Fundación para el desarrollo social y cultural
Gabriela Mistral "FUNDAINGAMI"
Fundación sin ánimo de lucro.
NIT 900696969
Fundaingami.info@gmail.com

Bogotá, 14 de marzo de 2024

Radicado No: 202434900000081001

DOCTORA:

DIANA MARCELA ROJAS GUZMÁN
Coordinadora Centro Zonal ICBF Fontibón
Supervisora Contrato de aporte No. 11006682024

ASUNTO: Respuesta a Requerimiento radicado No. 202434900000081001, por presunto incumplimiento contractual.

En respuesta a requerimiento recibido el día 13 de marzo del presente año, por posible incumplimiento de las obligaciones contractuales a cargo del contratista según Resultado del seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista.

ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO, identificada como aparece a pie de mi firma. En mi calidad de representante legal de la FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL GABRIELA MISTRAL con Nit 900.696.969-2, estando dentro de los términos, me permito dar respuesta a requerimiento de la siguiente manera:

La **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL GABRIELA MISTRAL** se ha caracterizado por ser una entidad cumplidora de los lineamientos y compromisos adquiridos a través de las contrataciones ejecutadas, las cuales le han permitido acumular una amplia experiencia y tener una buena trayectoria. Además la fundación tiene un gran compromiso con el programa, los beneficiarios y con el cumplimiento de lo estipulado en el manual operativo para la modalidad contratada de principio a fin, lamentamos que hasta el momento no se haya llegado a acuerdo ya que en los comités que se han realizado no se ha podido verificar la información aportada, para la cual ya hemos trabajado según sus observaciones, sin embargo en el día de mañana nos vamos acercar hasta el centro zonal para que en comité se deje de manera inmediata subsanado este requerimiento, entregando la documentación necesaria que permita la entrega en el menor tiempo posible de los RPP, estamos siempre comprometidos y dispuestos para atender cualquier llamado y cumplir a cabalidad, para de esta manera ejecutar el convenio y que nuestros usuario sean atendidos como está estipulado en el manual operativo y según nuestras obligaciones contractuales.

Respecto al **Punto A Y B** de las consideraciones, presentamos disculpas por los inconvenientes presentados, atendiendo sus indicaciones y considerando la propuesta enviada por nuestra fundación de la selección y aprobación de proveedores

Fundaingami.info@gmail.com

que cumplan con todos los criterios establecidos, nuevamente ponemos en consideración de ustedes para su aprobación el listado de proveedores, para las compras nacionales que corresponden al 70% tenemos:

1- CONARR REAL DEL MONTE S.A.S. NIT No 901.413.132-5
2- LA GRAN COSECHA HB NIT No 53.893.027-2
3- ORGANIZACIÓN BONANZA S.A.S. NIT No 900.712.330-6

En comité uno de los proveedores de los tres presentados aportados CONARR REAL DEL MONTE SAS, quien presenta actualmente un establecimiento con matricula número 03365991 de la cámara de comercio de Bogotá, desde el día 13 de abril del 2021 la cual va adjunta a esta respuesta.

Los proveedores de compras locales propuestos son los siguientes:

1- Proveedor de frutas; ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA con NIT No 900.539.884-3
2- Proveedor de huevos; INVERSIONES AVIMAR S.A.S. NIT No 901.261.866-9

Respecto al **Punto C** de las consideraciones la dirección de la sede administrativo es la Calle 20 D No 96 G 82 Villemar

Respecto al **Punto D** se adjunta la documentación requerida

NOTIFICACIONES

Recibo notificaciones en: Calle 20 D No. 96 G-74

Correo electrónico: fundaingamifontibon2024@gmail.com
fundaingami.info@gmail.com

Pedimos de antemano disculpas por los daños causados a que haya lugar.

Atentamente

ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO
CC No 39.004.748 DE CIÉNAGA
REPRESENTANTE LEGAL

Se adjunta Proceso de selección de proveedores, selección y aprobación de proveedores, f3_g7_abs formato de evaluación proveedores icbf v2, acta del proceso de selección de proveedores, f9.mo12pp formato listado de proveedores de alimento v4 y documentos de cada proveedor antes en mención.

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO DE ADQUISICÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO SELECCIÓN DE PROVEEDORES	F3.G7.ABS	30/05/2018
		Versión 2	Pagina 1 de 1
		Clasificacion de la Información Publica	

Nombre del proveedor	**ASOCIACION MUTUAL AGOPOLITANA**			**Fecha: 6 DE MARZO DE 2023**
Producto o servicio:	**FRUTAS, LACTEOS, DERIVADOS DE CEREALES, HUEVOS**			
Nit:	**900539884-3**		**Contacto**	
Dirección	**Carrera 17 F No.69 50**		**Telefono**	**N/A**
Selección de proveedores				
Criterios de selección	**Ponderación**	**Parametros de calificación**	**Calificación**	**observaciones**
Precio	**30%**	**A: XXXX B: XXXX C: XXXX**	**30**	**Compite con los precios del mercado**
Disponibilidad	**20%**		**20**	**Siempre esta disponible a los requerimientos**
Experiencia	**20%**		**20**	**Cuenta con amplia experiencia en los programas del ICBF como proveedor**
Oportunidad	**20%**		**20**	**Cumple a cabalidad con lo requerido**
Atencion a las reclamos	**10%**		**10**	**Se realiza atencion a las reclamaciones en menos de 2 horas, subsanando de inmediato**
Calificación			**100**	

Resultados de la evaluación

Cumple	**proveedores que cuente con una calificacion de un rango de 75 al 100**	**X**
No cumple	**Proveedores que obtenga una calificación menor o igual 74**	

JABID MAURICIO CASTRO SANCHEZ	**ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**
Nombre de quien realizo la evaluacion	**Nombre de Quien aprobó**

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fecha	Versión	Descripción de cambio
20/09/2017	F3.G7.ABS V1	Se agrega pie de página cuando los formatos contienen información personal o personal sensible.

AGROPOLITANA
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | ECONÓMICO

MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO ENTRE LA ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA Y BOGOTÁ D.C - SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO.

Entre los suscritos a saber: **ALFREDO BATEMAN SERRANO,** identificado con cédula de ciudadanía No. 7.603.655 expedida en Santa Marta, en su condición de Secretario de Despacho código 020 grado 09, conforme al Decreto de Nombramiento No.060 del 09 de febrero de 2022 y Acta de Posesión 098 de 09 de febrero de 2022, debidamente facultado para actuar en nombre y representación de **BOGOTÁ D.C - SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO,** conforme a las disposiciones contenidas en el Decreto 854 de 2001, entidad del nivel central del Distrito Capital, identificada con el NIT: 899.999.061-9 y quien para los efectos del presente documento se denominará la **SDDE** y **PABLO MORENO MARTIN,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 79.201.249, quien en su condición de Representante Legal, obra en nombre y representación de la **ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA-,** persona jurídica de derecho privado, de carácter gremial, sin ánimo de lucro, identificada con el NIT Nº900.539.884.-3, que para los efectos del presente documento se denominará **AGROPOLITANA**, estando debidamente facultadas para la celebración del presente Memorando de Entendimiento.

CONSIDERANDO

Que mediante artículo 2 del Decreto Distrital 437 de 2016[1] se establecen como funciones de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico, entre otras, las siguientes: *"(...) d). Coordinar con las autoridades competentes la formulación, ejecución y evaluación de las políticas, planes, programas y estrategias en materia de desarrollo económico sostenible tanto urbano como rural, en los sectores industrial, agropecuario, de comercio y de abastecimiento de bienes y servicios y de turismo de pequeña y gran escala. g). Coordinar con las autoridades competentes la formulación, ejecución y evaluación de las políticas, planes, programas Y estrategias en materia de abastecimiento de alimentos y seguridad alimentaria, promoviendo la participación de las organizaciones campesinas y de tenderos (...)"*

Que el citado Decreto, en su artículo 6 artículo indica que la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico dentro de su estructura organizacional, cuenta con la Dirección de Economía Rural y Abastecimiento Alimentario, la cual a su vez cuenta con la Subdirección de Abastecimiento Alimentario, encargada entre otras funciones de: *"(...a)Diseñar e implementar estrategias, planes, programas y proyectos que contribuyan al abastecimiento de alimentos y la seguridad y soberanía alimentaria, promoviendo la participación de las organizaciones campesinas, tenderos, productores rurales de Bogotá y la Región y demás actores de la cadena de abastecimiento de alimentos, mediante su articulación a los diferentes canales de comercialización de la ciudad. b) Diseñar e implementar estrategias que promuevan y fortalezcan la producción, transformación, comercialización y distribución de alimentos, contemplando el cumplimiento de la normatividad vigente en materia sanitaria y de formalización, que permita a los actores de estos eslabones de la cadena, aumentar su competitividad en el mercado bogotano, y las posibilidades de ingreso a los programas de compras institucionales vigentes o que llegaran a establecerse en el Distrito Capital. c) Gestionar alianzas estratégicas con entidades público - privadas, que faciliten el mejoramiento de las condiciones técnicas y operativas, a lo largo de la cadena de abastecimiento de alimentos (producción,*

[1] "Por el cual se modifica la Estructura Organizacional de la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.

transformación, logística, transporte, comercialización y consumo), que contribuyan con el desarrollo y aprovechamiento económico de quienes intervienen en ella (...)"

Por su parte el Decreto 555 de 2021[2], indica sobre la desconcentración del abastecimiento alimentario como una medida de ordenamiento territorial y de seguridad alimentaria.

Según el SIU 4631, 4620 y 4923 de la DIAN indica que: **AGROPOLITANA** es una organización de productores de la economía campesina y popular de naturaleza privada, sin ánimo de lucro, de comercio al por mayor de productos alimentarios y materias primas y animales vivos así como el transporte de carga entre otros y tiene como objetivito estructurar, construir, fomentar e implementar un modelo de economía popular, solidaria y campesina que administre, dirija, gestione, diseñe y ejecute proyectos, espacios y servicios que beneficien la producción, transformación, transporte y distribución de productos y servicios de origen rural y urbano, que vincule a los actores del sistema de abastecimiento, incluyendo la perspectiva de genero, la diversidad cultural, la soberanía alimentaria, desde el enfoque de los derechos humanos y de los pueblos, propiciando un comercio justo que conlleve a proteger el patrimonio ambiental y cultural.

Que, el Plan de Desarrollo Distrital "Un nuevo contrato social y ambiental para la Bogotá del siglo XXI" aprobado mediante Acuerdo 761 de 2020[3] establece, en el marco del *"(...) propósito 1 "Hacer un nuevo contrato social con igualdad de oportunidades para la inclusión social, productiva y política", y en el programa No. 25 "Bogotá - Región Productiva y Competitiva" a cargo de la SDDE se encuentra la meta No. 182 consistente en "Fortalecer 8000 actores del Sistema de Abastecimiento Distrital de Alimentos, especialmente a los campesinos y el fortalecimiento de sus organizaciones(...)"*

Que es de interés para las partes desarrollar de manera conjunta entre otras temáticas la: Seguridad y Ciudadanía alimentaria, laEstrategia de Abastecimiento Alimentario en la ciudad de Bogotá D.C y en la región y coadyuvar a la identificación y formalización de organizaciones vinculadas a la Operación de la plataforma Logística y Comercial Los Luceros, las cuales permitirán contribuir a la aplicación e implementación del derecho de los ciudadanos a una alimentación sana y de calidad, la desconcentración de la oferta alimentaria mediante la estrategia de abrir espacios y medios a las organizaciones de productores para que vendan directamente sus productos en la Ciudad de Bogotá.

Por lo anteriormente expuesto, las partes hemos alcanzado el siguiente entendimiento de alianza estratégico, bajo las siguientes:

CLAUSULAS

PRIMERA. El objeto fundamental del presente MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO suscrito entre las partes, consiste en aunar políticas, esfuerzos y voluntades que permitan organizar, desarrollar y hacer seguimiento al sistema de abastecimiento alimentario en la Región.

---

[2] Por medio del cual se adopta la revisión general del Plan de Ordenamiento Territorial de Bogotá

[3] Por medio del cual se adopta el Plan de desarrollo económico, social, ambiental y de obras públicas del Distrito Capital 2020-2024 "Un nuevo contrato social y ambiental para la Bogotá del siglo XXI"

SEGUNDO. Los partes manifiestan su intención de coordinar y gestionar el desarrollo de las acciones que desde su misionalidad sean necesarias para promover el compromiso y respaldo institucional en todos sus niveles, para el cumplimiento del presente Memorando de Entendimiento, razón por la cual mancomunadamente adelantarán las gestiones necesarias para materializar el mismo.

TERCERO. El presente Memorando de entendimiento no genera erogaciones presupuestales a cargo de ninguna de las partes. Así mismo, durante el desarrollo de este, cada parte asumirá los costos y gastos relacionados con su participación en la colaboración del presente acuerdo.

CUARTO. El Memorando de Entendimiento entrará en vigor a partir de su firma y se mantendrá vigente por doce (12) meses, contados a partir de la fecha de suscripción y podrá prorrogarse previa solicitud de las partes.

QUINTO. La intención entre las partes de este documento es la de perfeccionar entre ellas un acuerdo de colaboración en el marco de sus funciones y competencias, sin que él mismo genere obligaciones o un negocio jurídico de intercambio, de intermediación, ni de ninguna otra naturaleza. Por lo tanto, este Memorando de Entendimiento no constituye entre las Partes, sociedad, jointventure o cualquier otra modalidad de colaboración empresarial y sus efectos se limitan a lo aquí descrito.

SEXTO. Salvo autorización expresa y escrita de los asociados, ningún funcionario, agente o dependiente podrá utilizar el nombre, emblema o sello oficial de la otra parte para fines publicitarios o de cualquier otra índole. Para estos efectos, se consultarán mutuamente con el propósito de dar cumplimiento a sus protocolos de comunicación.

PARÁGRAFO. Las consultas y los intercambios de información y documentación que se realicen con arreglo al presente artículo no excluirán las disposiciones que puedan ser necesarias para salvaguardar el carácter confidencial y restringido de determinadas informaciones y documentos.

SEPTIMO. Todas las acciones desarrolladas en el marco del Memorando de Entendimiento visibilizan de manera equitativa la participación de los firmantes mediante el uso responsable de logos, emblemas y distintivos oficiales de cada participante.

OCTAVO. La información entregada por cualquiera de las partes aquella a la quetenga acceso en desarrollo de la ejecución del Memorando de Entendimiento, goza de confidencialidad y está protegida por las normas que sobre el particular estén vigentes.

La información solo podrá ser usada para fines inherentes a la actividad en desarrollo del Memorando de Entendimiento, su utilización para otros fines no está permitida y su protección es indefinida, incluso durante la ejecución del Memorando de Entendimiento o una vez finalizado. Cualquier incumplimiento de esta cláusula dará al afectado derecho a iniciar acciones legales y a indemnización por los perjuicios que se causen.

NOVENO. Con el objeto de coordinar las diferentes acciones se conformará una Mesa de Trabajo de

Seguimiento y Evaluación, compuesta por representantes designados por la **BOGOTÁDC - SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO (SDDE)** a saber, el Director de Economía Rural y Abastecimiento Alimentario y la **ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA** a saber, el señor Edison Javier Reyes Roa CC 79821919, Pablo Emilio Moreno Martin CC 79201249, La cual tendrá como mínimo una reunión mensual con el fin de coordinar el desarrollo del presente estará integrado por dos (02) representantes de cada una de las entidades vinculadas, quienes podrán ir acompañados del equipo que a bien tenga a consideración.

DÉCIMO.: Para todos los efectos los asociados convienen en determinar cómo domicilio en el marco del presente Memorando la ciudad de Bogotá D.C.

DÉCIMO PRIMERO. En el marco de sus competencias y de las normas aplicables, las Partes declaran que tienen el deber de prevenir y controlar el lavado de activos y financiación al terrorismo en su respectiva organización y que tomarán las medidas de prevención y control correspondiente, así mismo, se hacen responsables de su cumplimiento. Cualquier tipo de actividades delictivas de cualquiera de las partes, o de su personal, o de las personas puestas por éste para la ejecución del presente Acuerdo Complementario, objetivamente detectadas, durante cualquiera de las etapas del mismo y debidamente comprobadas por la autoridad competente, relacionadas con el manejo de lavado de activos o financiación al terrorismo o cualquier otra actividad ilícita o proscrita por las normas nacionales e internacionales será causal de terminación anticipada del presente Memorando de Entendimiento. Así mismo, lo será la figuración de algún miembro de las Partes o su personal o del dispuesto para la ejecución del Memorando de Entendimiento, en las listas nacionales o extranjeras conformadas por personas proscritas en razón de lavados de activos, narcotráfico o terrorismo.

DÉCIMOSEGUNDO. Las partes se comprometen a abstenerse de realizar cualquier práctica o acción que no se ajuste o no este contemplada en las normas o que pueda poner en tela de juicio su calidad profesional y/o moral, ante cualquier autoridad, medios de comunicación o cualquier tercero, caso contrario se aplicará lo señalado en la cláusula de resolución.

DÉCIMO TERCERO. El plazo de ejecución del Memorando podrá suspenderse en los siguientes eventos: a) Por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito que impidan su ejecución. b) Por mutuo acuerdo, siempre que con ello no se causen perjuicios a ninguna de las partes.

PARÁGRAFO: En este evento las partes suscribirán un acta de suspensión del Memorando de entendimiento como también acta de reinicio. El término de la suspensión no se computará para efectos de los plazos del convenio.

AGROPOLITANA
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | ECONOMICO

Este memorando de entendimiento establece de buena fe declaraciones de intención entre las partes, respecto a los principios que orientan y facilitan la realización coordinada de actividades y esfuerzos en desarrollo de sus respectivas funciones. En virtud de lo anterior y sin que se restrinja la generalidad de lo allí dispuesto, las partes declaran, entienden y aceptan que por virtud del perfeccionamiento de este Memorando:

Para constancia, se firma el 31 MAY 2022

Participantes.

En nombre de BOGOTÁ D, C - SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO,

ALFREDO BATEMAN SERRANO
Secretario Distrital de Desarrollo Económico.

En nombre de LA ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA

PABLO MORENO MARTIN
Representante Legal

NOMBRE, CARGO O CONTRATO		FIRMA
Proyectó:	*Cristina Isabel Gómez Moreno. - Contratista Subdirección de Abastecimiento Alimentario.*	
	Gabriel Córdoba Bonilla. - Contratista Subdirección de Abastecimiento Alimentario	
Aprobó:	*Hugo Ambrosio Rojas Figueroa. - Subdirector de Abastecimiento Alimentario*	
	Luis Alejandro Perea Albarracín. - Director Economía Rural y Abastecimiento Alimentario SDDE.	
	KevisSireck Díaz. - Jefe de Oficina Asesora Jurídica.	

****

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO

****

RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO

****

PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS

****

****

ENTIDAD DE ECONOMÍA SOLIDARIA

****

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL DE LA ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO : ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA
INSCRIPCION NO: S0042819 DEL 12 DE JULIO DE 2012
N.I.T. : 900.539.884-3, REGIMEN ESPECIAL
DOMICILIO : BOGOTÁ D.C.

EL SUSCRITO SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, EN EL EJERCICIO DE LA FACULTAD CONFERIDA POR LOS ARTICULOS 43 Y 144 DEL DECRETO NUMERO 2150 DE 1995

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA INSCRIPCION : 28 DE ABRIL DE 2022
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2022
ACTIVO TOTAL : 13,962,945
PATRIMONIO : 1,462,945

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CL 68 B NO. 73 A 44
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
EMAIL DE NOTIFICACION JUDICIAL : PABLOECARTAS@YAHOO.ES
DIRECCION COMERCIAL : CL 68 B NO. 73 A 44
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
EMAIL : PABLOECARTAS@YAHOO.ES

CERTIFICA:

QUE LA ENTIDAD DE LA REFERENCIA NO HA INSCRITO EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE LO HABILITA PARA PRESTAR EL SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR EN LA MODALIDAD DE CARGA.

CERTIFICA:

Constanza del Pilar Fuentes Trujillo

CONSTITUCION: QUE POR ACTA DEL 29 DE JUNIO DE 2012 OTORGADO(A) EN ASAMBLEA CONSTITUTIVA, INSCRITA EN ESTA CAMARA DE COMERCIO EL 12 DE JULIO DE 2012 BAJO EL NUMERO 00005869 DEL LIBRO III DE LAS ENTIDADES

Escaneado con CamScanner

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPECUARIA [illegible] IMPLEMENTAR UN MODELO DE ECONOMÍA POPULAR, SOLIDARIA Y COMUNITARIA [illegible] AGRICULTURA, [illegible], [illegible], [illegible] SERVICIOS QUE BENEFICIEN LA PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN, [illegible] DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS [illegible], APORTE A LOS ACTORES DEL SISTEMA DE ABASTECIMIENTO, INCLUYENDO LA PERSPECTIVA DE GÉNERO, LA DIVERSIDAD CULTURAL, LA SOBERANÍA ALIMENTARIA, DESDE EL ENFOQUE DE LOS DERECHOS HUMANOS Y DE LOS PUEBLOS, PROPICIANDO UN COMERCIO JUSTO QUE CONLLEVE A PROTEGER EL PATRIMONIO AMBIENTAL Y CULTURAL. SERVICIOS Y ACTIVIDADES. PARA EL LOGRO DE LOS OBJETIVOS LA ASOCIACIÓN MUTUAL PODRÁ PRESTAR LOS SIGUIENTES SERVICIOS Y DESARROLLAR, ENTRE OTRAS, LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: A) APOYAR Y FACILITAR LA CREACIÓN Y DESARROLLO DE LAS ORGANIZACIONES CAMPESINAS A NIVEL REGIONAL Y NACIONAL, EN EL MARCO DEL DESARROLLO HUMANO GLOBAL, MEDIANTE SU FORTALECIMIENTO INTEGRAL, BUSCANDO MEJORES CONDICIONES DE VIDA, EN LO POLÍTICO, ECONÓMICO, SOCIAL AMBIENTAL, CULTURAL YA EN EL DESARROLLO DE SUS PROYECTOS PARTICIPATIVOS. B) APOYAR Y FORTALECER LAS FORMAS ORGANIZATIVAS URBANAS CONEXAS A LA CADENA DE PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN, COMERCIALIZACIÓN E INTERCAMBIO, A PARTIR DE SUS REALIDADES TERRITORIALES DESDE LO SOCIOCULTURAL, POLÍTICO, ECONÓMICO Y AMBIENTAL EN EL MARCO DEL DESARROLLO HUMANO GLOBAL, REGIONAL Y LOCAL. C) PROMOVER FORMAS ORGANIZATIVAS DE LOS PEQUEÑOS Y MEDIANOS PRODUCTORES Y CONSUMIDORES, TENIENDO COMO OBJETIVO LA INSERCIÓN COLECTIVA EN EL MERCADO AGROALIMENTARIO, BUSCANDO SINERGIAS EN EL RELACIONAMIENTO CON LOS DEMÁS ACTORES LOCALES Y REGIONALES, GENERANDO UNA GESTIÓN DINÁMICA, PERMANENTE, AUTÓNOMA Y RETROALIMENTADORA EN LA INTERACCIÓN DE LA OFERTA Y LA DEMANDA ENTRE EL CAMPO Y LA CIUDAD. D) PROPONER Y/O EJECUTAR PLANES Y PROGRAMAS CON ENTIDADES OFICIALES, PRIVADAS Y DE COOPERACIÓN NACIONAL O INTERNACIONAL EN ASESORÍA, INVESTIGACIÓN, TRANSFERENCIA DE TECNOLOGÍA, SERVICIOS TURÍSTICOS, RECREATIVOS, DEPORTIVOS, ARTÍSTICOS, CULTURALES Y CONSTRUCCIÓN DE OBRAS, EN TEMAS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE Y SUSTENTABLE, MEDIO AMBIENTE, DIAGNÓSTICOS Y DEMÁS TEMAS AFINES. E) PROMOVER, FOMENTAR Y DESARROLLAR PLANES, PROGRAMAS, PROYECTOS Y ACCIONES TENDIENTES A LA CONSERVACIÓN, RESTAURACIÓN Y PROTECCIÓN DE LOS ELEMENTOS QUE HACEN PARTE DEL PATRIMONIO NATURAL DE LOS TERRITORIOS RURALES Y URBANOS, IMPULSANDO EL ESTABLECIMIENTO Y DELIMITACIÓN DE ÁREAS DE RESERVA CAMPESINA, NATURAL Y DE PROTECCIÓN, COMO LA COMPRA, DONACIÓN Y/O ADMINISTRACIÓN DE PREDIOS PARA TAL FIN F) PROPICIAR LA RECUPERACIÓN AMBIENTAL, LA RECUPERACIÓN DE PRODUCTOS INSERVIBLES, LA TRANSFORMACIÓN DE LOS MISMOS, LA COMERCIALIZACIÓN DE MATERIA PRIMA O DE PRODUCTOS TERMINADOS Y LA PRODUCCIÓN DE LOS INSUMOS VEGETATIVOS NECESARIOS PARA LA CONSERVACIÓN DEL ENTORNO, TENIDO COMO MATERIA PRIMA LOS RESIDUOS BIODEGRADABLES G) PROPENDER POR LA RECUPERACIÓN, CONSERVACIÓN, PROMOCIÓN Y CREACIÓN DE BANCOS DE SEMILLAS NATIVAS Y ESPECIES PECUARIAS, DE LOS APORTES ANCESTRALES DE PRODUCCIÓN Y CONSUMO

Escaneado con CamScanner

SUSTENTABLE, ASÍ COMO DE LAS COSTUMBRES SOCIALES SANAS. H) IMPULSAR EL COMERCIO JUSTO, EL TRUEQUE SOLIDARIO, LA MANO PRESTADA, EL CONVITE, LA MINGA, Y LAS CERTIFICACIONES DE CONFIANZA, QUE FACILITEN LAS DINÁMICAS CULTURALES, TURÍSTICAS, ECONÓMICAS, Y POLÍTICAS. I) ADELANTAR DIVERSAS ACTIVIDADES TENDIENTES A SOLUCIONAR EN PARTE O TOTALMENTE LA CONSECUCIÓN DE VIVIENDA URBANA O RURAL, BAJO LOS CONCEPTOS DE TECNOLOGÍAS ALTERNATIVAS Y USO DE ECOENERGÍAS, VIVIENDA DIGNA, SALUDABLE Y PRODUCTIVA, TENIENDO COMO FUNDAMENTO EL RESPETO POR UN ENTORNO AMBIENTAL SANO. J) DISEÑAR, IMPLEMENTAR Y ARTICULAR LAS ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA INFORMACIÓN, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DE LA POBLACIÓN CAMPESINA Y URBANA PARA LA POBLACIÓN VINCULADA A LOS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO. K) PRESTAR SERVICIOS DE INTERCAMBIO DE RUTAS TURÍSTICAS ECOLÓGICAS Y CULTURALES, ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN, PRÁCTICAS DE VIDA SALUDABLE Y FORMACIÓN TURÍSTICA EN TERRITORIOS URBANOS Y RURALES. I) ORGANIZAR DISTINTAS ACTIVIDADES DE TIPO CULTURAL QUE CONTRIBUYAN A CULTIVAR LAS MANIFESTACIONES DEL CONOCIMIENTO HUMANO Y EL EJERCICIO DE LAS FACULTADES INTELECTUALES Y ARTÍSTICAS M) ADELANTAR MÚLTIPLES ACTIVIDADES DEPORTIVAS EN DIVERSAS DISCIPLINAS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO FÍSICO Y RECREATIVO DE LOS ASOCIADOS Y SUS BENEFICIARIOS N) DESARROLLAR UN SERVICIO DE AHORRO Y CRÉDITO, EXCLUSIVO PARA SUS ASOCIADOS O) FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN SOLIDARIA EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, Y POLÍTICOS. P) PROMOVER Y COORDINAR ALIANZAS ENTRE EL SECTOR PRIVADO, LAS ONGS, EL ESTADO, LAS UNIVERSIDADES, LA IGLESIA, LAS ORGANIZACIONES GREMIALES Y LAS ORGANIZACIONES COMUNITARIAS, ENTIDADES DEL ORDEN NACIONAL E INTERNACIONAL Y OTROS ACTORES SOCIALES PARA CUALIFICAR Y COMPLEMENTAR LAS ACCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS Y GENERAR MAYOR IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL. Q) PRESTAR SERVICIOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE ASESORÍA, CONSULTORÍA Y DE EJECUCIÓN DE PROGRAMAS, A LOS ENTES PÚBLICOS DEL ORDEN LOCAL, DEPARTAMENTAL, NACIONAL, TERRITORIAL, AL SECTOR PRIVADO Y A SUS ASOCIADOS O A QUIEN LOS REQUIERA, RELACIONADOS CON SU OBJETO SOCIAL. R) PROGRAMAR SUBSIDIOS, AMPAROS O AUXILIOS MUTUALISTAS, POR MEDIO DE LOS CUALES LA ASOCIACIÓN PODRÁ CONTRIBUIR ECONÓMICAMENTE, DE MANERA PARCIAL O TOTAL, PARA QUE SUS ASOCIADOS Y BENEFICIARIOS PUEDAN ADQUIRIR PÓLIZAS FUNERARIAS, EDUCATIVAS, SEGUROS MÉDICOS, ATENDER SITUACIONES DE CALAMIDAD DOMÉSTICA, SEGÚN SE ESTABLEZCA EN EL REGLAMENTO INTERNO S) PRESTAR LOS SERVICIOS Y DESARROLLAR LAS DEMÁS ACTIVIDADES CONEXAS O COMPLEMENTARIAS DE LOS ANTERIORES O QUE ESTÉN DENTRO DEL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y QUE TENGAN POR FIN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL Y DE LA PROMOCIÓN Y DIGNIFICACIÓN DE LA PERSONA ASOCIADA. SE ENTIENDE POR BENEFICIARIO DE LOS SERVICIOS Y ACTIVIDADES LOS PADRES, EL CÓNYUGE, COMPAÑERO (A) PERMANENTE, LOS HIJOS MENORES DE DIECIOCHO (18) AÑOS O AQUELLOS MAYORES DE EDAD QUE SE

Escaneado con CamScanner

ENCUENTREN INCAPACITADOS PERMANENTEMENTE.

CERTIFICA:

ACTIVIDAD PRINCIPAL:
9499 (ACTIVIDADES DE OTRAS ASOCIACIONES N.C.P.)

ACTIVIDAD SECUNDARIA:
4923 (TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA)

CERTIFICA:

PATRIMONIO: 2,128,000.00

CERTIFICA:

** ORGANO DIRECTIVO **

NOMBRE	IDENTIFICACION
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA MORENO MARTIN PABLO EMILIO	C.C. 000000079201249
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA CARREÑO SUESCUN EDGAR	C.C. 000000019092447
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA RODRIGUEZ CASTILLO JANNETH	C.C. 000000052840248
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA CHAPARRO GUERRERO MARIELA	C.C. 000000051899270
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA VELANDIA AVILA SEGUNDO BENILDO	C.C. 000000079497972
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA REYES ROA EDISON JAVIER	C.C. 000000079821919
MIEMBRO JUNTA DIRECTIVA ANGEL RIVEROS JORGE EDUARDO	C.C. 000000003233743
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA LEON MARTINEZ MARIA ANTONIA	C.C. 000000041469357
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA VALENCIA URIBE YOLANDA	C.C. 000000060299054
MIEMBRO SUPLENTE JUNTA DIRECTIVA PEREZ LUZ MARTINA	C.C. 000000023489634

CERTIFICA:

REPRESENTACION LEGAL: EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL ES EL PRESIDENTE DE LA JUNTA DIRECTIVA, EN SUS FALTAS ABSOLUTAS, TEMPORALES O ACCIDENTALES SERÁ REEMPLAZADO POR EL VICEPRESIDENTE.

CERTIFICA:

REPRESENTACION LEGAL
PRINCIPAL(ES) : MORENO MARTIN PABLO EMILIO
C.C.000000079201249
SUPLENTE(S) : CARREÑO SUESCUN EDGAR
C.C.000000019092447

CERTIFICA:

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: SON FUNCIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL: 1. EJECUTAR, LAS DECISIONES, ACUERDOS Y ORIENTACIONES DE LA ASAMBLEA GENERAL Y DE LA JUNTA DIRECTIVA, ASÍ COMO SUPERVISAR EL FUNCIONAMIENTO DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL, LA PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS, EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS Y CUIDAR DE LA DEBIDA Y OPORTUNA EJECUCIÓN DE LAS OPERACIONES Y SU CONTABILIZACIÓN. 2. PROPONER LAS POLÍTICAS ADMINISTRATIVAS DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL, LOS PROGRAMAS DE DESARROLLO Y PREPARAR LOS PROYECTOS Y PRESUPUESTOS QUE SERÁN SOMETIDOS A CONSIDERACIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA PARA LA APROBACIÓN DE LA ASAMBLEA GENERAL. 3. DIRIGIR LAS RELACIONES PÚBLICAS DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL, EN ESPECIAL CON LAS ORGANIZACIONES MUTUALES Y DEMÁS DEL SECTOR SOLIDARIO. 4. EJERCER POR SI MISMO O MEDIANTE APODERADO ESPECIAL LA REPRESENTACIÓN JUDICIAL O EXTRAJUDICIAL DE LA

Escaneado con CamScanner

SUSTENTABLE, ASÍ COMO DE LAS COSTUMBRES SOCIALES SANAS. H) IMPULSAR EL COMERCIO JUSTO, EL TRUEQUE SOLIDARIO, LA MANO PRESTADA, EL CONVITE, LA MINGA, Y LAS CERTIFICACIONES DE CONFIANZA, QUE FACILITEN LAS DINÁMICAS CULTURALES, TURÍSTICAS, ECONÓMICAS, Y POLÍTICAS. I) ADELANTAR DIVERSAS ACTIVIDADES TENDIENTES A SOLUCIONAR EN PARTE O TOTALMENTE LA CONSECUCIÓN DE VIVIENDA URBANA O RURAL, BAJO LOS CONCEPTOS DE TECNOLOGÍAS ALTERNATIVAS Y USO DE ECOENERGÍAS, VIVIENDA DIGNA, SALUDABLE Y PRODUCTIVA, TENIENDO COMO FUNDAMENTO EL RESPETO POR UN ENTORNO AMBIENTAL SANO. J) DISEÑAR, IMPLEMENTAR Y ARTICULAR LAS ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN QUE CONTRIBUYAN A LA INFORMACIÓN, FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DE LA POBLACIÓN CAMPESINA Y URBANA PARA LA POBLACIÓN VINCULADA A LOS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO. K) PRESTAR SERVICIOS DE INTERCAMBIO DE RUTAS TURÍSTICAS ECOLÓGICAS Y CULTURALES, ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN, PRÁCTICAS DE VIDA SALUDABLE Y FORMACIÓN TURÍSTICA EN TERRITORIOS URBANOS Y RURALES. I) ORGANIZAR DISTINTAS ACTIVIDADES DE TIPO CULTURAL QUE CONTRIBUYAN A CULTIVAR LAS MANIFESTACIONES DEL CONOCIMIENTO HUMANO Y EL EJERCICIO DE LAS FACULTADES INTELECTUALES Y ARTÍSTICAS M) ADELANTAR MÚLTIPLES ACTIVIDADES DEPORTIVAS EN DIVERSAS DISCIPLINAS QUE CONTRIBUYAN AL DESARROLLO FÍSICO Y RECREATIVO DE LOS ASOCIADOS Y SUS BENEFICIARIOS N) DESARROLLAR UN SERVICIO DE AHORRO Y CRÉDITO, EXCLUSIVO PARA SUS ASOCIADOS O) FOMENTAR LA PARTICIPACIÓN SOLIDARIA EN LA RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS SOCIALES, AMBIENTALES, ECONÓMICOS, CULTURALES, Y POLÍTICOS. P) PROMOVER Y COORDINAR ALIANZAS ENTRE EL SECTOR PRIVADO, LAS ONGS, EL ESTADO, LAS UNIVERSIDADES, LA IGLESIA, LAS ORGANIZACIONES GREMIALES Y LAS ORGANIZACIONES COMUNITARIAS, ENTIDADES DEL ORDEN NACIONAL E INTERNACIONAL Y OTROS ACTORES SOCIALES PARA CUALIFICAR Y COMPLEMENTAR LAS ACCIONES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS Y GENERAR MAYOR IMPACTO EN EL DESARROLLO DEL OBJETO SOCIAL. Q) PRESTAR SERVICIOS TÉCNICOS Y PROFESIONALES DE ASESORÍA, CONSULTORÍA Y DE EJECUCIÓN DE PROGRAMAS, A LOS ENTES PÚBLICOS DEL ORDEN LOCAL, DEPARTAMENTAL, NACIONAL, TERRITORIAL, AL SECTOR PRIVADO Y A SUS ASOCIADOS O A QUIEN LOS REQUIERA, RELACIONADOS CON SU OBJETO SOCIAL. R) PROGRAMAR SUBSIDIOS, AMPAROS O AUXILIOS MUTUALISTAS, POR MEDIO DE LOS CUALES LA ASOCIACIÓN PODRÁ CONTRIBUIR ECONÓMICAMENTE, DE MANERA PARCIAL O TOTAL, PARA QUE SUS ASOCIADOS Y BENEFICIARIOS PUEDAN ADQUIRIR PÓLIZAS FUNERARIAS, EDUCATIVAS, SEGUROS MÉDICOS, ATENDER SITUACIONES DE CALAMIDAD DOMÉSTICA, SEGÚN SE ESTABLEZCA EN EL REGLAMENTO INTERNO S) PRESTAR LOS SERVICIOS Y DESARROLLAR LAS DEMÁS ACTIVIDADES CONEXAS O COMPLEMENTARIAS DE LOS ANTERIORES O QUE ESTÉN DENTRO DEL ÁMBITO DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y QUE TENGAN POR FIN EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL Y DE LA PROMOCIÓN Y DIGNIFICACIÓN DE LA PERSONA ASOCIADA. SE ENTIENDE POR BENEFICIARIO DE LOS SERVICIOS Y ACTIVIDADES LOS PADRES, EL CÓNYUGE, COMPAÑERO (A) PERMANENTE, LOS HIJOS MENORES DE DIECIOCHO (18) AÑOS O AQUELLOS MAYORES DE EDAD QUE SE

Escaneado con CamScanner

ASOCIACIÓN MUTUAL. 5. CELEBRAR CONTRATOS Y TODO TIPO DE NEGOCIOS DENTRO DEL GIRO ORDINARIO DE LAS ACTIVIDADES DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL Y EN LA CUANTÍA DE LAS ATRIBUCIONES PERMANENTES SEÑALADAS POR LA JUNTA DIRECTIVA. 6. CELEBRAR, PREVIA AUTORIZACIÓN EXPRESA DE LA JUNTA DIRECTIVA, LOS CONTRATOS RELACIONADOS CON LA ADQUISICIÓN, VENTA Y CONSTITUCIÓN DE GARANTÍAS REALES SOBRE INMUEBLES O ESPECÍFICAS SOBRE OTROS BIENES Y CUANDO EL MONTO DE LOS CONTRATOS EXCEDA LAS FACULTADES OTORGADAS. : 7. ORDENAR`¡ LOS GASTOS ORDINARIOS Y EXTRAORDINARIOS DE ACUERDO CON EL PRESUPUESTO Y LAS FACULTADES ESPECIALES QUE PARA ÉL EFECTO SE LE OTORGUEN POR PARTE DE LA JUNTA DIRECTIVA. 8. CONTRATAR A LOS EMPLEADOS PARA LOS DIVERSOS CARGOS DENTRO DE LA ASOCIACIÓN MUTUAL, DE CONFORMIDAD CON LA PLANTA DE PERSONAL Y LOS REGLAMENTOS ESPECIALES Y DAR POR TERMINADOS SUS CONTRATOS DE TRABAJO CON: SUJECIÓN A LAS NORMAS LABORALES VIGENTES. 9. EJECUTAR LAS SANCIONES DISCIPLINARIAS QUE LE CORRESPONDA APLICAR COMO MÁXIMO DIRECTOR EJECUTIVO Y LAS QUE EXPRESAMENTE LE DETERMINEN LOS REGLAMENTOS. 10. RENDIR PERIÓDICAMENTE A LA JUNTA DIRECTIVA INFORMES RELATIVOS AL FUNCIONAMIENTO DE LA ASOCIACIÓN. 11. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCESOS DETERMINADOS POR LA JUNTA DIRECTIVA EN LA FORMULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS PROYECTOS. 12. LAS DEMÁS QUE LE ASIGNE LA ASAMBLEA GENERAL Y LA JUNTA DIRECTIVA.

CERTIFICA:

SUCURSAL (ES) O AGENCIA (S) MATRICULADAS ANTE ESTA JURISDICCION
NOMBRE DE LA SUCRUSAL : ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA SUCURSAL FUSAGASUGA
MATRICULA : 02666211
RENOVACION DE LA MATRICULA : 26 DE FEBRERO DE 2020
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2020
DIRECCION : CL 23 NO. 12 37
TELEFONO : 3005676347
DOMICILIO : FUSAGASUGÁ (CUNDINAMARCA)
EMAIL : AGROPOLITANASEDEFUSA@GMAIL.COM
****

QUE EN ESTA CAMARA DE COMERCIO NO APARECEN INSCRIPCIONES POSTERIORES DE DOCUMENTOS REFERENTES A REFORMA, DISOLUCION LIQUIDACION O NOMBRAMIENTOS DE REPRESENTANTES LEGALES DE LA MENCIONADA ENTIDAD.

CERTIFICA:

EL REGISTRO ANTE LAS CAMARAS DE COMERCIO NO CONSTITUYE APROBACION DE ESTATUTOS. (DECRETO 2150 DE 1995 Y DECRETO 427 DE 1996).

LA PERSONA JURIDICA DE QUE TRATA ESTE CERTIFICADO SE ENCUENTRA SUJETA A LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE LAS AUTORIDADES QUE EJERCEN ESTA FUNCION, POR LO TANTO DEBERA PRESENTAR ANTE LA AUTORIDAD CORRESPONDIENTE, EL CERTIFICADO DE REGISTRO RESPECTIVO, EXPEDIDO POR LA CAMARA DE COMERCIO, DENTRO DE LOS 10 DIAS HABILES SIGUIENTES A LA

Escaneado con CamScanner

FECHA DE INSCRIPCION, MAS EL TERMINO DE LA DISTANCIA CUANDO EL DOMICILIO DE LA PERSONA JURIDICA SIN ANIMO DE LUCRO QUE SE REGISTRA ES DIFERENTE AL DE LA CAMARA DE COMERCIO QUE LE CORRESPONDE. EN EL CASO DE REFORMAS ESTATUTARIAS ADEMAS SE ALLEGARA COPIA DE LOS ESTATUTOS.'

TODA AUTORIZACION, PERMISO, LICENCIA O RECONOCIMIENTO DE CARACTER OFICIAL, SE TRAMITARA CON POSTERIORIDAD A LA INSCRIPCION DE LAS PERSONAS JURIDICAS SIN ANIMO DE LUCRO EN LA RESPECTIVA CAMARA DE COMERCIO.

CERTIFICA:

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUÉS DE LA FECHA DE LA CORRESPONDIENTE ANOTACIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSO. LOS SÁBADOS NO SON TENIDOS EN CUENTA COMO DÍAS HÁBILES PARA LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

****

** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **
ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION.

****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA,
VALOR : $ 6,500

****

PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO

****

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.

****

FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.

Escaneado con CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACIÓN PERSONAL

CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **79.201.249**

MORENO MARTIN

APELLIDOS

PABLO EMILIO

NOMBRES

FIRMA



Escaneado con CamScanner



FECHA DE NACIMIENTO **08-SEP-1959**

MANTA
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.65 **O+** **M**

ESTATURA G.S. RH SEXO

03-ABR-1979 SOACHA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

INDICE DERECHO

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

A-1500150-00968040-M-0079201249-20180110 0059105934A 1 9902790411

Escaneado con CamScanner

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 31/05/2022 09:22:34 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **79201249** y Nombre: **PABLO EMILIO MORENO MARTIN.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **34168196** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 08:12:58 AM horas del 31/05/2022, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **79201249**
Apellidos y Nombres: **MORENO MARTIN PABLO EMILIO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Calle 18A # 69F-45
Zona Industrial, barrio
Montevideo. Bogotá D.C.
Atención administrativa: lunes a
viernes 7:00 am a 1:00 pm y 2:00
pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail:
lineadirecta@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
Gobierno en Línea
Todos los derechos reservados.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 197493003

WEB
08:09:55

Bogotá DC, 31 de mayo del 2022

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) PABLO EMILIO MORENO MARTIN identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 79201249:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes deberá contener las anotaciones de providencias ejecutoriadas dentro de los cinco (5) años anteriores a su expedición y, en todo caso, aquellas que se refieren a sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes en dicho momento.Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. (Artículo 174 Ley 734 de 2002).

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la ley o demás disposiciones vigentes.** Se integran al registro de antecedentes solamente los reportes que hagan las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información que presente el aspirante en la página web: http://www.procuraduria.gov.co/portal/antecedentes.html

MARIO ENRIQUE CASTRO GONZALEZ
Jefe División de Registro de Sanciones y Causas de Inhabilidad

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

OTROSÍ al MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27 de 2022

Entre el Ordenador del Gasto delegado de la **SECRETARIA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONOMICO**, **SEBASTIAN MARULANDA ROBLEDO,** identificado con cedula de Ciudadanía No. 79.942.976 expedida en Bogotá, en virtud de la Resolución 339 del 11 de mayo de 2023, quien además es el Subsecretario de la entidad, según resolución Nº 645 de fecha 02 de diciembre de 2021, proferido por la Secretaría de Despacho y acta de posesión 1141 de fecha de 02 de diciembre de 2021, quién en adelante para efectos del presente acto está facultado para celebrar negocios jurídicos en nombre de la SECRETARÍA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONÓMICO, en adelante la **SDDE**, Entidad identificada con el NIT. No. 899.999.061-9, con domicilio en la ciudad de Bogotá D.C., y por la otra parte, **PABLO EMILIO MORENO MARTÍN**, identificado con cédula de ciudadanía No. 79.201.249, quien actúa como representante legal de la **ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA**, persona jurídica de derecho privado de carácter gremial, sin ánimo de lucro, identificada con NIT No. 900.539.884-3, en adelante AGROPOLITANA hemos convenido suscribir el presente **OTROSI No. 1** al MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO **No. 27 de 2022**, previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Que la **SDDE** suscribió el MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27 del 31 de mayo de 2022, el cual consiste en "Aunar políticas, esfuerzos y voluntades que permitan organizar, desarrollar y hacer seguimiento al sistema de abastecimiento alimentario en la Región".

2. Que en el MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO se pactó una vigencia inicial de doce (12) meses, a partir de la fecha de suscripción, esto fue, desde el 31 de mayo de 2022.

3. Que mediante comunicación suscrita por el señor Pablo Emilio Moreno, en su calidad de Representante Legal de la Asociación Mutual Agropolitana solicitó a la SDDE dar continuidad al presente memorando de entendimiento.

4. Que mediante memorando de fecha 16 de mayo de 2023, la Subdirectora de Abastecimiento Alimentario solicita prorrogar por dos (02) meses el Memorando de Entendimiento entre la Secretaría de Desarrollo Económico y la Asociación Mutual Agropolitana.

5. Que la cláusula CUARTA del MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27, señala: "*El Memorando de Entendimiento entrará en vigor a partir de su firma y se mantendrá vigente por doce (12) meses, contados a partir de la fecha de suscripción y podrá prorrogarse previa solicitud y acuerdo de las partes*".

6. Que teniendo en cuenta las anteriores consideraciones, se procede a prorrogar el

OTROSÍ al MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27 de 2022

MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27 de 2022, con base en las siguientes:

CLÁUSULAS:

CLÁUSULA PRIMERA: PLAZO DE EJECUCIÓN: Prorrogar el plazo de ejecución del MEMORANDO DE ENTENDIMIENTO No. 27 de 2022, por el término de dos (2) meses, contados a partir del 31 de mayo y hasta el 30 de julio de 2023.

CLÁUSULA SEGUNDA: VIGENCIA DE LAS ESTIPULACIONES: Las demás estipulaciones no modificadas a través del presente documento continúan vigentes.

CLÁUSULA TERCERA: PERFECCIONAMIENTO: El presente Otrosí se entiende perfeccionado una vez sea firmado por las partes.

En constancia de lo anterior se firma a los treinta (30) días del mes de mayo de dos mil veintitrés (2023).

Por la Secretaria Distrital de Desarrollo Económico

SEBASTIAN MARUNDA ROBLEDO
Subsecretario de Despacho
Ordenador del Gasto Res. 339 de 2023

Por la Asociación Mutual Agropolitana

PABLO EMILIO MORENO MARTÍN
Representante legal

Proyectó: Yamid Espinosa Penagos – contratista -Oficina Jurídica SDDE
Aprobó: Valerie Sangregorio Guarnizo - Jefe de la Oficina Jurídica SDDE
Revisó: Elizabeth Arévalo G- Prof. Esp./Subsecretaria/Contratista

Bogotá D. C., julio 8 de 2023

SECRETARIA DISTRITAL DE DESARROLLO ECONOMICO 07-07-2023 15:48
Al Contestar Cite Este No.: 2023EE0012166 Fol:3 Anex:0 FA:0
ORIGEN 62000 - SUBDIRECCIÓN DE ABASTECIMIENTO ALIMENTARIO / JAIME HERNANDO BARRERA PINEDA
DESTINO ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA JAVIER REYES GERENTE COMERCIAL
ASUNTO REPUESTA SOLICITUD CONCEPTO SANITARIO PLATAFORMA
OBS
2023EE0012166

Señores
ASOCIACIÓN MUTUAL AGROPOLITANA
Atn: Sr. Javier Reyes
Gerente Comercial
Carrera 17 F No.69 50
mutualagropolitana@gmail.com
Ciudad

Asunto: repuesta solicitud concepto sanitario Plataforma Logística y Comercial Los Luceros

Respetados Señores:

En atención a la comunicación recibida vía correo electrónico el 26 de junio y 5 de julio del del año en curso, con respecto a la necesidad de contar con el concepto sanitario actualizado, para continuar con los procesos de proveeduría y demás gestiones de comercialización de alimentos que se desarrollan desde la Plataforma Logística y Comercial Los Luceros, al respecto le informamos, que el 23 de febrero se recibió la visita de la Secretaria de Salud, donde se ratificó el concepto sanitario favorable, para la Plataforma Logística y Comercial Los Luceros, mediante acta de inspección y vigilancia No.SA03S 001652

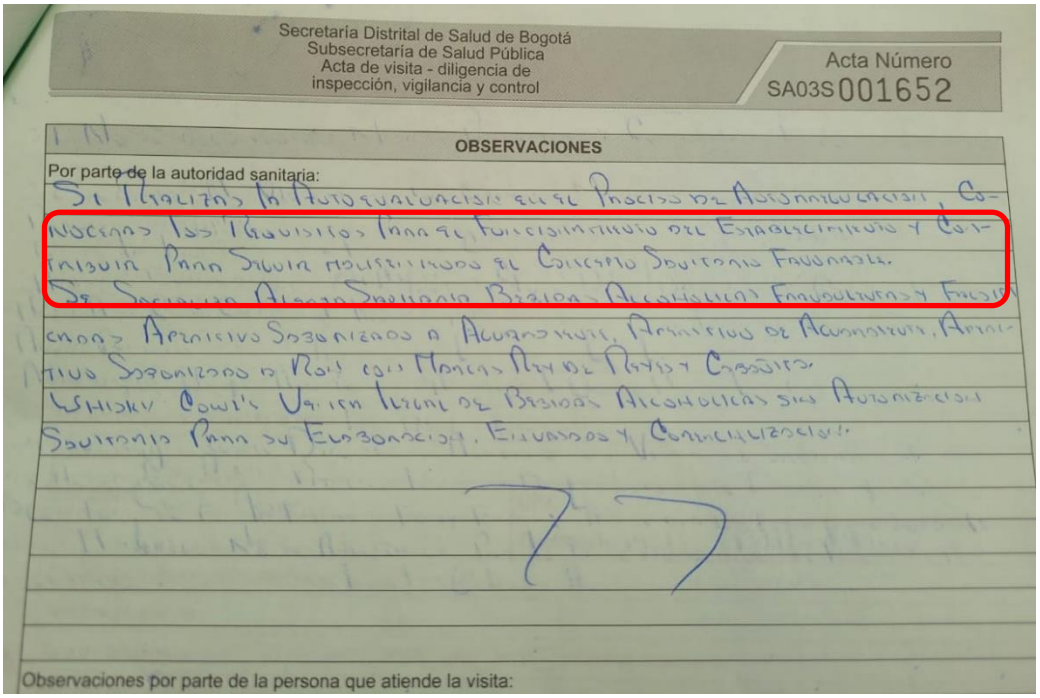
Por lo anterior, le informamos que la Secretaria Distrital de Salud, como autoridad sanitaria, realiza visitas de inspección para determinar si los establecimientos donde se manipulan alimentos, cumplen con la norma y protegen la salud de los ciudadanos. Como resultado de las visitas de inspección, se diligencia un acta y se emite un concepto sanitario, el cual puede ser:

- **Favorable:** cuando se cumple con todo lo evaluado y establecido en el acta.
- **Favorable con requerimientos o pendiente:** cuando existen aspectos pendientes por cumplir, aunque estos no generan riesgo a la salud.
- **Desfavorable:** cuando se incumple con lo establecido por la norma.

Como se puede evidenciar, no se genera otro tipo de acta que no haga alusión a estas 3 clases de conceptos; lo cual nos permite ratificar que el concepto sanitario actual de la Plataforma Logística y Comercial Los Lucero fue emitido nuevamente el 23 de febrero del año en curso, el cual se reitera mediante la visita de inspección, vigilancia y control sanitario

y está regulado por el artículo 126 del decreto 019 de 2012, reglamentado por la resolución 2674 de 2013 y la resolución 1229 de 2013: ***"por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano".***

Por lo anterior y teniendo en cuenta que el concepto no tiene vencimiento y que mediante el acta No.SA03S 0011652 del 23 de febrero del año en curso, se evidencia el *"mantenimiento del concepto sanitario favorable, tal y como figura en la hoja 3/3,* le informamos que el actual concepto sanitario, lo puede utilizar para los procesos de proveeduría y comercialización con las organizaciones ya que está dentro de los parámetros establecidos por la legislación vigente.


Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control

Acta Número SA03S 001652

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Observaciones por parte de la persona que atiende la visita:

Finalmente, en archivo adjunto encontrará copia integral del acta de la visita de inspección de la Secretaria Distrital de Salud.

Cordialmente,

ELIANA MILENA SANDOVAL VELANDIA
Subdirectora de Abastecimiento Alimentario

Secretaría Distrital de Desarrollo Económico

Proyectó: Martha Elena Vargas Arévalo/Contratista /SAA - DERAA

"Ayúdanos a mejorar nuestro servicio contestando una breve encuesta. Estamos trabajando para ser mejores cada día y así ofrecer la atención que los ciudadanos se merecen".
Los invitamos a que visiten nuestra página web http://www.desarrolloeconomico.gov.co en la pestaña Atención al Ciudadano e ingresar a encuesta de satisfacción.
"Lo hacemos para mejorar"

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 14941976553

(415)7707212489984(8020) 000001494197655 3

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 3 9 8 8 4	3	Impuestos de Bogotá 3 2	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
ASOCIACION MUTUAL AGROPOLITANA

36. Nombre comercial	37. Sigla

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Bogotá D.C. 1 1	Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal
CL 68 B 73 A 44

42. Correo electrónico mutualagropolitana@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	6 0 1 8 0 3 0 0 4 8	3 1 3 8 2 3 7 7 9 0

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
9 4 9 9	2 0 1 2 0 7 0 9	4 9 2 3	2 0 1 2 0 7 0 9	4 6 2 0	8 5 5 9		

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	1	4	4	2	5	2	5	5																

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar
07- Retención en la fuente a título de rent
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
52 - Facturador electrónico
55 - Informante de Beneficiarios Finales

Usuarios aduaneros										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
54. Código										
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Exportadores					
55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
		57. Modo			
		58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2023 - 08 - 29 / 11 : 03: 33

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre MORENO MARTIN PABLO EMILIO

985. Cargo Representante legal Certificado

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14941976553

(415)7707212489984(8020) **000001494197655 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
9 0 0 5 3 9 8 8 4	3	Impuestos de Bogotá	3 2	

Características y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas		64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas	5	70. Beneficio	2

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 1	
72. Número	1	
73. Fecha	2 0 1 2 0 6 2 9	
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	
76. Fecha de registro	2 0 1 2 0 7 1 2	
77. No. Matrícula mercantil	0 0 0 0 5 8 6 9	
78. Departamento	1 1	
79. Ciudad/Municipio	4	
Vigencia		
80. Desde		
81. Hasta		

Composición del Capital

82. Nacional	0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Economía Solidaria — 2

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 2 1 0 7 0 1		-
2		Año Mes Día		-
3		Año Mes Día		-
4		Año Mes Día		-
5		Año Mes Día		-

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14941976553

(415)7707212489984(8020) **000001494197655 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 3 9 8 8 4	3	Impuestos de Bogotá 3 2	

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 1 2 0 7 1 2

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	7 9 2 0 1 2 4 9		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
MORENO	MARTIN	PABLO	EMILIO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 1 2 0 7 1 2

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	1 9 0 9 2 4 4 7		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
CARREÑO	SUESCUN	EDGAR	

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO
DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 14941976553

(415)7707212489984(8020) **000001494197655 3**

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 5 3 9 8 8 4	3	Impuestos de Bogotá 3 2	

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	7 9 7 3 4 9 8 9		1 8 0 6 2 2 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
TORRES	GALEANO	OMAR	ALBERTO

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento
2 0 2 3 0 3 2 5

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

PROCESO SELECCIÓN Y APROBACION DE PROVEEDORES.

Yo, **ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**, identificada como aparece al pie de mi firma, representante legal de la **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL GABRIELA MISTRAL.** Ejerciendo mi cargo y lo que él me faculta, realice y avale el proceso de selección de proveedores escogiendo a las siguientes entidades:

ENTIDAD	NIT	ALIMENTOS
AASOCIACION MUTUAL AGROPOLITAN	900539884-3	FRUTAS, LACTEOS, DERIVADOS DE CEREALES, HUEVOS

Dicha selección se lleva a cabo de manera objetiva y buscando las mejores oportunidades da calidad, inocuidad y garantía, por ende se habilitan estas entidades para que nos presten los servicios de alimentación para el contrato suscrito con el ICBF, Regional Bogotá, contrato 11006682024 Modalidad Familiar (Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF). Durante la vigencia 2024.

Estos proveedores cumplen con lo requerido en nuestro proceso de selección de proveedores y según el estudio de marcado manejan los mejores precios en la zona.

Cordialmente,

ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO
C.C. No. 39.004.748 de Ciénaga
REPRESENTANTE LEGAL
CEL: 3015015538

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 044617

E.S.E.:	Subred Sur	Fecha:	03	02	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
505199	AS0001597G	505199

Razón social:	No aplica
Nombre del establecimiento:	La gran cosecha AB
NIT: 53843027 -DV: 2	Sede: Unica
Dirección:	Cl 57 Sur 18B 09
Ubicación:	No aplica
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Tunjuelito
Barrio: San Benito	Teléfonos 3222164793
Correo electrónico para notificación*	elsurtidor_h.6@hotmail.com
Nombre propietario:	Patricia Balaguera Sanchez
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 53843027
Nombre representante legal:	No aplica
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No aplica
Dirección de notificación:	Cl 57 Sur 18B 09
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	02057932
Línea de intervención:	Alimentos Sanos y Seguros
Intervención:	Expendio minoristas
Tipo de establecimiento:	Expendio de frutas y verduras
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 02 2023	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	95.5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 20241000-0020 55-2	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Se evidencia desprendimiento de Pintura en pared del fondo del negocio desde la parte inferior de la pared. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Techo en la visita con rugosidades que dificulta la limpieza C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X 2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			85	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 6	3	0	Falta mantenimiento de bases de estantería, en bordes inferiores. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 6	3	0	No tienen afecciones en la piel C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	Tienen reconocimientos medicos vigentes C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	X 6	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	X 5	2,5	0	Tienen el plan continuo de manipulacion higienica de alimentos vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X 5	2,5	0	Garantizan el suministro de agua, tiene el registro de lavado del tanque vigente C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	X 2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	X 2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Falta tener al dia planillas de control de limpieza C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	Tienen el plan de saneamiento, pero falta su total implementación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5	0	No manejan productos que requieran refrigeración. NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 044617

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
90S	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa Acuerdo 570 de 2014; Sensibilización de Consumo de alcohol antipolvo. Acuerdo 565 de 2015; Tabla nutricional Acuerdo 634 de 2015; Manejo de aceite usado. Se anexa Acta de Espacios libres de humo del 13-02-2024 No hay alimentos para retirar.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Febrero del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Ingrid Ginneth Sotomonte Giraldo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1032499491	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento A	Profesión u oficio:
Firma: Ingrid S	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Astrid Jeannette Velasquez Lopez	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: PPT 1268006	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma: Astrid Velasquez	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor me los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número AR01S020741

E.S.E.: Subred Sur	Fecha:	DD	MM	AAAA

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 505199	Número de Inscripción: AS00015976	Número de carpeta: 505199

Razón social: No aplica			
Nombre del establecimiento: La gran cosecha IIB			
NIT: 53893027	-DV: 2	Sede: Unica	
Dirección: CL 57 Sur 19B 09			
Ubicación: No aplica			
Localidad: Tunjuelito		UPZ: Tunjuelito	
Barrio: San Benito		Teléfonos 3222164793	
Correo electrónico para notificación* elsurtidor.h.6@hotmail.com			
Nombre propietario: Patricia Bolaguera Sanchez			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 53893027	
Nombre representante legal: No aplica			
Tpo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: CL 57 Sur 19B 09			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02057932			
Línea de intervención: Alimentos Servicios y Bebidas			
Intervención: Expendios Minoristas			
Tipo de establecimiento: Expendio de Frutas y Verduras			
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:			

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 2024 1000 - 002555 - 2	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.			
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	x		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**			
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo.			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

****
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS.
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
****
QUE, LOS DATOS DEL EMPRESARIO Y/O EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO HAN SIDO PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONSULTA A LA BASE DE DATOS DEL RUES
****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : PATRICIA BALAGUERA SANCHEZ
C.C. : 53.893.027
N.I.T. : 53893027-2 ADMINISTRACION : , REGIMEN SIMPLIFICADO

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 02057930 DEL 24 DE ENERO DE 2011

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CR 1 B # 13 - 69
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : ELSURTIDOR_H.B@HOTMAIL.COM
DIRECCION COMERCIAL : CR 1B # 13 - 69
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: ELSURTIDOR_H.B@HOTMAIL.COM
****
** ATENCION: EL COMERCIANTE NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION LEGAL **
** DE RENOVAR SU MATRICULA MERCANTIL DESDE EL: 2023 **
****
LAS PERSONAS NATURALES QUE SE ENCUENTRAN CON PERDIDA DE CALIDAD DE COMERCIANTE NO TIENEN QUE RENOVAR LA MATRICULA MERCANTIL DESDE LA FECHA EN QUE SE INICIO EL PROCESO DE LIQUIDACION (ARTICULO 31 LEY 1429 DE 2010, TITULO VIII CIRCULAR UNICA DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO).

Signature Not Verified
Constanza del Pilar Puentes Trujillo

****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :06 DE FEBRERO DE 2023
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2023
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$1,700,000

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 4711 COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS CON SURTIDO COMPUESTO PRINCIPALMENTE POR ALIMENTOS, BEBIDAS (ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS) O TABACO. 4721 COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA EL CONSUMO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

CERTIFICA:

PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO
NOMBRE : LA GRAN COSECHA H B
DIRECCION COMERCIAL : CALLE 57 SUR NO. 18 A - 59
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
MATRICULA NO : 02057932 DE 24 DE ENERO DE 2011
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 06 DE FEBRERO DE 2023
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2023

****

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 2.2.1.13.2.1 DEL DECRETO 1074 DE 2015 Y LA RESOLUCIÓN 2225 DE 2019 DEL DANE EL TAMAÑO DE LA EMPRESA ES MICROEMPRESA

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $0

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 4711

****

** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **

** PERSONA NATURAL HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 7,100

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****
FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **53893027**

BALAGUERA SANCHEZ
APELLIDOS

PATRICIA
NOMBRES

Patricia Balaguera Sanchez
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-AGO-1984**
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

05-AGO-2002 SOACHA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1524700-39113761-F-0053893027-20030520 **05979** 03139A 01 110471303

PROCESO SELECCIÓN Y APROBACION DE PROVEEDORES.

Yo, **ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**, identificada como aparece al pie de mi firma, representante legal de la **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL GABRIELA MISTRAL.** Ejerciendo mi cargo y lo que él me faculta, realice y avale el proceso de selección de proveedores escogiendo a las siguientes entidades:

ENTIDAD	NIT	ALIMENTOS
LA GRAN COSECHA HB	53893027-2	ABARROTES, DERIBADOS DE CEREALES, LACTEOS, FRUTAS

Dicha selección se lleva a cabo de manera objetiva y buscando las mejores oportunidades da calidad, inocuidad y garantía, por ende se habilitan estas entidades para que nos presten los servicios de alimentación para el contrato suscrito con el ICBF, Regional Bogotá, contrato 11005792024 Modalidad Familiar (Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF). Durante la vigencia 2024.

Estos proveedores cumplen con lo requerido en nuestro proceso de selección de proveedores y según el estudio de marcado manejan los mejores precios en la zona.

Cordialmente,

ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO
C.C. No. 39.004.748 de Ciénaga
REPRESENTANTE LEGAL
CEL: 3015015538

FUNDAINGAMI
Manos de amor por tus sueños

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO DE ADQUISICÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO SELECCIÓN DE PROVEEDORES	F3.G7.ABS	30/05/2018
		Versión 2	Pagina 1 de 1
		Clasificacion de la Información Publica	

Nombre del proveedor	**LA GRAN COSECHA HB**			**Fecha: 01 DE MARZO DE 2023**
Producto o servicio:	**ABARROTES, LACTEOS, DERIBADOS DE CEREALES, FRUTAS**			
Nit:	**53893027-2**		**Contacto**	**3214446614**
Dirección	**CL 57 SUR N 18 A 09**		**Telefono**	**N/A**
Selección de proveedores				
Criterios de selección	**Ponderación**	**Parametros de calificación**	**Calificación**	**observaciones**
Precio	**30%**	**A:** CUMPLE **B:** NO CUMPLE **C:** NO APLICA	**28**	**Compite con los precios del mercado**
Disponibilidad	**20%**		**20**	**Siempre esta disponible a los requerimientos**
Experiencia	**20%**		**19**	**Cuenta con amplia experiencia en los programas del ICBF como proveedor**
Oportunidad	**20%**		**20**	**Cumple a cabalidad con lo requerido**
Atencion a las reclamos	**10%**		**10**	**Se realiza atencion a las reclamaciones en menos de 2 horas, subsanando de inmediato**
Calificación			**97**	

Resultados de la evaluación

Cumple	**proveedores que cuente con una calificacion de un rango de 75 al 100**	**X**
No cumple	**Proveedores que obtenga una calificación menor o igual 74**	

JABID MAURICIO CASTRO SANCHEZ	**ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**
Nombre de quien realizo la evaluacion	**Nombre de Quien aprobó**

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fecha	Versión	Descripción de cambio
20/09/2017	F3.G7.ABS V1	Se agrega pie de página cuando los formatos contienen información personal o personal sensible.

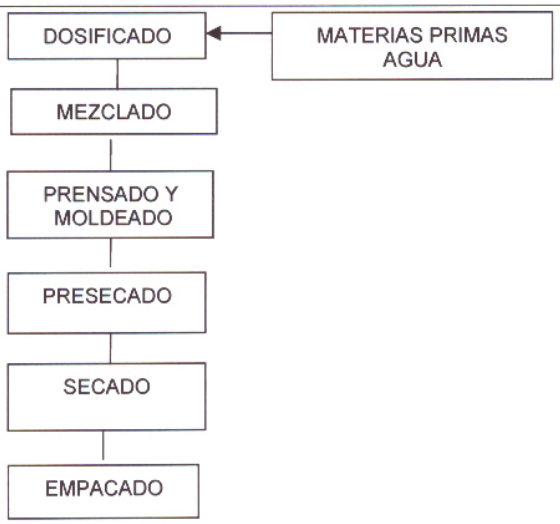
Molinos del Atlántico S.A.S Harina La Nieve	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 15 2021-03-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900ºC NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.		

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A.

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.



FICHA TÉCNICA
Panela en bloque
REPUBLICA DE COLOMBIA
THALIA Y MARIA
CALLE 5 # 3 – 38
NIT 4.241.697-1

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO		
REFERENCIA	Panela en Bloque	Imagen de referencia
CÓDIGO		
DESCRIPCIÓN	Es el resultado de la extracción del jugo de la caña de azúcar que mediante una evaporación sucesiva, pierde humedad y se concentra para formar una masa blanda y dúctil que al enfriarse se solidifica en bloques.	
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	

REFERENCIA NORMATIVA

1. Norma Técnica Colombiana NTC 1311 (2009-08-19), Producto agrícolas: Panela.
2. Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la protección social, donde se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
3. Resolución 333 de 2011 del Ministerio de la protección social, donde se establece el reglamento técnico sobre los requisitos del rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
4. Norma Técnica Colombiana ICONTEC: NTC 512-1(2007-12-12), Industrias alimentarias. Rotulado o etiquetado, Parte 1. Rotulado general.

ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS

Requisito	**Valor**	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, fracción en masa en %	-	9,0
Cenizas, fracción en masa en %	0,8	-
Azucares totales (sacarosa), fracción masa en %	-	83
Azucares reductores (glucosa), fracción masa en %	5,5	-
Proteínas, en % (Nx6,25)	0,2	-
Potasio en mg/100 g	100	-
Calcio en mg/100 g	10	-
Fósforo en mg/100 g	5,0	-
Hierro en mg/100 g	1,5	-
Colorantes	Ausencia	

LÍMITE MÁXIMO DE CONTAMINANTES PARA LA PANELA

Plomo expresado como Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
Sulfitos expresados como SO_2 en mg/kg	-	< 0.05
	-	



FICHA TÉCNICA
Panela en bloque
REPUBLICA DE COLOMBIA
THALIA Y MARIA
CALLE 5 # 3 – 38
NIT 4.241.697-1

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS				
Requisito	**n**	**m**	**M**	**C**
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	50	150	2

En Donde

n = Número de muestras a examinar
m = Parámetro normal
M = Valor máximo permitido
C = número de muestras aceptadas con M

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS		
Parámetro	**Valor**	**Valor de referencia**
Color	Café característico	Libre de materias, olores y sabores extraños.
Olor	Dulce característico	
Sabor	Dulce característico	

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE	
MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	Bolsa termoencogible 19 µm de espesor
MATERIAL DEL EMPAQUE SECUNDARIO	Cartón corrugado
PRESENTACIONES	Caja por 40 Unidades-4 kg

INFORMACIÓN DE ROTULADO

Tabla Nutricional

Información Nutricional/Nutritional Information

Tamaño por porción/Serving size 104 g Aprox.
Porciones por envase/ Servings per container 8

Cantidad por porción/Amount per serving	
Calorías/Calories 381	
	Valor diario/Daily Value*
Grasa Total/ Total Fat 0 g	**0%**
Sodio/Sodium 60 mg	**3%**
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 95 g	**31%**
Azúcares/Sugars 86 g	
Proteína /Protein <1 g	**1%**
Vitamina A/Vitamin A <2%	Vitamina C/Vitamin C 10%
Calcio/Calcium 10%	Hierro/Iron 6%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.
*Percent Daily Values are based on a 2000 Calories diet. You daily value may be higher or lower depending on your calories needs.
No es fuente significativa de Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol y Fibra dietaria.
It is not significant source of Fat, Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol and Dietary Fiber.

	**FICHA TÉCNICA** **Panela en Bloque**		
	Código **FP-GC-16**	**Versión** **001**	**Página** **3 de 3**

Vencimiento y vida útil	En condiciones de almacenamiento favorable un año aproximadamente desde la fecha de fabricación.
INFORMACIÓN DE ALMACENAMIENTO	
Almacenar en un lugar fresco y seco, evitar impactos. Producto empacado en caja apilar máximo 6 cajas	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 19
		2023-12-05

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica, La Insuperable, Mas x Menos
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504 PSA-0004272-2023
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, Niacina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.

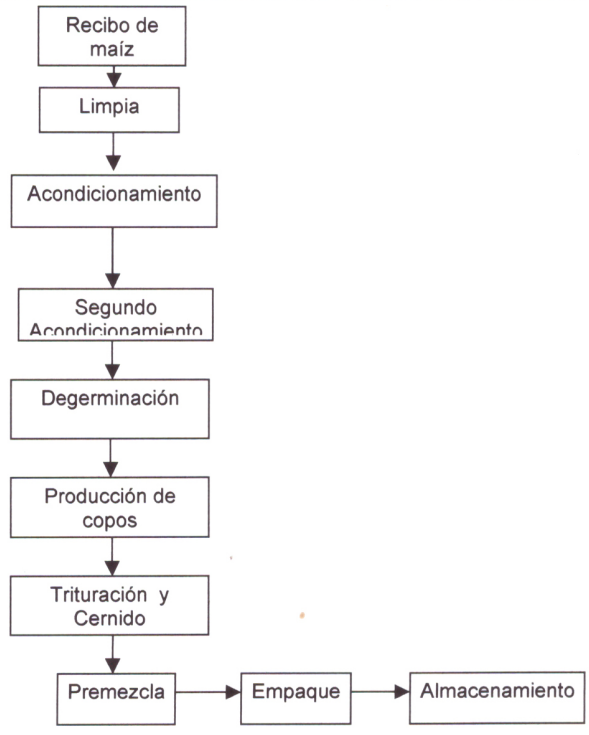
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130ºC-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900ºC –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**
METALES	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.1
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 19
		2023-12-05

	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2	Min 4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en los siguientes materiales de empaque: Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+polietileno. Tipo saco/bulto: polipropileno laminado. Presentaciones: 500 g, 1000 g y bulto de 50 Kg. Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.
PROCESO DE ELABORACIÓN	

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 2906 de 2007

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 19
		2023-12-05

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY AMAYA Y Amaya.

REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	____	Se modifica la unidad en la granulometría a 710 micrones
8	2014-02-04	_____	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	____	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10	2016-02-15	____	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	____	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	____	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	___	Se elimina la marca Juana de Origen
14	2020-03-31	__	Adicionar la marca La Insuperable
15	2020/11/13	___	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada
16	2021-07-13	_	Establecer las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
17	2023-01-09	_	Se modifica el valor de referencia de la grasa de 2.3 a 3% max.
18	2023-03-06	__	Se agrega el permiso sanitario PSA-0004272-2023, nuevo documento que cobija el agotamiento del RSAK10I3504

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**	
MARCA	NUTRALAC	
IMAGEN		
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S	
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: 6378805 Bucaramanga, Santander.	
NIT	804.009.833-6	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.	
EMBALAJE	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

<table>
<tr><td rowspan="2">EMBALAJE</td><td>400 g</td><td colspan="3">30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td>900 g</td><td colspan="3">13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td rowspan="24">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Materia grasa, en % m/m</td><td>26</td><td>33</td></tr>
<tr><td colspan="2">Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr>
<tr><td colspan="2">Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proteínas, en % m/m</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lactosa, en % m/m</td><td>34</td><td>44</td></tr>
<tr><td colspan="2">Na, en % m/m</td><td>-</td><td>0,42</td></tr>
<tr><td colspan="2">K, en % m/m</td><td>-</td><td>1,3</td></tr>
<tr><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>M</td><td>M</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g</td><td>1000</td><td>10000</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes</td><td><3</td><td>11</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes fecales</td><td><3</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g</td><td><100</td><td>100</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento Bacillus Cereus UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Detección de Salmonella /25g</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.</td></tr>
<tr><td colspan="4">M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.</td></tr>
<tr><td colspan="4">NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTAMINANTES</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONTAMINANTE</td><td colspan="2">LIMITE MAXIMO mg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo, expresado como Pb</td><td colspan="2">0,02</td></tr>
<tr><td colspan="2">Aflatoxinas M1</td><td colspan="2">0,0005</td></tr>
<tr><td colspan="2">Melamina</td><td colspan="2">2,5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL*
62</td><td>Por porción (25 g para 200 mL de agua)
125</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>3.2 g</td><td>7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>0.19 g</td><td>0.37 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>2 g</td><td>4 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>78 mg</td><td>157 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4.4 g</td><td>8.7 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares Añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>3.1 g</td><td>6.2 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>46 mg</td><td>92 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>31 µg ER</td><td>63 µg ER</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>115 mg</td><td>231 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">* No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro y Zinc</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ORGANOLEPTICOS</td></tr>
<tr><td>Color: Blanco crema
Olor: Caracteristico del producto
Sabor: Caracteristico del producto
Textura: Suave</td></tr>
<tr><td>METODO DE PREPARACIÓN</td><td>➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.</td></tr>
<tr><td></td><td>➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.</td></tr>
<tr><td></td><td>➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.</td></tr>
</table>

EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 810 de 2021. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: NUTRALAC Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche en polvo entera. Contiene lactosa y proteína láctea como componenete natutal de la leche. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022 Industria Colombiana.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precusor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.

VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. ***PORCION RECOMENDADA:*** De acuerdo al grupo de edad
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 810 de 2021, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 6.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: febrero de 2024

GENERALIDADES	
DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**
DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Cosmolac Fortificada con vitaminas A, D3 y Hierro.
FABRICANTE	COSMOLAC S.A.S.
DATOS EMPRESA	● Dirección: Calle 12 No. 37-19. Zipaquirá – Cundinamarca / Colombia. ● Teléfonos: 300-7228142 / 320-4818202.
CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE
REGISTRO SANITARIO	RSA-0029571-2024
INGREDIENTES	Leche higienizada entera, vitaminas (A y D3) y Hierro aminoquelado.
ALÉRGENOS	 Contiene leche.

ALERGENO/ AGENTE SENSIBILIZANTE	UTLIZADO EN EL PRODUCTO		EQUIPO COMPARTIDO PROCESADO		ALMACENADO EN EL SITIO	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Mani (aceite de cacahuate)		NO		NO		NO
Lacteos/ Leche	SI		SI		SI	
Huevos		NO		NO		NO
Pescado		NO		NO		NO
Mariscos		NO		NO		NO
Soja o derivados		NO		NO		NO
Trigo		NO		NO		NO
Nueces de arbol o derivados		NO		NO		NO
Semillas de sesamo		NO		NO		NO
Semillas de mostaza/mostaza		NO		NO		NO
Gluten (Trigo, centeno o cebada)		NO		NO		NO
Sulfitos en cualquier cantidad		NO		NO		NO
Tartrazina (amarillo #5)		NO		NO		NO
Glutamato monosodico (msg)		NO		NO		NO
Apio		NO		NO		NO
Moluscos		NO		NO		NO
Lupino		NO		NO		NO

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 6.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: febrero de 2024

CONSERVACIÓN	Consérvese en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible sobre todo si se encuentra en una región húmeda.
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto en polvo (granulometría malla 120) obtenido mediante la concentración y atomización con aire caliente de la leche pasteurizada. Tiene la ventaja de tener una vida útil más prolongada a diferencia de la leche fluida y un contenido mayor de calcio. Está fortificada con Vitaminas (A y D3) y un mineral (hierro). El hierro está presente en forma de aminoquelado para una mejor asimilación. La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg/ 100 ml de Fe+2.
POBLACIÓN	Para niños mayores de dos años, adolescentes y adultos.
GRUPO DE RIESGO	Consumidores que presenten riesgo con lactosa o caseína.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	● Bolsas desde 20g hasta 50000g. ● La bolsa tiene un peso de 0.008g.
USOS	● Como leche reconstituida. ● Como ingrediente en panadería, pastelería, heladería, chocolatería y demás. ● Otros usos.
USOS NO PREVISTOS, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADOS.	● Yogurt ● Queso ● Alimento para consumo animal
VIDA ÚTIL	12 meses
PREPARACIÓN	Para una preparación de 1 vaso (200ml) de leche: disuelva 2 cucharadas de leche en polvo (30g), en medio vaso de agua, mezcle bien o prepare en licuadora y adicione agua hasta completar el volumen del vaso (200ml).

Para una preparación de 1 litro de leche: a medio litro de agua agregue 10 cucharadas de leche en polvo (150g). mezcle bien agitando con batidor o licuadora hasta que el polvo se disuelva totalmente, luego agregue otra cantidad de agua hasta completar un litro.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 2 cucharadas (30g) Número de porciones por envase: 30		
Calorías (kcal)	**Por 100 mL**	**Por porción en un vaso (200 mL)**
	78	**157**
Grasa total	4,2 g	8,4 g
Grasa saturada	**3,2 g**	**6,4 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	6,7 g	13 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	4,1 g	8,2 g
Azúcares añadidos	**0,0 g**	**0,0 g**
Proteína	3,4 g	6,8 g
Sodio	**47 mg**	**95 mg**
Vitamina A	665 µg ER	1331 µg ER
Vitamina D	1,9 µg	3,7 µg
Hierro	2,2 mg	4,3 mg
Calcio	98 mg	197 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 6.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: febrero de 2024

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Parámetro	Descripción	Método	Norma
Color	Blanco-amarillento	Visión	NTC 1036 (norma de referencia)
Olor	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Olfato	
Sabor	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	Gusto	
Textura	Polvo fino y suave	Tacto	
Aspecto	Homogéneo y uniforme	Vista	

ENRIQUECIMIENTO CON HIERRO AMINOQUELADO (Resolución 333 de 2011)

PRODUCTO FORTIFICADO	COMPOSICIÓN PORCIÓN (g)				VDR EQUIVALENTE
	PRODUCTO	FERRANIN	TOTAL	CONTENIDO MÍNIMO (VDR) %	(%)
Leche en polvo entera	29.9762	0.0238	30	10%	17%

El FERRAMIN está compuesto por 13% de sulfato ferroso monohidratado y glicina y 87% de ácido cítrico y maltodextrina.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006. Ministerio de la Protección Social.
Humedad, en % m/m	-	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0.9	1.3	
Índice de insolubilidad en cm3	-	1	
Cenizas, en % m/m	-	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24.5	-	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34		
Na, en % m/m		0.42	
K, en % m/m		1.3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

- (1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas de los sólidos no grasos de la leche.
- (2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche están basadas en la norma Codex Stan 207.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social)

Requisitos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1.000	10.000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	< 3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	< 3	-	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de *Bacillus cereus* ufc /g	3	100	1.000	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	3	0	-	0

- NMP= número más probable (técnica empleada para productos con baja carga microbiana)
- n= número de muestras que se van a examinar.
- m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
- M= índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable.
- c= número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
- <= léase menor de….

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)	
CONTAMINANTE	**Límite máximo**
Plomo (Pb)	0.02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0.0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

PROTOCOLO DE ANÁLISIS QUE ACOMPAÑA AL PRODUCTO PARA SER LIBERADO

ANÁLISIS	MÉTODO	NORMA
- Nombre correcto del producto. -Fecha de vencimiento vigente. -Número de lote. -Peso correcto.	Visual	N.A.

-Verificar que el envase no presente rupturas, suciedad, humedad, residuos orgánicos o imperfecciones. -Constatar que el sellado del envase sea hermético.		
Control Peso Neto Producto Terminado	El contenido neto del producto terminado debe corresponder al contenido enunciado en su rotulado o envase	Resolución 16379/03

IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Para la identificación del lote en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra "LOTE" o la letra "L" (*Resolución 5109 numeral 5.5.3*), este código está conformado por 6 dígitos, de los cuales los (2) primeros corresponden al código asignado al producto los (2) siguientes al mes donde fue fabricado y los (2) finales al año de fabricación (ejemplo: L 010321).

IDENTIFICACIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO

Para la identificación de la fecha de vencimiento en el producto se usa un código impreso antecedido por la palabra VEN (*Resolución 5109 numeral 5.6.3 literal d-4*). Este código está conformado por (8) números, correspondientes al DÍA, MES y AÑO donde vence el producto. Ejemplo: VEN 12-04-2021

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto se mantiene en perfecto estado dejándolo en su empaque original a temperatura ambiente, en un lugar sin humedad y alejado del sol. No almacenar junto con productos que puedan causar contaminación cruzada. Una vez abierta la bolsa, cerrarla bien y procurar consumir el contenido en el menor tiempo posible sobre todo si la región es húmeda. El producto deberá transportarse en vehículos debidamente autorizados para transporte de alimentos, cumpliendo con todos los requisitos exigidos en el decreto 2674/2013.

ENVASE DEL PRODUCTO *(Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012)*

TIPO DE ENVASE	MATERIAL	CALIBRE	NÚMERO DE TINTAS
Envase Primario	BOPP Metalizado	30 µm	4 tintas
Embalaje	Caja corrugada de cartón	4, 27 mm	

LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Resolución 2310/1986, Resolución 2674/2013, Decreto 616/2006, Resolución 5109/2005, Resolución 2492/2012, Resolución 333/2011, Resolución 16379/2003, Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012, NTC 1036 (como referencia).

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
		
CAMILO CARO	Juan Carlos Guzmán	**CAMILA SERRANO FRANCO**

	COSMOLAC S.A.S.	Código: ID-EN-FT-01
	INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Versión 6.0
	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA	Fecha: febrero de 2024

Coordinador de Calidad y Desarrollo	**Ingeniero de Calidad**	**Gerente**

Montajes TPM SAS	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO** **ATÚN LOMO EN AGUA**	**Versión 1** 2022-06-28

A . NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO: Lomitos de atún en agua.
MARCA: DE LA SABANA GOLD



B. FABRICANTE: PESPACA Pesquera del Pacifico C.A./ Los Esteros Ave. 103 y Calle 112 y 113 Manta – Ecuador

C. REGISTRO SANITARIO: RSA-0017980-2022

D. ORIGEN MATERIA PRIMA: Océano Pacífico Oriental ZONA FAO 87

E. DESCRIPCION Y GENERALIDADES:

Producto constituido por la carne de las especies de atún que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3° de la resolución, No.148 de 2007 del Ministerio de Protección Social, envasado con agua, con la adición o no de sal, aderezos comestibles ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el CODEX alimentarius, envasado en recipientes herméticamente cerrados sometidos a un proceso de esterilización para evitar su adulteración.

El lomo (100% lomo fino) es el atún cortado en segmentos transversales, que conserva la estructura muscular; esta presentación admite en su envase final, un porcentaje máximo de atún en trozos, rallado o desmenuzado del 18% del peso escurrido del envase. El atún presenta características de color y olor típicos de la especie.

El peso escurrido para el atún en conserva al natural es mínimo el 65% del peso neto declarado (114 gramos).

F. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

- Atún 65.71 % (Thunnus Albacares, Thunnus obesus, Euthynus Lineatus)
- Agua 33.31 %
- Sal 0.98 %

G. PRESENTACIONES COMERCIALES:

Lomitos de atún en agua en presentación de 80g. 140g, 160g, 170g, 175g, 180g, 185, 195g, 200g, 1Kg Netos.
Latas de atún en perfecto estado, sin abolladuras u oxidación.

H. TIPO DE ENVASE:

Empaque Primario.

Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE, Tapa con abre fácil.

Es empacado en material de hojalata, el cual es una lámina muy delgada de acero que tiene aleaciones con estaño y cromo, tiene un recubrimiento interno de barnizo laca sanitaria apropiada que es necesario para que no emigrencomponentes de la lata hacia el alimento, ni del alimento a la lata. Se caracteriza por ser un envase estéril impermeable al vapor, al intercambio de gases, de reciclable, liviano y no permite la entrada de luz.

La fecha de vencimiento está ubicada en un lugar visible, así como lote, código de producción, año de elaboración del producto y fecha de producción, entre otros.

El envase cumple con las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
El rotulado del envase cumple con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas, Decreto 3075 de 1997 Ministerio de la Protección, ya partir del mes de febrero de 2011 la Resolución 333 de febrero de 2011.

Empaque Secundario.
Caja de cartón corrugado x 48 latas

I. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:

- **Textura:** Firme y jugosa.
- **Color:** Característico de los lomos de atún.
- **Olor:** Característico de los lomos de atún.
- **Sabor:** Característico del producto.
- **Defectos:** Ausencia de espinas, sangre y piel.

J. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PRODUCTO TERMINADO

Requisitos	Límite
Histamina	50 mg/kg
Cloruro de sodio, expresado como NaCl	2%

K. LÍMITE MÁXIMO DE METALES CONTAMINANTES

Requisitos	Límite
Arsénico (As)	0.7 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.1 mg/kg
Mercurio (Hg)	1.0 mg/kg
Metilmercurio	1.0 mg/kg
Plomo (Pb)	0.4 mg/kg

L. <u>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</u>: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportan en el análisis de laboratorio.

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL	
Prueba de esterilidad comercial A 35 °C = SATISFACTORIO	NTC 4433
Prueba de esterilidad comercial A 55 °C = SATISFACTORIO	NTC 4433

M. REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVIDAD APLICABLE:

- **Decreto 561 de 1984 y Ley 09 de 1979**, los cuales regulan la captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de pesca.
- **NTC 1276 de 2011**, para Atún en conserva.
- **Resolución 2195 de 2010,** reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados.
- **Resolución No. 148 de 2007,** reglamento técnico del atún en conserva.
- **NTC 4433 de 2006 microbiología,** método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos.
- **Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012**, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- **Resolución 5109 de 2005**, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas, **Decreto 3075 de 1997** Ministerio de la Protección, ya partir del mes de febrero de 2011 la **Resolución 333 de febrero de 2011,** de rotulado y etiquetado nutricional.
- **Resolución 2674 de 2013,** almacenamiento y conservación.
- Norma INEN 184 (año 2013) y norma INEN 180 (año 2013)

N. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO:

Conservar en un lugar fresco y seco Mantenerse a temperatura ambiente. Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible.

Condiciones de transporte y Almacenamiento: El transporte se realiza en vehículos con furgón en estibas para evitar contaminación. Los vehículos deben estar limpios y en buenas condiciones sanitarias. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento en ambiente fresco, seco y libre del sol, con concepto técnico sanitario favorable, Cumpliendo con la Resolución 2674 de 2013 de almacenamiento y conservación. El producto debe ser almacenado sobre estibas a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.

Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MPCEIP- SCI-DCDS-HACCP-2022-0239.

Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0001-HINP-0422.

O. VIDA ÚTIL: El producto tiene una vida útil de 4 años.

ELABORADO POR: IVONNE CHAVEZ	APROBADA POR:
	
Departamento de Calidad	Gerencia General

NOMBRE GENÉRICO:	**HOJUELAS DE AVENA ESTANDAR** 
REGISTRO SANITARIO	RSAD10I90415
EMPRESA	**Empacado por:** **COMERCIALIZADORA AL GRANO S.A.S** Avenida Cra. 80 N°2-151 corabastos, Bodega 2, local 1 Tels.: 4539803-4539805 Bogota D.C. – Colombia E-mail: comeralgranosas@etb.net.co **GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S** **DIRECCIÓN:** Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad vía Galapa **TELEFONO:** 3183118172 - 3226342401 **CORREO:** calidad@granosdecolombia.com **NIT:** 900725152-8
DESCRIPCIÓN:	Avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, secado y tostado obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. - Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometido al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela, con textura en hojuelas. Libre de olores y sabores fungosos, fermentados o rancios y libre de aditivos. Los granos no deben presentar residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. 100% Avena
LEGISLACION	NTC 2159 Resolución 16379 de 2003 – Resolución 683/2012 Resolución 2674 de 2013- Resolución 4143/2012 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	color crema, ligeramente caoba	Especificación interna
Olor	Olfato	Característico de avena tostada, libre de olores fungosos fermentados o rancios.	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual Tacto	Forma redondeada, bordes suaves, superficie suave, compacta	Especificación interna
Sabor	Gusto	Característico de avena tostada, libre de notas de rancio, fermentado, fungoso, amargo, o cualquier otro sabor objetable.	Especificación interna

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN		REF. NORMATIVA
		Min	Max	
Ácidos grasos libres en base seca (%)	AOAC 939.05	-	8	NTC 2159
Humedad (%)	NTC 529	-	11.5	NTC 2159
Proteína (%)	AOAC 960.52	10.5	-	NTC 2159
Cenizas (%)	AOAC 923.03	-	2.1	NTC 2159
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	AOAC 923.03	-	3.2	NTC 2159
Grasas (%)	AOAC 920.39	6	10.5	NTC 2159
Fibra cruda (%)	AOAC 962.09	-	3.0	NTC 2159

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

TRIBUTO	MÉTODO	n	c	m	M	REF. NORMATIVA
Recuento Mesofilos aerobios	NTC 4519	3	1	5000	20000	NTC 2159
Recuento E. Coli (UFC/g)	NTC 4458	3	0	<10		NTC 2159
Recuento de Mohos y levaduras (UFC/g)	NTC 4132	3	1	100	1000	NTC 2159
Detección e identificación de salmonella en 25 g.	NTC 4574	3	0	Ausente	-	NTC 2159

CARASTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño de porción: 2 Cdta (24 g)

Número de porciones por envase: Aprox. 21 porciones

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**389**	**93**
Grasa Total	6.9 g	1.7 g
Grasa saturada	**1.2 g**	**0.29 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	66 g	16 g
Fibra dietaria	11 g	2.5 g
Azúcares totales	64 g	19 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	17 g	4.1 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.7 mg	1.1 mg
Calcio	54 mg	0 mg
Zinc	4.0 mg	0.95 mg

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

ALERGENOS: Este producto es un alérgeno.

MICOTOXINAS

El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb, NTC 2159: 2006

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Suma de Aflatoxinas	NTC132-AOAC 975.36	4,0 ug/kg	Resolución 4506 de 2013
Deoxinivalenol (DON)	NTC 5472	750 ug/kg	Resolución 4506 de 2013
Zearalenona	NTC 5691	75 ug/Kg	Resolución 4506 de 2013
Ocratoxina A	NTC 4881	5.0 ug/kg	Resolución 4506 de 2013

METALES PESADOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Plomo	AOAC 999.11	0.20 mg/kg	Resolución 4506 de 2013
cadmio	AOAC 999.11	0.10 mg/kg	Resolución 4506 de 2013

PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007

ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Chile
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	Empaque: Sacos de polipropileno de primer o segundo uso. Presentaciones: 25kg
PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,8 Presentaciones: 250 g, 500 g , 200 g, 1000g
EMBALAJE	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 2 Presentaciones: 250 g , 200 g(48 unidades/ PEBD) 500 g (PEMD)
MARCAS	Gran Avena.
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del cereal, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.
VIDA UTIL	Un año a partir de la fecha de empaque del producto
USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	Agregar la avena en agua o leche para su consumo
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten intolerancia al gluten
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

J. Burgos

Leidy Burgos Pereira
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	26/11/2021	Actualización de documentos (cambio de dirección)
04	22/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos, características organolépticas y microbiológicas. Adicción de normativa resolución 810 de 2021.
05	02/11/2022	Adicción de normativa resolución 810 de 2021: Actualización tabla nutricional
06	28/04/2023	Se actualiza información relacionada con inocuidad y se actualizan las marcas comerciales.



Ficha Técnica

ACEITE VEGETAL DE SOYA

Aceite Vegetal Marquéz

INFORMACIÓN GENERAL

1. **Envasador:** Comercializadora Oil Express.
2. **NIT:** 1045696167-2.
3. **Registro Sanitario:** PSA-0003954-2023.
4. **Tipo de producto y composición:** Aceite RBD de soya
5. **Dirección: Carrera** 15 N° 29 - 52 Las nieves, Barranquilla/Atlántico.
6. **Contacto:** 3004062956

DESCRIPTION

El aceite vegetal de soya es grasa líquida a temperatura ambiente y color ligeramente amarillento de origen vegetal que se obtiene de la extracción de las semillas de soja.

Este aceite posee amplia aplicación en la industria alimenticia para freído de diversos productos (snacks), elaboración de aderezos, mayonesas, aceites para ensaladas, shortenings y margarinas, entre otros.

Aceite Vegetal Marquéz

CONDITIONS OF TRANSPORT, STORAGE AND CONSERVATION

1. Consérvese en un lugar limpio y fresco, protegido de la luz directa del sol.
2. Transportar a temperatura ambiente por encima de 27 °C
3. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible
4. Conservar el producto en zonas limpias libre de olores extraños
5. Para presentación de botella de 3000 ml apilar de 10X5
6. Para todas las presentaciones botella (Excepto 3000 ml) apilar de 14X7

PRESENTACIONES

El Aceite Vegetal de Palma se envasa en envase PET (Tereftalato de Polietileno) bajo las presentaciones de 110ml, 220ml 430ml, 450ml, 500ml, 810ml, 900ml, 1000ml, 2000ml, 2700ml, 3000ml, y en bidones de PEAD (Polietileno de alta densidad) para las presentaciones de 18L, 19L y 20L, embaladas en corrugado de cartón con resistencia a la comprensión vertical de 540 kgf/m2 y sellada con cinta de seguridad. Los bidones no van en la caja corrugada.

110ml	220ml
430ml	450ml
500ml	810ml
900ml	1000ml
2000ml	2700ml
3000ml	

18L
19L
20L





Aceite Vegetal
Marquéz

Presentación	Cantidad
110ml	Caja X 48
220ml	Caja X 48
430ml	Caja X 24
450ml	Caja X 24
500ml	Caja X 24
810ml	Caja X 12
900ml	Caja X 12
1000ml	Caja X 12
2000ml	Caja X 6
2700ml	Caja X 6
3000ml	Caja X 6

VIDA ÚTIL

El Aceite Vegetal de palma Marquéz empacado es codificado con su lote para su trazabilidad y consta de una fecha de vencimiento de 12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento dadas después de su fabricación y envase.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Parámetros	Min	Max	Método
Acidez libre (%OLEICO)	---	0,1	AOCS Ca 5a-40
Húmedad y materia volátil en (%)	---	0,1	AOCS Ca 2c-25
Impurezas insolubles en (%)	---	0,05	AOCS Ca 3a-46
Color Lovibond (5 1/4") R	---	1,5R	AOCS Cc 13j 97
Cold test a 10 °C (minutos)	5,5	---	AOCS Cc 11-53
Índice de Peróxido en planta, miliequivalentes de O2 por Kg de grasa (mEqO2/kg)	---	1,0	AOCS Cd 8 -53
Índice de Yodo (g I2/100 g)	124	139	AOCS Cd 1-92

Aceite Vegetal Marquéz

PEFIL DE ACIDOS GRASOS

Perfil de ácidos grasos	Min	Max	Método
Láurico	---	---	---
Caprílico	---	---	---
Cáprico	---	---	---
Mirístico	---	0,5	---
Palmítico	10	18	---
Palmitoléico	---	---	---
Esteárico	3	6	---
Oleico	20	28	---
Linoléico	45	55	---
Linolénico	5	7	---
Araquídico	---	0,5	---
Valor de saponificación (mg KOH / g)	189	195	AOCS Cd 3-25

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional			
Tamaño de la porción:		1 cucharada (11ml)	
Porciones por envase:			
Cantidad por porción			
Calorías 90	**Calorías de grasa 90**		
	% Valor Diario		
Grasa Total 10g			**15%**
Grasa Saturada 2g			10%
Grasa Poliinsaturada 5,5g			
Grasa Monoinsaturada 2,5g			
Grasa Trans 0g			
Colesterol 0mg			**0%**
Sodio 0mg			**0%**
Carbohidrato Total 0g			**0%**
Fibra dietaria 0g			
Azúcares 0g			
Proteína 0g			
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%		
Calcio 0%	Hierro 0%		
*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	Calorías	2000	2500
Grasa Total	menos	65g	80g
Grasa sat	menos	20g	25g
Colesterol	menos	300mg	300mg
Sodio	menos	2400mg	2400mg
Carbohidratos Totales		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
▪ Grasa 9	▪ Carbohidratos 4	▪ Proteína 4	

INGREDIENTES

Aceite RBD de soya

Especial para: Freír, guisar, hornear y preparar alimentos.

Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco, protegido de luz directa del sol. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible. No reenvasar, conservar en su envase original.

Aceite Vegetal Marquéz

SEGURIDAD

No hay peligros para la salud humana si se emplea adecuadamente

PRIMEROS AUXILIOS

General: No se requieren medidas importantes
Inhalación: Trasladarse a un espacio abierto. Consulte a un médico después de la exposición.
Contacto piel: Quítese la ropa empapada y lavar la piel con agua y jabón.
Contacto ojos: Aclarar con agua abundante. Intenta mantener los párpados a distancia del globo ocular para asegurar el aclarado.
Ingestión: No se requieren medidas importantes. Consulte a un médico si es necesario

NOMBRE GENÉRICO:	**FRIJOL ZARAGOZA** 
NIT	900725152-8
EMPACADOR	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad ,VIA A GALAPA
TELEFONO	3183118172 - 3226342401
E MAIL	calidad@granosdecolombia.com
DESCRIPCIÓN:	Granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp. Redondos, no debe presentar olores objetables, colores generalmente uniformes rojo rosado. . Libre de infestación e infección y de aditivos. Fríjol tipo 1, grado 2
INGREDIENTES	100% Frijol Zaragoza
LEGISLACION	NTC 871-Resolución 683 de 2012 - Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 202 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

TIPO I GRADO 2			
ATRIBUTO	**MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Materia dura	Calculo- Porcentaje	0.2 %	NTC 871
Granos dañados	Calculo- Porcentaje	2.0%	NTC 871
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	1.0%	NTC 871
Granos abiertos	Calculo- Porcentaje	1.0%	NTC 871
Variedades contrastes	Calculo- Porcentaje	2.0%	NTC 871
Variedades no contrastes	Calculo- Porcentaje	5.0%	NTC 871
Impureza	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 871
Humedad	NTC 529	15%	NTC 871

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Rojo rosado	Especificación interna
Olor	Olfato	Característico	Especificación interna
Apariencia	Inspección Visual	Lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Recuento Mesofilos aerobios	AOAC 966.23 ED. 21:2019	200000-300000	Invima. Granos de cereales.
Recuento coliformes fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen1 Ed. 2:2000	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
Recuento de Mohos y levaduras	ISO 21527-2: 2008	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
Recuento estafilococo Aureus coagulasa positivo	ISO 6888-1 2000	< 100	Invima. Granos de cereales.
Recuento Bacillus cereus UFC/g-mL	UNE EN ISO 7932: 2005	Menos de 1000	Invima. Granos de cereales.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (60g)
Numero de porciones por envase Aprox.8

	Por 100gr	Por Porción
CALORIAS (Kcal)	**291**	**173**
Grasa Total	1.4 g	0.8 g
Grasa Saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidrato Total	67 g	40 g
Fibra dietaría	25 g	15 g
Azucares Totales	4.5 g	2.7 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	15 g	9.0 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	5.9 mg	3.6 mg
Calcio	105 mg	63 mg
Zinc	2.3 mg	1.4 mg

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

ALERGENOS: Este producto se empaca en una planta que procesa leche, soya y avena.

MICOTOXINAS: De acuerdo a la revisión técnica, no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (Normativa colombiana, Codex Alimentarius, FDA, Unión Europea).

METALES PESADOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Plomo	AOAC 999.11	*0*.20 mg/kg	Resolución 4506 de 2013

PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007 y Codex alimentarius.

LOTE	**VENCE** dd/mmm/aaaa dd(día):## aaaa (año): #### mmm (mes): 3 primeras letras **LOTE** ddmmaa dd(día):## mm(mes): dos números del mes aa: dos últimos números del año. **Ejemplo**: VENCE 15/DIC/2023 LOTE 151222
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia Estados Unidos
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	**Empaque:** Sacos de polipropileno de primer uso. **Presentaciones:** 50 Kg (Colombia) y 46,35 kg (Estados Unidos)
PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	**Empaque primario:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,8 **Presentaciones:** 250 g, 500 g ,1000 g, 3000 g y 5000 g.
EMBALAJE	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD) **Presentaciones:** 250 g y 500 g (25 o 30 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEMD); 3000 g (5 unidades /PEBD) Y 5000 g (3 unidades / PEBD)
MARCAS	KFOOD, Algran, Del Costal, Leopardo.
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del grano, control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), limpieza, selección y clasificación, empacado, almacenamiento de producto terminado, despacho y distribución.
VIDA UTIL	Un año a partir de la fecha de empaque del producto ubicado de manera visible en el producto.
USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o Acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Puede ser consumido por cualquier persona en cualquier edad. Se recomienda no ser consumido en niños menores de 1 año.
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

L. Burgos

LEIDY BURGOS PEREIRA
Coordinadora de calidad

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	13/11/2021	Actualización de documento (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos , características organoléptica, adicción de normativa resolución 810 de 2021
05	02/11/2022	Actualización tabla nutricional. Adicción de normativa resolución 810 de 2021
06	24/03/2023	Se incluye información alergénica
07	30/03/2023	Se discrimina vida útil por presentación comercial, se incluye resolución 2492/2022 en la legislación.
08	25/04/2023	Se incluye el ítem “ingredientes”

NOMBRE GENÉRICO:	**LENTEJA** 
EMPRESA:	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad ,VIA A GALAPA
TELEFONO	3183118172 - 3226342401
E MAIL	calidad@granosdecolombia.com
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Granos procedente de la especie Lens sculenta Moench, de forma lente de textura lisa sin pliegues, ni rugosidades de color marrón o verde característicos, lentejas secas y limpias. Libre de infestación e infección, de impurezas y de aditivos. Tipo I Grado 1
INGREDIENTES	Lenteja
LEGISLACION	NTC 937 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013 Resolución 2492 de 2022
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	

TIPO I GRADO 1			
ATRIBUTO	**MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Materia dura	Calculo- Porcentaje	0.1 %	NTC 937
Granos dañados	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937
Granos abiertos	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 937
Variedades contrastes	Calculo- Porcentaje	2%	NTC 937
Humedad	NTC 529	13%	NTC 937

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Marrón o verde característico	Especificación interna
Olor	Olfato	Característico	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual	lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Recuento Mesofilos aerobios	AOAC 966.23 ED. 21:2019	200000-300000	Invima. Granos de cereales.
Recuento coliformes fecales	ICMSF:2000 Método 1, Volúmen1 Ed. 2:2000	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
Recuento de Mohos y levaduras	ISO 21527-2: 2008	Menos de 3	Invima. Granos de cereales.
Recuento estafilococo Aureus coagulasa positivo	ISO 6888-1 2000	< 100	Invima. Granos de cereales.
Recuento Bacillus cereus UFC/g-mL	UNE EN ISO 7932: 2005	Menos de 1000	Invima. Granos de cereales.

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción 1/4 taza (60g)
Numero de porciones por envase Aprox.8

	Por 100gr	Por Porción
CALORIAS (Kcal)	**312**	**186**
Grasa Total	0. 7 g	0.4 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidrato Total	63 g	38 g
Fibra dietaría	21 g	13 g
Azucares Totales	3.9 g	2.3 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	24 g	14 g
Sodio	**35 mg**	**21 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	5.9 mg	3.6 mg
Calcio	54 mg	32 mg
Zinc	2.9 mg	1.8 mg

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD</td><td>ALERGENOS: Este producto se empaca en una planta que procesa leche, soya y avena.
MICOTOXINAS: De acuerdo a la revisión técnica, no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (Normativa colombiana, Codex Alimentarius, FDA, Unión Europea).

METALES PESADOS
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>AOAC 999.11</td><td>0.20 mg/kg</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr>
</table>
PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007</td></tr>
<tr><td>LOTE</td><td>VENCE dd/mmm/aaaa
dd: día en número
mmm: 3 primeras letras del mes.
aaaa: año número

LOTE ddmmaa
dd: día en número
mm: mes en número.
aa: dos últimos número del año.

Ejemplo:
VENCE 15/DIC/2023
LOTE 151222</td></tr>
<tr><td>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</td><td>Canada / Estados Unidos</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA</td><td>Empaque: Sacos de polipropileno de primer uso
Presentaciones: 50 Kg (Colombia) y 46,35 kg (Estados Unidos)</td></tr>
<tr><td>PRODUCTO TERMNADO EMPACADO</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5
Presentaciones: 250 g, 500 g, 1000 g. 3000 g, 5000 g.</td></tr>
<tr><td>EMBALAJE</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD)
Presentaciones: 250 g y 500 g (25 o 30 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEBD); 3000 g (5 unidades /PEBD) Y 5000 g (3 unidades / PEBD)</td></tr>
<tr><td>MARCAS</td><td>Algran, Mercaderia, Euro, Megatiendas, Del Costal, Leopardo.</td></tr>
<tr><td>PROCESO DE PRODUCCIÓN</td><td>Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL:</td><td>Un año partir de la fecha de empaque del producto ubicado de manera visible en el producto</td></tr>
</table>

USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o Acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

L. Burgos

LEIDY BURGOS PEREIRA
Coordinadora de calidad

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	13/11/2021	Actualización de documento (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos , características organoléptica, adicción de normativa resolución 810 de 2021
05	02/11/2022	Actualización tabla nutricional. Adicción de normativa resolución 810 de 2021
06	24/03/2023	Se incluye información alergénica
07	30/03/2023	Se discrimina vida útil por presentación comercial, se incluye resolución 2492/2022 en la legislación.

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	AVIMOL S.A.S
2. NÚMERO DE NIT	890.204.199-2
3 NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de Trigo Fortificada
4. NÚMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001512-2018
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo.
6. NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, acido fólico

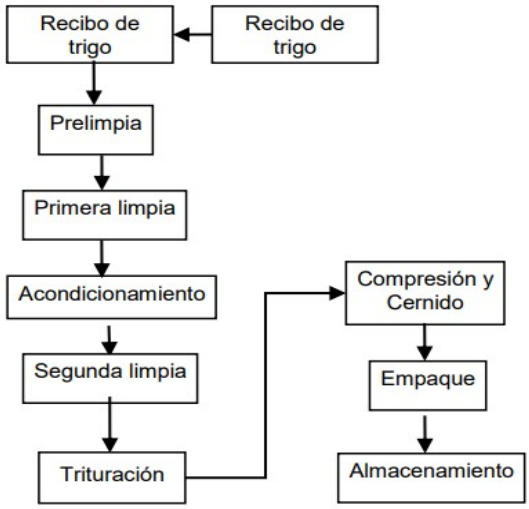
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC**
7. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200.000 - 300.000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella /25g	AUSENCIA
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3.000 - 5.000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1.000

	PARÁMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**	**MÉTODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad % (m/m)	Máx. 14.5	Secado a 130ºC NTC 529
	Cenizas % (en Base Seca)	Máx. 1.0	Incineración a 900ºC NTC 3806
	Proteína	Min 11.5	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten Seco	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría %	Debe pasar min 98 (tamiz 212 u)	NTC 267

	PARÁMETRO	**VALOR DE REFERENCIA**
9. METALES PESADOS	Cadmio (mg/Kg)	Máximo 0.2
	Plomo (mg/Kg)	Máximo 0.2

	PARÁMETRO	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO
10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina (mg/kg)	Mín 55,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro (mg/kg)	Mín 44,0	Absorción atomica AOAC 985.35
	Vitamina B1 (mg/kg)	Mín 6,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2 (mg/kg)	Mín 4,0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico (mg/kg)	Mín 1,54	HPLC

11. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos

12. PROCESO DE ELABORACIÓN	

13. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.

14. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Transportar en vehículos autorizados para alimentos y que sea visible esta leyenda. No transportar con productos químicos que tengan olores fuertes.

14. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar a temperatura ambiente, evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados, la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Requerimientos básicos para el cuarto de almacenamiento, aireación y disposición de arrumes con espacio para circulación de aire. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. Se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra para evitar la compresión. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.

15. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.

16. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 67B - 63. Teléfonos: 3440132 Barranquilla, Colombia.

17. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: INGENIERO DE CALIDAD Y SST
NOMBRE Y FIRMA: MAYLEN GONZÁLEZ DE LA CRUZ

1. Nombre del Producto

Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila Con Vitaminas

2. Descripción

Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado, con adición de Vitamina A y Acido Fólico.
Clasificación: Tipo 1 Grado 2. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L*)* para consumo.

3. Ingredientes

Arroz blanco seleccionado, Vitamina A, CMC (Gelificante) y Acido Fólico.

4. Modo de Uso

Sugerencia de preparación

a. Sofría en 3 cucharadas de aceite, ½ tallo de cebolla y sal al gusto
b. Agregue 2 tazas de agua y lleve a ebullición.
c. Sin necesidad de lavar, adicione 1 taza de arroz Roa Fortificado ó Florhuila con vitaminas.
d. Cocine a fuego medio hasta que seque el agua.
e. Tápelo y déjelo a fuego bajo hasta que abra el grano y seque completamente.

5. Referencia Normativa

NTC 671:2001, Resolución 5109 del 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 2671 de 2014, resolución 683 de 2012 y resolución 4143 de 2012

6. Registro Sanitario

RSA-0021218-2022; Arroz Roa Fortificado
RSA-0010241-2020; Arroz Florhuila con Vitaminas

7. Características Fisicoquímicas

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	ES-0019
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-0056 IN-0242
Grano Yeso	Hasta: 6 %	PR-0056 IN-0242
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-0056 IN-0242
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR -0056
Grano Partido	Hasta: 12%	PR-0056 IN-0242
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-0056
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	IN-0242
Tipos de contraste	Máximo: 6%	IN-0242
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-0056 IN-0242
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	ICP-OES (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Extracción con solventes – Cromatografía de gases y HPLC (Análisis externo)
Fuente. NTC671:2001		

8. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero	
Color	Blanco	

9. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Bacterias aerobias mesofilas (UFC/g)	Máximo: 300.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Coliformes Fecales (NMP/g)	<3	Tubos de Fermentación – NMP (Análisis externo)
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Bacillus cereus (UFC/g)	Máximo: 1.000	Siembra en placa superficial (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

10. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	IN-0242
Impurezas	Máx. 0.1%	IN-0242
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	IN-0242

11. Información Nutricional

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 333 de 2011 del ministerio de la Protección Social.

Tabla nutricional Arroz Roa Fortiplus / Arroz Florhuila con vitaminas

Información Nutricional

Tamaño de la Porción: 1/4 Taza (50 g)
Porciones por envase: 10

Cantidad por Porción	
Calorías 175	Calorías de Grasa 0
	%Valor Diario*
Grasa Total 0 g	0%
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos Totales 41 g	14%
Fibra Dietaría 1 g	4%
Azúcares 3 g	
Proteína 3 g	
Vitamina A	10%
Vitamina C	0%
Calcio	0%
Hierro	0%
Ácido Fólico	10%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

12. Presentaciones Comerciales y Material de Envase

Empaque	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con vitaminas**	**Tipo**	**Estructura**
	250 g – 500 g – 1000 g – 2000 g – 2500 g – 3000 g – 5000 g	Bolsa	Polietileno de baja densidad Calibres 250 y 500 g: **1.5 mils**: 1000g; **2mlis**; 2000, 2500 y 3000 g: **2.7 mils**; 5000 g; **3 mils**
	10.000 g – 12.500 g – 25.000 g	Bolsa	Poliolefina de acuerdo con la NTC 1792
Embalaje	**Presentación Roa Fortificado / Florhuila con Vitaminas**	Tipo	**Estructura**
	50 unidades de 250 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 8 unidades de 2000 g // 6 unidades de 2500 g // 5 unidades de 3000 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

13. Vida útil

Hasta 13 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

14. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

15. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra 10 No 97 A – 13 Tel: (1) 644 94 20 Bogotá

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Javier Ocampo Ángel ***Gerente Nacional de Mercadeo y Trade***	Aprobado por: Oscar Padilla Castaño ***Gerente Nacional de Ventas y Logística***
Aprobado por: Andres Felipe Fadul ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

PROCESO SELECCIÓN Y APROBACION DE PROVEEDORES.

Yo, **ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**, identificada como aparece al pie de mi firma, representante legal de la **FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y CULTURAL GABRIELA MISTRAL.** Ejerciendo mi cargo y lo que él me faculta, realice y avale el proceso de selección de proveedores escogiendo a las siguientes entidades:

ENTIDAD	NIT	ALIMENTOS
LA GRAN COSECHA HB	53893027-2	ABARROTES, DERIBADOS DE CEREALES, LACTEOS, FRUTAS

Dicha selección se lleva a cabo de manera objetiva y buscando las mejores oportunidades da calidad, inocuidad y garantía, por ende se habilitan estas entidades para que nos presten los servicios de alimentación para el contrato suscrito con el ICBF, Regional Bogotá, contrato 11005792024 Modalidad Familiar (Desarrollo Infantil en Medio Familiar DIMF). Durante la vigencia 2024.

Estos proveedores cumplen con lo requerido en nuestro proceso de selección de proveedores y según el estudio de marcado manejan los mejores precios en la zona.

Cordialmente,

ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO
C.C. No. 39.004.748 de Ciénaga
REPRESENTANTE LEGAL
CEL: 3015015538

FUNDAINGAMI
Manos de amor por tus sueños

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO DE ADQUISICÓN DE BIENES Y SERVICIOS FORMATO SELECCIÓN DE PROVEEDORES	F3.G7.ABS	30/05/2018
		Versión 2	Pagina 1 de 1
		Clasificacion de la Información Publica	

Nombre del proveedor	**LA GRAN COSECHA HB**			**Fecha: 01 DE MARZO DE 2023**
Producto o servicio:	**ABARROTES, LACTEOS, DERIBADOS DE CEREALES, FRUTAS**			
Nit:	**53893027-2**		**Contacto**	**3214446614**
Dirección	**CL 57 SUR N 18 A 09**		**Telefono**	**N/A**
Selección de proveedores				
Criterios de selección	**Ponderación**	**Parametros de calificación**	**Calificación**	**observaciones**
Precio	**30%**	**A:** CUMPLE **B:** NO CUMPLE **C:** NO APLICA	**28**	**Compite con los precios del mercado**
Disponibilidad	**20%**		**20**	**Siempre esta disponible a los requerimientos**
Experiencia	**20%**		**19**	**Cuenta con amplia experiencia en los programas del ICBF como proveedor**
Oportunidad	**20%**		**20**	**Cumple a cabalidad con lo requerido**
Atencion a las reclamos	**10%**		**10**	**Se realiza atencion a las reclamaciones en menos de 2 horas, subsanando de inmediato**
Calificación			**97**	

Resultados de la evaluación

Cumple	**proveedores que cuente con una calificacion de un rango de 75 al 100**	**X**
No cumple	**Proveedores que obtenga una calificación menor o igual 74**	

JABID MAURICIO CASTRO SANCHEZ	**ROSANA MARCELA ROYERO CASTILLO**
Nombre de quien realizo la evaluacion	**Nombre de Quien aprobó**

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Fecha	Versión	Descripción de cambio
20/09/2017	F3.G7.ABS V1	Se agrega pie de página cuando los formatos contienen información personal o personal sensible.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 044617

E.S.E.:	Subred Sur	Fecha:	03	02	2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
505199	AS0001597G	505199

Razón social:	No aplica
Nombre del establecimiento:	La gran cosecha AB
NIT: 53843027 -DV: 2	Sede: Unica
Dirección:	Cl 57 Sur 18B 09
Ubicación:	No aplica
Localidad: Tunjuelito	UPZ: Tunjuelito
Barrio: San Benito	Teléfonos 3222164793
Correo electrónico para notificación*	elsurtidor_h.6@hotmail.com
Nombre propietario:	Patricia Balaguera Sanchez
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: 53843027
Nombre representante legal:	No aplica
Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Número documento: No aplica
Dirección de notificación:	Cl 57 Sur 18B 09
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI [X] NO [ ]	02057932
Línea de intervención:	Alimentos Sanos y Seguros
Intervención:	Expendio minoristas
Tipo de establecimiento:	Expendio de frutas y verduras
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:
Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro:	

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD 02 2023	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	95.5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado: 20241000-0020 55-2	Asociada a peticiones, quejas y reclamos [ ] Número de radicado:
Solicitud oficial [ ] Número de radicado:	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.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

EVALUACIÓN		
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No aplica	NA	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y construcción** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos paredes y drenajes** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Se evidencia desprendimiento de Pintura en pared del fondo del negocio desde la parte inferior de la pared. C
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	1,5	0,75	0	Techo en la visita con rugosidades que dificulta la limpieza C
1.4 **Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X 2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			85	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	X 6	3	0	Falta mantenimiento de bases de estantería, en bordes inferiores. C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9	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 aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	X 6	3	0	No tienen afecciones en la piel C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 3	1,5	0	Tienen reconocimientos medicos vigentes C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	X 6	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 **Capacitación en manipulación higiénica de alimentos** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	X 5	2,5	0	Tienen el plan continuo de manipulacion higienica de alimentos vigente C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	X 5	2,5	0	Garantizan el suministro de agua, tiene el registro de lavado del tanque vigente C
4.2 **Residuos líquidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4,)	X 2,5	1,25	0	C
4.3 **Residuos sólidos** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	X 2,5	1,25	0	C
4.4 **Control integral de plagas** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	X 8		0	C
4.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios**(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6	3	0	Falta tener al dia planillas de control de limpieza C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	4	2	0	Tienen el plan de saneamiento, pero falta su total implementación. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	8	4	0	C
5.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Artículo 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Artículo 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4;Artículo 35 Numeral 4	9	4,5	0	No manejan productos que requieran refrigeración. NA C
5.3 **Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.)	8	4	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6. REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Requisitos legales** (Decreto 561 de 1984, Artículo 73. Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Artículo 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5	La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04S 044617

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
90S	X	Favorable	90-100%
		Favorable con requerimientos	60-89,9%
		Desfavorable	<59,9%

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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS 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

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

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se socializa Acuerdo 570 de 2014; Sensibilización de Consumo de alcohol antipolvo. Acuerdo 565 de 2015; Tabla nutricional Acuerdo 634 de 2015; Manejo de aceite usado. Se anexa Acta de Espacios libres de humo del 13-02-2024 No hay alimentos para retirar.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de Febrero del año 2024 en la ciudad de Bogotá D.C
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Ingrid Ginneth Sotomonte Giraldo	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1032499491	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento A	Profesión u oficio:
Firma: Ingrid S	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Astrid Jeannette Velasquez Lopez	Nombre:
Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐	Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐
Número de documento: PPT 1268006	Número de documento:
Cargo: Representante legal☐ Propietario☐ Encargado☐	Firma:
Firma: Astrid Velasquez	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, confor me los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia Ley 1335 de 2009

Acta Número AR01S020741

E.S.E.: Subred Sur	Fecha:	DD	MM	AAAA

El presente instrumento se utiliza para el seguimiento del cumplimiento de lo establecido en la Ley 1335 de 2009 y debe ir anexo a las actas de Inspección, Vigilancia y Control.

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 505199	Número de Inscripción: AS00015976	Número de carpeta: 505199

Razón social: No aplica			
Nombre del establecimiento: La gran cosecha IIB			
NIT: 53893027	-DV: 2	Sede: Unica	
Dirección: CL 57 Sur 19B 09			
Ubicación: No aplica			
Localidad: Tunjuelito		UPZ: Tunjuelito	
Barrio: San Benito		Teléfonos 3222164793	
Correo electrónico para notificación* elsurtidor.h.6@hotmail.com			
Nombre propietario: Patricia Bolaguera Sanchez			
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: 53893027	
Nombre representante legal: No aplica			
Tpo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número documento: No aplica	
Dirección de notificación: CL 57 Sur 19B 09			
Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02057932			
Línea de intervención: Alimentos Servicios y Bebidas			
Intervención: Expendios Minoristas			
Tipo de establecimiento: Expendio de Frutas y Verduras			
Número de trabajadores: 4	Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro:			

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☒ Número de radicado: 2024 1000 - 002555 - 2	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☐ Número de radicado:
Solicitud oficial Número de radicado: ☐	Evento de interés en salud pública ☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin ☐
Otro: ☐ Especifique:		
Número y fecha de radicado en caso de que el motivo de la visita sea solicitud de interesado o asociado a PQR		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

C	CUMPLE	Cuando cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.C	NO CUMPLE	Cuando NO cumple con el aspecto a inspeccionar o vigilar
N.A	NO APLICA	Cuando el aspecto a verificar no corresponde al objeto a vigilar

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

2. ASPECTOS A VERIFICAR				
ASPECTOS A VERIFICAR	DETALLE	C	N.C	N.A
1. El establecimiento cumple con las disposiciones establecidas en los artículos 19 y 20 de la Ley 1335 de 2009, con el fin de garantizar el derecho a la salud de las personas ante la exposición del humo de tabaco.	Prohíbe el consumo de tabaco y sus derivados en el objeto de IVC incluyendo las áreas de atención al público y áreas de espera tales como terrazas, jardines aleros, parasoles entre otros.			
	El establecimiento NO debe tener zonas de fumadores	x		
	El establecimiento NO debe tener elementos que faciliten o promuevan el consumo de tabaco y sus derivados. Ejemplo: ceniceros, fósforos, encendedores, presencia de colillas, entre otros.			
2. El establecimiento debe contar con las señalizaciones establecidas en el Artículo 2 y Artículo 20 Literal b de la Ley 1335 de 2009: • Señalización "Ambientes 100% libres de humo de tabaco y sus derivados", expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y • Señalización "Prohibida la venta de productos de tabaco y sus derivados a menores de edad La señalización debe cumplir con: • Ubicado en sitio visible al público. • Material resistente y de fácil limpieza y desinfección. • Las dimensiones deben ser proporcionales al tamaño del establecimiento. • No deben incluir figuras alusivas al cigarrillo, ni ningún recordatorio de marcas de cigarrillos.	La señalización debe contar con la siguiente información: " Prohibida la Venta de Tabaco, Cigarrillos y sus derivados a menores de edad " Parágrafo 1, artículo 2. Este anuncio en ningún caso hará mención a marcas, empresas o fundaciones de empresas tabacaleras; ni empleará logotipos, símbolos, juegos de colores, que permitan identificar alguna de ellas. **Estas señalizaciones deben indicar el Artículo 2, parágrafo 1 Ley 1335 de 2009.**			
	La señalización debe contar con algunos de los siguientes mensajes: • "Respire con tranquilidad, este es un espacio 100% libre de humo de tabaco y sus derivados"; • "Por el bien de su salud, este espacio está libre de humo de cigarrillo o de tabaco"; • "Bienvenido, este es un establecimiento libre de humo de tabaco". **Estas señalizaciones de ambientes libres de humo deben indicar el Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009.**			
3. Cumple con la prohibición de venta por unidad de productos de tabaco y sus derivados. Parágrafo del artículo 3 de la Ley 1335 de 2009.	A partir del 21 de Julio del 2011 quedó prohibida la venta por unidad de productos de tabaco o sus derivados; No deberá existir en el establecimiento cajetillas de cigarrillos abiertas, ni re envasadas en otros recipientes.			
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			
5. El establecimiento cumple con la prohibición de vender productos de tabaco a menores de edad. Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	No se evidencia venta, ni consumo de tabaco y sus derivados a menores de edad durante la visita.			
6. El establecimiento cumple con las prohibiciones del uso de máquinas expendedoras o dispensadores mecánicos de productos de tabaco, en lugares y puntos de venta en los cuales hay libre acceso a menores de edad. Parágrafo 3 del Artículo 2 de la Ley 1335 de 2009	Se debe verificar que en el establecimiento no exista máquinas expendedoras o dispositivos mecánicos de fácil acceso a toda clase de público y/o usuario.			
7. El etiquetado y empaquetado de las cajetillas de cigarrillos que se encuentren en el establecimiento cumplen con las disposiciones del artículo 13 de la Ley 1335 de 2009.	Parágrafo 1°, Artículo 13, Ley 1335 de 2009. En todos los productos de cigarrillo, tabaco y sus derivados, se deberá expresar clara e inequívocamente, en la imagen o en el texto, según sea el caso y de manera rotativa y concurrente frases de advertencia y pictogramas, cuya rotación se hará como mínimo anualmente - 21 de Julio de cada año. Resolución 3961 de 2009 y Resolución 5914 de 2018.			
8. El establecimiento cumple con las prohibiciones de toda forma de publicidad, promoción y patrocinio de productos de tabaco y sus derivados. Artículos 14,15, 16 y 17 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento no deben encontrarse exhibidores y elementos promocionales o publicitarios tales como: Vallas, pancartas, murales, afiches, carteles o similares móviles o fijos relacionados con la promoción del tabaco y sus derivados.			
9. El establecimiento adopta medidas específicas y razonables para disuadir a las personas a No hacer uso del Tabaco y sus derivados. Literal C, artículo 20 de la Ley 1335 de 2009.	En el establecimiento existen acciones o campañas para el desestimulo del consumo de cigarrillo.			

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

****
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS.
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO ILIMITADAMENTE DURANTE 60 DÍAS, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
RECUERDE QUE ESTE CERTIFICADO LO PUEDE ADQUIRIR DESDE SU CASA U OFICINA DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO
****
PARA SU SEGURIDAD DEBE VERIFICAR LA VALIDEZ Y AUTENTICIDAD DE ESTE CERTIFICADO SIN COSTO ALGUNO DE FORMA FÁCIL, RÁPIDA Y SEGURA EN WWW.CCB.ORG.CO/CERTIFICADOSELECTRONICOS
****
QUE, LOS DATOS DEL EMPRESARIO Y/O EL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO HAN SIDO PUESTOS A DISPOSICIÓN DE LA POLICÍA NACIONAL A TRAVÉS DE LA CONSULTA A LA BASE DE DATOS DEL RUES
****

CERTIFICADO DE MATRICULA DE PERSONA NATURAL
LA CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA, CON FUNDAMENTO EN LAS MATRICULAS E INSCRIPCIONES DEL REGISTRO MERCANTIL

CERTIFICA:

NOMBRE : PATRICIA BALAGUERA SANCHEZ
C.C. : 53.893.027
N.I.T. : 53893027-2 ADMINISTRACION : , REGIMEN SIMPLIFICADO

CERTIFICA:

MATRICULA NO : 02057930 DEL 24 DE ENERO DE 2011

CERTIFICA:

DIRECCION DE NOTIFICACION JUDICIAL : CR 1 B # 13 - 69
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL NOTIFICACION JUDICIAL : ELSURTIDOR_H.B@HOTMAIL.COM
DIRECCION COMERCIAL : CR 1B # 13 - 69
MUNICIPIO : SOACHA (CUNDINAMARCA)
EMAIL COMERCIAL: ELSURTIDOR_H.B@HOTMAIL.COM
****
** ATENCION: EL COMERCIANTE NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION LEGAL **
** DE RENOVAR SU MATRICULA MERCANTIL DESDE EL: 2023 **
****
LAS PERSONAS NATURALES QUE SE ENCUENTRAN CON PERDIDA DE CALIDAD DE COMERCIANTE NO TIENEN QUE RENOVAR LA MATRICULA MERCANTIL DESDE LA FECHA EN QUE SE INICIO EL PROCESO DE LIQUIDACION (ARTICULO 31 LEY 1429 DE 2010, TITULO VIII CIRCULAR UNICA DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO).

Signature Not Verified
Constanza del Pilar Puentes Trujillo

****

CERTIFICA:

RENOVACION DE LA MATRICULA :06 DE FEBRERO DE 2023
ULTIMO AÑO RENOVADO: 2023
ACTIVO TOTAL REPORTADO:$1,700,000

CERTIFICA:

ACTIVIDAD ECONOMICA : 4711 COMERCIO AL POR MENOR EN ESTABLECIMIENTOS NO ESPECIALIZADOS CON SURTIDO COMPUESTO PRINCIPALMENTE POR ALIMENTOS, BEBIDAS (ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS) O TABACO. 4721 COMERCIO AL POR MENOR DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS PARA EL CONSUMO EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.

CERTIFICA:

PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO
NOMBRE : LA GRAN COSECHA H B
DIRECCION COMERCIAL : CALLE 57 SUR NO. 18 A - 59
MUNICIPIO : BOGOTÁ D.C.
MATRICULA NO : 02057932 DE 24 DE ENERO DE 2011
RENOVACION DE LA MATRICULA : EL 06 DE FEBRERO DE 2023
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2023

****

CERTIFICA:

LA INFORMACION ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRICULA DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE.

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CODIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUI CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DIAS HABILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCION, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS.

* * * EL PRESENTE CERTIFICADO NO CONSTITUYE PERMISO DE * * *
* * * FUNCIONAMIENTO EN NINGUN CASO * * *

SEÑOR EMPRESARIO, SI SU EMPRESA TIENE ACTIVOS INFERIORES A 30.000 SMLMV Y UNA PLANTA DE PERSONAL DE MENOS DE 200 TRABAJADORES, USTED TIENE DERECHO A RECIBIR UN DESCUENTO EN EL PAGO DE LOS PARAFISCALES DE 75% EN EL PRIMER AÑO DE CONSTITUCION DE SU EMPRESA, DE 50% EN EL SEGUNDO AÑO Y DE 25% EN EL TERCER AÑO. LEY 590 DE 2000 Y DECRETO 525 DE 2009.

TAMAÑO EMPRESA

DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN EL ARTÍCULO 2.2.1.13.2.1 DEL DECRETO 1074 DE 2015 Y LA RESOLUCIÓN 2225 DE 2019 DEL DANE EL TAMAÑO DE LA EMPRESA ES MICROEMPRESA

LO ANTERIOR DE ACUERDO A LA INFORMACIÓN REPORTADA POR EL MATRICULADO O INSCRITO EN EL FORMULARIO RUES:

INGRESOS POR ACTIVIDAD ORDINARIA $0

ACTIVIDAD ECONÓMICA POR LA QUE PERCIBIÓ MAYORES INGRESOS EN EL PERÍODO - CIIU : 4711

****

** ESTE CERTIFICADO REFLEJA LA SITUACION JURIDICA DE LA **

** PERSONA NATURAL HASTA LA FECHA Y HORA DE SU EXPEDICION. **
****

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO,
VALOR : $ 7,100

****
PARA VERIFICAR QUE EL CONTENIDO DE ESTE CERTIFICADO CORRESPONDA CON LA INFORMACIÓN QUE REPOSA EN LOS REGISTROS PÚBLICOS DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BOGOTÁ, EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN PUEDE SER VALIDADO POR SU DESTINATARIO SOLO UNA VEZ, INGRESANDO A WWW.CCB.ORG.CO
****
ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY 527 DE 1999.
****
FIRMA MECÁNICA DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996.



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **53893027**

BALAGUERA SANCHEZ
APELLIDOS

PATRICIA
NOMBRES

Patricia Balaguera Sanchez
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-AGO-1984**
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64	**O+**	**F**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

05-AGO-2002 SOACHA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-1524700-39113761-F-0053893027-20030520 **05979** 03139A 01 110471303