	21,66
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
CERDO GUISADO EN SALSA	CERDO MAGRO	140	130	21,40	6,00	0,20	29,96	8,40	0,28
	COCO	25		3,60	35,50	12,60	0,90	8,88	3,15
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
YUCA	YUCA	130	120	0,90	0,30	37,40	1,17	0,39	48,62
ALMUERZO									
PECHUGA EN SALSA	PECHUGA SIN PIEL	140	130	28,40	3,00	0,30	39,76	4,20	0,42
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	Cantidad necesaria							
SOPA DE QUESO	QUESO COSTEÑO	60	250	11,00	1,50	6,40	6,60	0,90	3,84
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	ÑAME	110		2,20	0,40	27,60	2,42	0,44	30,36
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	APIO	2		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOLITO GUISADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	40	80	21,60	1,40	60,50	8,64	0,56	24,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	36,30	1,10	0,20	36,30
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
JUGO DE FRUTA	SANDIA O PATILLA	100	250	0,40	0,00	3,70	0,40	0,00	3,70
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	FRUNA	30	30	0,50	0,10	69,70	0,15	0,03	20,91

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

COMIDA									
ARROZ DE AHUYAMA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AHUYAMA	20		0,80	0,20	5,80	0,16	0,04	1,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES	140	130	21,80	5,70	0,00	30,52	7,98	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
LENTEJAS GUISADAS	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
ENSALADA VERDE	ESPINACA	70	85	2,90	0,20	3,80	2,03	0,14	2,66
	AJÍ PIMENTÓN	30		1,00	0,30	6,30	0,30	0,09	1,89
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
BANANO	BANANO MADURO	90	90	1,50	0,10	22,30	1,35	0,09	20,07
JUGO FRUTA EN AGUA	MARACUYÁ	70	250	1,50	0,50	12,40	1,05	0,35	8,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**163,73**	**48,55**	**477,08**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**654,93**	**436,91**	**1908,33**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,8%**	**14,6%**	**63,6%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,17**	

RF-08-1054-08

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

MINUTA 8									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MELÓN	100	100	0,70	0,00	5,00	0,70	0,00	5,00
CHOCOLATE EN LECHE	CHOCOLATE EN BOLAS, CON HARINA Y LEGUMINOSAS	30	250	9,10	12,00	73,40	2,73	3,60	22,02
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA	CARNE DE RES MOLIDA	70	80	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

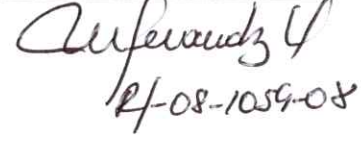
CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO										
CARNE ASADA ESPECIAL	CARNE DE RES MAGRO	180	150	21,80	5,70	0,00	39,24	10,26	0,00
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ADEREZOS	Cantidad necesaria							
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ CON TOMATE	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	TOMATE	30		0,90	0,10	4,10	0,27	0,03	1,23
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	50	80	23,10	0,90	61,00	11,55	0,45	30,50
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA	HABICHUELA	80	85	2,10	0,00	7,20	1,68	0,00	5,76
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE PIÑA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,00	5,36	0,32	64,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	40		1,40	0,10	7,70	0,56	0,04	3,08
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
POLLO GUISADO	MUSLO DE POLLO CP	140	120	22,90	12,90	0,00	32,06	18,06	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	5		1,70	0,40	16,60	0,09	0,02	0,83
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ENSALADA LECHUGA CON MEDALLONES DE ZANAHORIA	ZANAHORIA	30	85	0,70	0,10	9,50	0,21	0,03	2,85
	LECHUGA	60		0,80	0,10	2,60	0,48	0,06	1,56
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	Cantidad necesaria							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA EN LECHE	GUAYABA DULCE	80	250	0,90	0,30	13,40	0,72	0,24	10,72
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**147,13**	**59,65**	**469,61**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**588,52**	**536,823**	**1878,424**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,6%**	**17,9%**	**62,5%**
CALORÍAS TOTALES							**3003,767**		



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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 9									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,90	0,10	11,40	0,90	0,10	11,40
ARROZ CON LECHE	ARROZ	30	250	6,70	0,40	80,10	2,01	0,12	24,03
	Leche de vaca en polvo 18% MATERIA GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE GUISADA	CARNE DE RES	90	80	21,80	5,70	0,00	19,62	5,13	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
QUESO	QUESO COSTEÑO	40	40	11,00	1,50	6,40	4,40	0,60	2,56
YUCA COCIDA	YUCA	130	120	0,90	0,30	37,40	1,17	0,39	48,62
ALMUERZO									
SOPA DE GARBANZO CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	70	250	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	GARBANZO	50		19,90	5,50	58,80	9,95	2,75	29,40
	ÑAME	40		2,20	0,40	27,60	0,88	0,16	11,04
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	2		1,60	0,20	7,10	0,03	0,00	0,14

R/ 08-1059-08

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

ARROZ CON POLLO	ARROZ	100	310	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	PECHUGA CON PIEL	180		20,70	9,20	0,10	37,26	16,56	0,18
	ARVEJA	15		23,90	1,10	60,20	3,59	0,17	9,03
	TOMATE	5		0,90	0,10	4,10	0,05	0,01	0,21
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ENSALADA DE TOMATE	TOMATE	100	85	0,90	0,10	4,10	0,90	0,10	4,10
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE MANGO	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
POSTRE	BOMBÓN	30	30	0,10	0,00	87,00	0,03	0,00	26,10

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CARNE ASADA	CARNE DE RES	120	100	21,80	5,70	0,00	26,16	6,84	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	PIMIENTA						0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA COCIDA	PAPA	120	100	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
ENSALADA FRÍA	HABICHUELA	30	150	2,10	0,00	7,20	0,63	0,00	2,16
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	PECHUGA POLLO	50		20,70	9,20	0,10	10,35	4,60	0,05
	CEBOLLA	2		1,40	0,10	7,70	0,03	0,00	0,15
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE MORA EN AGUA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**160,70**	**52,92**	**472,23**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**642,81**	**476,27**	**1888,91**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,4%**	**15,8%**	**62,8%**
CALORÍAS TOTALES							**3008,00**		

R/- 08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 10									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
COLADA MAIZENA	ALMIDÓN DE MAÍZ MAIZENA	20	250	0,30	0,10	91,40	0,06	0,02	18,28
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE POLLO	HARINA DE TRIGO	150	250	12,50	1,70	12,30	18,75	2,55	18,45
	CARNE DE PECHUGA ,DESMENUZADA	100		20,70	9,20	0,10	20,70	9,20	0,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALMUERZO									
ALBÓNDIGA DE CARNE	CARNE DE RES	130	130	21,80	5,70	0,00	28,34	7,41	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJÍ	1		1,70	0,40	16,60	0,02	0,00	0,17
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SOPA DE FRIJOL CON PROTEÍNA ANIMAL	FRIJOL CARAOTA O NEGRO	40	250	22,80	1,70	59,00	9,12	0,68	23,60
	CARNE DE CERDO	50		21,40	6,00	0,20	10,70	3,00	0,10
	ÑAME	60		2,20	0,40	27,60	1,32	0,24	16,56
	PAPA	40		2,20	0,10	16,90	0,88	0,04	6,76
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	1		1,60	0,20	7,10	0,02	0,00	0,07
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	COCO	30		3,60	35,50	12,60	1,08	10,65	3,78
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LENTEJA GUISADO	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE PEPINO	PEPINO	70	85	0,50	0,10	2,30	0,35	0,07	1,61
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	MORA	80	250	1,00	0,10	14,60	0,80	0,08	11,68
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,30	0,87	0,54	24,99

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ BLANCO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CHULETA EN SALSA	CHULETA DE CERDO	110	100	29,50	15,60	0,00	32,45	17,16	0,00
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAPA CHORREADA	PAPA	120	100	2,20	0,10	16,90	2,64	0,12	20,28
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ENSALADA DE REMOLACHA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	7,70	0,98	0,07	5,39
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,30	0,09	0,01	0,43
	CEBOLLA	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	ZANAHORIA	40		0,70	0,10	9,50	0,28	0,04	3,80
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
							0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	GUAYABA DULCE	120	250	0,90	0,10	4,10	1,08	0,12	4,92
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**162,88**	**63,42**	**445,95**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**651,52**	**570,735**	**1783,812**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,7%**	**19,0%**	**59,3%**
CALORÍAS TOTALES								**3006,07**	

21-08-1054-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 11									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	NARANJA	100	100	0,70	0,30	8,80	0,70	0,30	8,80
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ EN POLVO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,60	26,60	38,40	7,98	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
EMPANADA DE CARNE	HARINA DE TRIGO	120	220	12,50	1,70	72,30	15,00	2,04	86,76
	CARNE DE RES DESMENUZADA	100		21,80	5,70	0,00	21,80	5,70	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0	100	0	0,00	2,00	0,00
	SAL	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ALMUERZO									
ESPECIAL POLLO APANADO	PECHUGA CON PIEL	200	230	20,70	9,20	0,10	41,40	18,40	0,20
	HARINA DE TRIGO	20		12,50	1,70	72,30	2,50	0,34	14,46
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

LENTEJA GUISADA	LENTEJA	40	80	23,10	0,90	61,00	9,24	0,36	24,40
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
ENSALADA DE LECHUGA	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
CHIPS DE PAPA	PAPA	100	50	2,20	0,10	16,90	2,20	0,10	16,90
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	2		0,00	100,00	0,00	0,00	2,00	0,00
JUGO DE FRUTA EN AGUA	MORA	75	250	0,60	0,10	6,40	0,45	0,08	4,80
	AZÚCAR	15		2,20	0,10	16,90	0,33	0,02	2,54
POSTRE	GELATINA	30	60	8,30	0,00	89,80	2,49	0,00	26,94

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ DE CERDO	ARROZ	80	280	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	120		21,40	6,00	0,20	25,68	7,20	0,24
	ARVEJA	10		23,90	0,10	60,20	2,39	0,01	6,02
	REPOLLO	10		1,80	0,30	6,40	0,18	0,03	0,64
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
	AJÍ PIMENTÓN	5		1,00	0,30	6,30	0,05	0,02	0,32
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	HABICHUELA	5		2,10	0,00	7,20	0,11	0,00	0,36
	AJO	2		4,70	0,10	29,50	0,09	0,00	0,59
	SAL	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ENSALADA DE REPOLLO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PLÁTANO COCIDO	PLÁTANO MADURO	100	90	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**153,42**	**52,86**	**478,02**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**613,66**	**475,70**	**1912,09**
% APORTE CALORÍAS POR NUTRIENTE							**20,4%**	**15,8%**	**63,7%**
CALORÍAS TOTALES							**3001,45**		

21-08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 12

Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO									
FRUTA	MANDARINA	100	100	0,70	0,10	9,70	0,70	0,10	9,70
JUGO MORA CON LECHE	MORA	70	250	1,00	0,10	14,60	0,70	0,07	10,22
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	25		26,30	26,60	38,40	6,58	6,65	9,60
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
HUEVO REVUELTO	HUEVO	100	100	12,60	10,80	0,30	12,60	10,80	0,30
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PAN	PAN FRANCÉS	120	120	10,10	2,10	61,10	12,12	2,52	73,32
ALMUERZO									
CERDO ASADO	CARNE DE CERDO	120	110	21,40	6,00	0,20	25,68	7,20	0,24
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

SOPA DE VERDURA CON PROTEÍNA ANIMAL	CARNE DE RES	50	250	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	ÑAME	30		2,20	0,40	27,60	0,66	0,12	8,28
	YUCA	30		0,90	0,30	37,40	0,27	0,09	11,22
	ARVEJA	10		23,90	1,10	60,20	2,39	0,11	6,02
	ZANAHORIA	10		0,70	0,10	9,50	0,07	0,01	0,95
	CILANTRO	1		2,30	0,60	5,90	0,02	0,01	0,06
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	BERENJENA	5		1,00	0,20	5,70	0,05	0,01	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	APIO	1		0,70	0,20	4,60	0,01	0,00	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLÍN	5		1,60	0,20	7,10	0,08	0,01	0,36
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARVEJA GUISADO	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	HABICHUELA	70	85	2,10	0,00	7,20	1,47	0,00	5,04
	ZANAHORIA	15		0,70	0,10	9,50	0,11	0,02	1,43
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN DE PLÁTANO	PLÁTANO HARTON MADURO	100	68	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GALLETA WAFER	30	30	5,40	15,20	73,20	1,62	4,56	21,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ CON COCO	ARROZ	70	160	6,70	0,40	80,10	4,69	0,28	56,07
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PESCADO FRITO	BOCACHICO	200	150	20,10	6,40	0,00	40,20	12,80	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	90	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
ENSALADA REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	10,30	0,98	0,07	7,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	20		0,70	0,10	9,50	0,14	0,02	1,90
	CREMA DE LECHE	3		2,10	35,00	1,70	0,06	1,05	0,05
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	TOMATE DE ÁRBOL	100	250	1,70	0,10	12,50	1,70	0,10	12,50
	AZÚCAR	11		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	10,92
TOTAL							**144,64**	**62,08**	**466,08**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**578,548**	**558,702**	**1.864,31**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**19,3%**	**18,6%**	**62,1%**
CALORÍAS TOTALES							**3001,558**		

R/-08-1059-08

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

MINUTA 13										
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNO										
FRUTA	MANGO MADURO	100	100	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	0,10
MAZAMORRA DE PLATANO	PLATANO MADURO	50	250	1,10	0,20	30,30	0,55	0,10	15,15
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
CARNE MOLIDA CON HUEVO	CARNE DE RES MOLIDA	70	120	21,80	5,70	0,00	15,26	3,99	0,00
	HUEVO	56		12,60	10,80	0,30	7,06	6,05	0,17
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	AJI	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA MIXTA DE LAS 3 CARNES ASADAS	CARNE DE RES MAGRO	80	220	21,80	5,70	0,00	17,44	4,56	0,00
	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	90		28,40	3,00	0,30	25,56	2,70	0,27
	CARNE DE CERDO	80		21,40	6,00	0,20	17,12	4,80	0,16
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	AJO	5		4,70	0,30	29,30	0,24	0,02	1,47
	ESPECIAS	AL GUSTO							
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
FRIJOL CARGAMANTO GUISADO	FRIJOL ROJO CARGAMANTO	50	80	22,80	1,50	60,40	11,40	0,75	30,20
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ CON COCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AZÚCAR	5		0,00	100,00	0,00	0,00	5,00	0,00
ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE	LECHUGA	70	85g	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
PATACÓN	PLÁTANO VERDE	100	68	1,20	0,20	39,30	1,20	0,20	39,30
JUGO DE FRUTA	PIÑA	100	250	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	30	30	2,90	1,80	83,00	0,87	0,54	24,90

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	160	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
CACHAMA FRITA	CACHAMA	200	150	18,10	3,80	0,00	36,20	7,60	0,00
	SAL	2		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	REMOLACHA	70	85	1,40	0,10	10,30	0,98	0,07	7,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	10		1,40	0,10	7,70	0,14	0,01	0,77
	ZANAHORIA	25		0,70	0,10	9,50	0,18	0,03	2,38
	CREMA DE LECHE	5		2,10	35,00	3,20	0,11	1,75	0,16
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
YUCA COCIDA	YUCA	100	90	0,90	0,30	37,40	0,90	0,30	37,40
JUGO DE FRUTA EN AGUA	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	100	250	2,00	0,20	10,20	2,00	0,20	10,20
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**165,55**	**60,03**	**449,64**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**662,19**	**540,27**	**1798,54**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**22,1%**	**18,0%**	**59,9%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,00**	

R/-08-105708

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 14									
Preparación	Alimento y/o ingredientes	Peso Neto (g)/c,c	Peso Servido (g)/c,c	P	G	C	PRO	GRA	CHO
DESAYUNOS									
FRUTA	PIÑA	100	100	0,60	0,10	12,40	0,60	0,10	12,40
COLADA MAIZENA	Almidón de maiz	15	250	0,30	0,10	91,40	0,05	0,02	13,71
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	30		26,30	26,60	38,40	7,89	7,98	11,52
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
CARNE EN BISTEC	CARNE DE RES	110	110	21,80	5,70	0,00	23,98	6,27	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ÑAME AL VAPOR	ÑAME	130	120	2,20	0,40	27,60	2,86	0,52	35,88

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

ALMUERZO									
ESPECIAL BANDEJA PAISA	CARNE MOLIDA DE RES	50	220	21,80	5,70	0,00	10,90	2,85	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ZANAHORIA	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CARNE DE CERDO	50		21,40	6,00	0,20	10,70	3,00	0,10
	CHORIZO DE RES Y CERDO	50		24,10	23,10	4,00	12,05	11,55	2,00
	HUEVO FRITO	60		12,60	10,80	0,30	7,56	6,48	0,18
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
AGUACATE	AGUACATE	40		1,60	13,30	10,00	0,64	5,32	4,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	40	80	22,80	1,50	60,40	9,12	0,60	24,16
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO	100	87	1,10	0,20	30,30	1,10	0,20	30,30
JUGO DE FRUTA	TAMARINDO	70	250	5,40	0,50	73,20	3,78	0,35	51,24
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	GELATINA	20	60	8,30	0,00	89,80	1,66	0,00	17,96

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA									
ARROZ FRITO	ARROZ	80	160	6,70	0,40	80,10	5,36	0,32	64,08
	COCO	20		3,60	35,50	12,60	0,72	7,10	2,52
	AZÚCAR	5		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	4,97
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PECHUGA ASADA	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	150	120	28,40	3,00	0,30	42,60	4,50	0,45
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ADEREZO	Cantidad necesaria		0,00	0,00	0,00			
	AJO	2		4,70	0,30	29,30	0,09	0,01	0,59
ARVEJA GUISADA	ARVEJA	40	80	23,90	1,10	60,20	9,56	0,44	24,08
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA DE TOMATE CON CEBOLLA	TOMATE	70	85	0,90	0,10	4,10	0,63	0,07	2,87
	CEBOLLA	20		1,40	0,10	7,70	0,28	0,02	1,54
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	10		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	12		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	11,92
TOTAL							**161,90**	**61,43**	**449,99**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**647,62**	**552,84**	**1799,96**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**21,6%**	**18,4%**	**60,0%**
CALORÍAS TOTALES								**3000,42**	

R/- 08-1059-08

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

MINUTA 15									
Preparación	**Alimento y/o ingredientes**	**Peso Neto (g)/c,c**	**Peso Servido (g)/c,c**	**P**	**G**	**C**	**PRO**	**GRA**	**CHO**
DESAYUNO									
FRUTA	PAPAYA	100	100	0,50	0,10	8,20	0,50	0,10	8,20
CAFÉ EN LECHE	CAFÉ TOSTADO	5	250	14,20	12,30	67,50	0,71	0,62	3,38
	Leche de vaca en polvo 18% MAT GRASA	35		26,30	26,60	38,40	9,21	9,31	13,44
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	Azúcar	10		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	9,93
PECHUGA DESMECHADA CON HUEVO	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	70	120	28,40	3,00	0,30	19,88	2,10	0,21
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	HUEVO	50		12,60	10,80	0,30	6,30	5,40	0,15
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ARROZ BLANCO	ARROZ	60	120	6,70	0,40	80,10	4,02	0,24	48,06
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA



ALMUERZO									
ESPECIAL CARNE DE CERDO ASADA	CARNE DE CERDO	200	170	21,40	6,00	0,20	42,80	12,00	0,40
	ADEREZO	Cantidad necesaria							
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
ARROZ BLANCO	ARROZ	100	180	6,70	0,40	80,10	6,70	0,40	80,10
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
FRIJOL GUISADO	FRIJOL CARGAMANTO ROSADO	50	80	21,00	1,20	62,40	10,50	0,60	31,20
	TOMATE	15		0,90	0,10	4,10	0,14	0,02	0,62
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
	AJÍ	2		1,70	0,40	16,60	0,03	0,01	0,33
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
ENSALADA REPOLLO MORADO	REPOLLO	70	85	1,80	0,30	6,40	1,26	0,21	4,48
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
BOLLO	BOLLO LIMPIO	140	140	4,80	7,90	23,50	6,72	11,06	32,90
JUGO DE FRUTA	MANGO MADURO	100	250	0,60	0,00	17,10	0,60	0,00	17,10
	AGUA POTABLE	Cantidad necesaria para alcanzar la consistencia y volumen esperado							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
POSTRE	PANELITA DE LECHE	40	40	2,90	1,80	83,30	1,16	0,72	33,32

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

COMIDA										
ARROZ BLANCO	ARROZ	90	180	6,70	0,40	80,10	6,03	0,36	72,09
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
PECHUGA EN BISTEC	PECHUGA DE POLLO SIN PIEL	160	130	28,40	3,00	0,30	45,44	4,80	0,48
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	TOMATE	10		0,90	0,10	4,10	0,09	0,01	0,41
	CEBOLLA	5		1,40	0,10	7,70	0,07	0,01	0,39
	ACEITE VEGETAL	1		0,00	100,00	0,00	0,00	1,00	0,00
	AJO	1		4,70	0,30	29,30	0,05	0,00	0,29
PATACON	PLATANO VERDE	140	120	1,20	0,20	39,30	1,68	0,28	55,02
ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	LECHUGA	70	85	0,80	0,10	2,60	0,56	0,07	1,82
	TOMATE	20		0,90	0,10	4,10	0,18	0,02	0,82
	CEBOLLA	15		1,40	0,10	7,70	0,21	0,02	1,16
	ZANAHORIA (RALLADA)	5		0,70	0,10	9,50	0,04	0,01	0,48
	SAL	1		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	VINAGRETA	AL GUSTO							
JUGO DE FRUTA EN AGUA	LULO	100	250	0,90	0,10	8,90	0,90	0,10	8,90
	MANGO MADURO	100							
	AZÚCAR	15		0,00	0,00	99,30	0,00	0,00	14,90
TOTAL							**166,42**	**55,51**	**459,05**
TOTAL CALORÍAS POR NUTRIENTES							**665,68**	**499,57**	**1836,18**
%APORTE DE CALORÍAS POR NUTRIENTES							**22,2%**	**16,6%**	**61,2%**
CALORÍAS TOTALES								**3001,44**	

21-08-1059-08.

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

CALIDAD Y BUEN SERVICIO LO QUE NOS IDENTIFICA

Gobernación de Córdoba

GOBERNACIÓN DE CÓRDOBA

SECRETARÍA DE SALUD

REGISTRO No. 08-1059-08

INSCRIPCIÓN No. 094



Nombres: MAYERLIN

Apellidos: FERNANDEZ VEGA

C.C. No. 44.155.310

Profesión: NUTRICIONISTA DIETISTA

Montería AGOSTO 02 DE 2013

Secretario Seccional de Salud

GOBERNACIÓN DEL ATLANTICO

SECRETARIA DE SALUD

GOBERNACION DEL ATLANTICO

INSCRIPCION DEPARTAMENTAL



Nombre: MAYERLIN FERNANDEZ VEGA

C.C. No. 44.155.310

Profesión: NUTRICIONISTA DIETISTA

Inscripción No. 906 RES. 08-1059-08-11-04-08

Barranquilla,13 DE JUNIO DE 2008

SP-1-10 Versión 4 2018-09-14	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Secretaría de Salud y Seguridad Social	Invima	POMA CARPANT TUA NEPOTES MONTERÍA

Acta No.	Fecha:	Ciudad:	Entidad territorial de salud:
	AAAA MM DD 2022/11/01	Montería	Secretaría de Salud y Seguridad Social

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

* NOMBRE DEL PROPIETARIO: POSSO ALVAREZ JHONNY SANTIAGO

* DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1067850670

* PLACA DEL VEHÍCULO: UQF 522 * NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: UQF 522

TELÉFONOS: 3135293730

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Jhonnypossoa@gmail.com

* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 16B N° 4B-68 Apt 1208

* DEPARTAMENTO: CORDOBA * MUNICIPIO: MONTERIA

* CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: ____

* MARCA: CHEVROLET * MODELO: 2023 * COLOR: BLANCO NIEBLA

* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: L-D 4:00AM - 12:00 AM * NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	AÑO / MES / DÍA	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

* MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 - 16 / 7910723 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

Invima

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Diseño sanitario del vehículo.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	X	6	0	// C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de los utensilios.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	X	6	0	// C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	X	6.5	0	// C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	X	2	0	// C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	X	6.5	0	// C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	X	3	0	// C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Limpieza del vehículo.** *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	X	7.5	0	// C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de conservación del producto.** *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	X		0	// C
5.2	**Empaque, rotulado y vida útil.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	X	0	SE EVIDENCIA ROTULADO INADECUADO DE PRODUCTO, NO LEGIBLE, BORROSA. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				22.5	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Secretaria de Salud y Seguridad Social

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
97.5	X	FAVORABLE	90 – 100%	
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 – 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: //

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: //

Por parte del establecimiento: //

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 1 del mes de NOVIEMBRE del año 2022 en la Ciudad de MONTERIA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	Delmira S. Calderon B.	Nombre:	//
C.C. No.	78780754	C.C. No.	
Cargo:	Rep. Manipulo.	Cargo:	
Institución:	Alcaldia Montería	Institución:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
Firma:	[signature]	Firma:	
Nombre:	JHONNY POSSO	Nombre:	//
C.C. No.	1067850670	C.C. No.	
Cargo:	PROPIETARIO	Cargo:	

Gobierno de la GENTE
Calle 27 No. 3 – 16 / 7910720 / Montería, Córdoba
www.monteria.gob.co

Powered by CamScanner
Powered by CamScanner

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

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

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