FORMATO
ACTA DE INICIO

CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6391995 DEL 6 DE JUNIO DE 2024
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	Selección abreviadamodalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C.
VALOR:	CIENTO VEINTITRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($123.990.000) M/CTE
CONTRATISTA:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT:	1032416457-6
REPRESENTANTE LEGAL:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
SUPERVISOR DESIGNADO:	Gonzalo Andrés Gomez Saldana
PLAZO:	siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto.
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Lugar de ejecución del presente contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C.

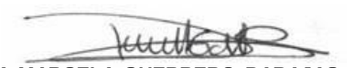
En la ciudad de Bogotá D.C el once (11) del mes de junio de 2024, entre los suscritos SONIA YAMILE ACUÑA LESMES, identificada con documento de identificación No. 30.205.192 de Barbosa, en calidad de Subdirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital, por el SENA, y por la otra parte DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.032.416.457 de Bogotá, en calidad de representante legal de DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS con NIT. 1032416457-6 hemos convenido suscribir el acta de inicio del Contrato, CO1.PCCNTR.6391995 DEL 6 DE JUNIO DE 2024 bajo los términos que anteceden y los siguientes:

Número y fecha del registro presupuestal: Número de RP 60124 de 7/06/2024

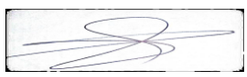
Fecha de inicio: 11/06/2024

Fecha de Terminación: 29/11/2024

SONIA YAMILE ACUÑA LESMES
Sudirectora (E) del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos



DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
Representante legal **DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS**



GONZALO ANDRÉS GOMEZ SALDANA
Supervisor

Vo.Bo..: *Sara Elizabet Gonzalez Montenegro –(Apoyo Técnico)*
Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

Revisó: *Enrique Murillo Pinto – Coordinador Administrativo*
Proyectó *Viverly Nathalia Rodriguez – Apoyo a la supervisión de contratos*

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN 3 del 22/08/2024	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Subdirección del Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA - Regional Distrito Capital. Subdirectora (E) Sonia Yamile Acuña Lesmes.
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	Gonzalo Andres Gomez Saldana
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)- vnrodriguez@sena.edu.co Tannia Briguite Salazar (Apoyo Ambiental y SST)- tsalazar@sena.edu.co Laura Maria Alvarado Diaz (Apoyo SST) - lmalvarado@sena.edu.co Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión) - segonzalezm@sena.edu.co
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.6391995
TIPO DE CONTRATO:	Suministros
OBJETO:	Selección abreviada modalidad de subaste inversa electrónica por monto agotable, carnes rojas, carnes blancas, (aves), pescados y mariscos, lácteos frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C
VALOR TOTAL:	VALOR INICIAL: CIENTO VEINTITRÉS MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($123.990.000) M/cte., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) ADICION: SESENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL PESOS ($61.995.000) M/cte.,

	incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.) VALOR TOTAL: CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS($185.985.000) M/cte., incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A
CONTRATISTA:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT:	1032416457-6
LUGAR DE EJECUCIÓN:	El Lugar de ejecución del presente contrato será el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA - Regional Distrito Capital, ubicado en la Carrera 30 No. 15-53 en la ciudad de Bogotá D.C
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	6 de Junio de 2024
FECHA DE INICIO:	11 de junio de 2024
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	El contrato tendrá un plazo de ejecución de siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto, según requerimientos realizados por el Supervisor.
FORMA DE PAGO:	**Pagos Parciales**

Obligaciones generales

Nº	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Ejecutar el objeto del Contrato en las condiciones de calidad, oportunidad, y obligaciones definidas en los Documentos del Proceso de contratación.	El contratista ha ejecutado el objeto del contrato en un 7.9% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Carnes y Pescado	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.
2	Cumplir con las especificaciones técnicas del objeto presentadas en la oferta.	El contratista ha ejecutado el objeto del contrato en un 7.9% según los detalles, especificaciones y demás condiciones para la entrega de Carnes y Pescado	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.

3	Dar a conocer al SENA cualquier reclamación, petición, orden o similar de terceros que indirecta o directamente pueda tener algún efecto sobre la ejecución del Contrato o sobre sus obligaciones.	El proveedor interactuó siempre con el Supervisor designado. A la fecha no se ha presentado.	Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.
4	Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo del contrato.	El contratista obro con lealtad y buena fe en las diferentes etapas contractuales	No Aplica
5	No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho propio de sus obligaciones, debiendo informar inmediatamente al SENA, a través del funcionario responsable del control de ejecución acerca de la ocurrencia de tales peticiones o amenazas y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios	No se ha presentado	No Aplica
6	Reportar de manera inmediata al SENA, a través del supervisor designado, cualquier novedad, anomalía o situación irregular que se presente que pueda afectar la correcta ejecución.	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.	Ver documento de designación de supervisión. Publicado en SECOP II.
7	Guardar completa reserva sobre todos los datos que lleguen a su conocimiento y cuya divulgación pudiera causar perjuicios a la Entidad.	El contratista aduce total reserva de la información.	No Aplica
8	Cumplir con los términos, condiciones y deberes de protección de datos personales de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y decretos reglamentarios, así como las normas que las modifiquen, aclaren, complementen o sustituyan.	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo	No Aplica
9	Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del contrato, cuando en ellos se cause perjuicio a la entidad o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.	El contratista cumplió todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo	No Aplica
10	Cumplir con todas las condiciones técnicas contempladas en las fichas técnicas de los bienes, productos o servicios anexo y que forma parte integral del presente documento.	El contratista presento los documentos solicitados.	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC publicado en SECOP II

11	Ejecutar las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales, proveyendo a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato, cumpliendo cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, por lo tanto, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, no aceptará reclamación alguna por estos conceptos. En tal sentido el contratista debe cumplir con la infraestructura, cobertura, experiencia, oportunidad en las entregas y estándares de calidad en condiciones de mercado y no cobrar valores adicionales.	El contratista ha entregado de acuerdo al objeto del contrato un 7.9% de los productos contratados, según los detalles, especificaciones y demás condiciones dentro del cronograma de entrega acordado con el supervisor.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
12	Los productores y comercializadores de los productos locales agropecuarios en el mercado de compras públicas de alimentos tienen la obligación de ejecutar y operar los programas institucionales en que se adquieran alimentos, participando en los espacios de articulación que se definan en su rol de compradores de alimentos o de sus materias primas, en virtud de lo establecido en la ley 2046 de 2020 “Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de los pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”.	No se requirió	No Aplica
13	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, (salud, pensiones y riesgos laborales), así como el SG-SST y demás normas aplicables, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, en especial autoevaluación de estándares mínimos que le corresponda de acuerdo con número de trabajadores y nivel de riesgo. Aquellas que tengan un puntaje igual o inferior a 85% deberán entregar el respectivo plan de mejoramiento, de conformidad con lo establecido en la Resolución 312 de 2019 y certificación firmada por el representante legal y el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo o certificación de ARL, en donde	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional	Planilla de pago a la seguridad social .Soporte adjunto publicada en el GF SECOP II.

	conste la implementación y mantenimiento del SG-SST de acuerdo con lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, cuando se trate de una persona natural este requisito no es obligatorio.		

Obligaciones específicas

Nº	OBLIGACIONES (Incluya todas las obligaciones contractuales)	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1	Entregar los informes específicos o extraordinarios referidos a la ejecución, cuando le sean solicitados por parte de quien ejerce el control y vigilancia del contrato.	El contratista ha realizado la entrega del informe de acuerdo a la ejecución del contrato	informe de actividades anexo al archivo GC, publicado en SECOP II
2	Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones del personal que el contratista haya de emplear para la ejecución del negocio y presentar para el trámite de pagos, copia de la planilla de pago de los aportes al régimen de seguridad social, para cada periodo cobrado. De conformidad con lo establecido en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993, modificado mediante el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.	El contratista cumplió con las obligaciones del sistema de seguridad social (salud, pensión y riesgos laborales), asumió bajo su absoluta responsabilidad laboral la totalidad de la Carga Salarial y Prestacional	Soporte adjunto en el documento GF , el cual se encuentra publicado en SECOP II
3	El contratista debe hacer presentación de la factura electrónica validada previamente por la DIAN junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma como requisito necesario para el pago de los bienes y/o servicios contratados, conforme con las disposiciones señaladas en el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020.	El contratista presento la factura electrónica de venta N FE 241 validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales -DIAN	Factura electrónica de venta N FE 241 validada previamente por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales - DIAN y Aprobada en plataforma SIFF NACION

4	Constituir las garantías solicitadas en un plazo no mayor a tres (3) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del presente contrato, asimismo restablecer el valor de la garantía cuando éste se haya visto reducido por razón de las reclamaciones efectuadas por la Entidad, o cuando se realicen modificaciones, adiciones o prórrogas. El Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA podrá declarar la caducidad de este, de no obtener esta actuación por parte del Contratista.	El contratista presentó las garantías acordes a lo solicitado por la entidad.	Anexo aprobación de garantías de cumplimiento publicado en el SECOP II.
5	Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.	El contratista cumplió con el 7.9% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF.
6	Responder en los plazos que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.	Se mantuvo una relación constante y efectiva con el supervisor del contrato.	Ver documento de designación de supervisión
7	Firmar las actas de recibo a satisfacción. En caso de que el Contratista no asista a la entrega del bien, la persona autorizada para dicho evento aportará tal facultad para realizar los actos tales como firma del acta de recibo a satisfacción y entrega del bien.	El contratista cumplió con el 7.9% de la prestación de servicio, acorde con los términos de la Propuesta y necesidades del Centro de Formación.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
8	Entregar con la mayor diligencia y cuidado los bienes establecidos a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por la Entidad, cumpliendo con la ejecución del contrato en el lugar, (el personal y vehículos dispuestos para la ejecución del contrato deben cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para el ingreso al Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA en las fechas y horas establecidas por la Entidad.	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
9	Atender en forma inmediata cualquier novedad que se presente después de entregado el bien, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios en cumplimiento de las	El contratista coordino con el supervisor los cambios que se requerían ya que no cumplían con las especificaciones técnicas del contrato. Se	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II

	especificaciones técnicas, fecha, lugar y hora de entrega, de manera inmediata, asumiendo los costos que dicho cambio implique.	realizo el cambio y entrega al Economato del Centro de Formación.	
10	Entregar productos frescos para evitar intoxicaciones alimentarias.	Ha cumplido oportunamente con los requerimientos solicitados.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
11	Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.	El contratista realiza el transporte de los alimentos en el vehículo que cumplió todos los requerimientos precontractuales inherentes al contrato y necesarios para la correcta ejecución de las entregas	Documentos Adjuntos anexos en la Etapa Precontractual publicado en SECOP II
12	El contratista debe llevar control sobre la ejecución presupuestal semanal del contrato, ya que, de llegar a suministrar productos que excedan el valor del contrato, el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, NO CANCELARÁ DICHOS VALORES.	El contratista coordino con la supervisión el cronograma de entrega de los insumos.	Relación de entregas al almacén-ECONOMATO. Adjunto en el archivo GF
13	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo	El contratista dispuso el equipo humano necesario para la óptima ejecución del contrato, adjunta soportes del capacitador y del Programa de Capacitación de la Empresa.	-Certificación continua y permanente en manejo higiénico de alimentos para manipuladores de alimentos de la Empresa TECNOLOGY LIVE -Evaluación Final manipulación de los alimentos 2024. Evidencia: GC publicado en el Secop II.

	tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.		
14	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Plan de saneamiento Evidencia: GC publicado en el Secop II.
15	De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
16	A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Evidencia fotográfica anexo al archivo GC publicado en SECOP II
17	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	- Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies -Concepto sanitario secretaria de salud con enfoque de riesgo para expendio de carnes y/o productos cárnicos comestibles. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
18	Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Plan de saneamiento Evidencia: GC publicado en el Secop II

	Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma Compromiso (SENA).		
19	Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Formato de estrategia para la prevención de perdidas y desperdicios de alimentos. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
20	Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.	El contratista realiza el transporte y la entrega de los Productos refrigerados o congelados en Furgón.	Formato de control de temperatura de Furgón. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
21	Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II

	posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.		
22	El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL. Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
23	Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya: * Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad. * Acta de entrega de elementos de protección personal.	Adjunta soporte de cumplimiento a la fecha.	-Estadística y reporte de accidentalidad. Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II
24	Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.	No se requirió	No Aplica
25	Presentar fichas técnicas de los productos según el formato establecido por el Invima.	El contratista presento los documentos solicitados	Fichas Técnicas Soportes adjuntos en el archivo GC. Primer pago publicado en SECOP II

26	Las demás que contribuyan a garantizar el cumplimiento del contrato y las que por su naturaleza le sean atribuibles conforme al objeto y alcance de este.	El contratista ha cumplido todas aquellas obligaciones inherentes al contrato y necesarias para la correcta ejecución del objeto del mismo.	Soportes adjuntos en el archivo GC, publicado en SECOP II

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA
1/08/2024	FVE 227	$ 39.574.757,47	$ 39.574.757,47	$ 84.415.242,53	21.3%
22/08/2024	FVE 241	$14.682.993.00	$54.257.750,47	$131.727.249,53	29.2%

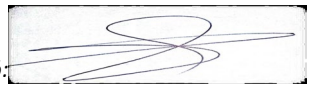
OBSERVACIONES

La empresa contratista DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS identificado con el Nit: 1032416457-6 Representado Legalmente por la señora identificada DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS con la Cédula de Ciudadanía 1.032.416.457 de Bogotá., ha ejecutado el objeto del contrato en un 73% de acuerdo a las 5 entregas realizadas en el Centro de Formación de conformidad con los servicios a efectuar y cantidades ofertadas por el mismo para el contrato en mención sin ninguna novedad .Se realiza adición al contrato en el mes de Agosto por un valor de $ 61.995.000.

La ejecución financiera del contrato es del 29.2% de acuerdo a los productos entregados y relacionados en la factura FVE 227.- FVE 241

Para el segundo pago, el proveedor realizo la entrega del 7.9 % de alimentos en el mes de Julio de 2024 como se describe a continuación:

Descripción	Cantidad
Camaron crudo limpio bolsa x 1 kg	12,0
CORVINA FILETE BOLSA X 1 KG	11,0
PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR PAQ X 1000 G	200,0
Pernil1000 GR POLLO SIN RABADILLA PAQ X	189,0
CADERA DE RES PAQUETE X 1000 GR	30,0
CALLO DE RES PAQUETE X 1000 GR	10,0
LOMO DE CERDO PAQUETE X 1000 GR	98,0
LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON PAQUETE X 1000 GR	50,0
TOCINO CARNOSO PAQUETE X	20,0

Elaboró: 

Gonzalo Andrés Gómez Saldaña (Supervisor)

Revisó:

Laura Maria Alvarado Diaz (Apoyo SST)

Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico Supervisión)

Tania Briggite Salazar - Apoyo Ambiental

Viverly Nathalia Rodriguez– Apoyo a supervisión Administrativo

REGISTRO FOTOGRAFICO





ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO ANEXO OTROSÍ

No. 001 AL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024

Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024, así:

1. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "… VALOR DEL CONTRATO Y CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024

   Mediante este documento se modifica el contrato CO1.PCCNTR.6391995 del 11 junio de 2024, MODULOS BIENES Y SERVICIOS E INFORMACIÓN PRESUPUESTAL- SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391995 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma: el valor total del Contrato será de CIENTO OCHENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($185.985.000), incluido el Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), cuando a ello hubiere lugar y demás impuestos, tasas, contribuciones de carácter nacional y/o municipal de carácter legal, costos directos e indirectos.

Nota: Deberá verificarse la aplicación del IVA.

Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 4224 del 29 de febrero de 2024.

2. **MODIFÍQUESE**: la cláusula "…GARANTIA UNICA…" del contrato No CO1.PCCNTR.6391995 DE 2024, MODULO- CONDICIONES CONFIGURACION FINANCIERA - SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIÓN PÚBLICA-SECOP II del Contrato de Suministro No CO1.PCCNTR.6391995 derivado del Proceso de Selección SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 quedando de la siguiente forma ya que el Contratista deberá ampliar los plazos y cuantías de cobertura en los términos y condiciones iniciales, así: El contratista deberá constituir a su costa y a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje-SENA- Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos de la Regional Distrito Capital identificado con el Nit No: 899.999.034-1; Dirección: Carrera 30 # 15- 53 de la Ciudad de Bogotá DC, una Garantía Única, que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del Contrato, la cual se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del mismo y se ajustará a los límites, existencia y extensión de los siguientes amparos:

De cumplimiento del contrato: El valor asegurado debe ser equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del mismo y seis (6) meses más, en todo caso debe estar vigente para la liquidación del contrato. Este amparo deberá cubrir el pago de las multas que se impongan durante su ejecución y la cláusula Penal según el caso y debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: El valor asegurado debe ser equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, con una vigencia igual al término de ejecución del mismo y tres (3) años más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Calidad y correcto funcionamiento de los bienes suministrados: Por el monto de equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, por el término de ejecución del contrato y (6) meses más. Este amparo debe constituirse desde la fecha de suscripción del contrato.

Sin perjuicio de lo anterior, el contratista se obliga a mantener vigente las garantías precitadas durante el plazo que demande la ejecución del contrato, así como la liquidación de este, tal y como lo establece el Decreto 1082 de 2015.

El SENA solicitará al contratista restablecer el valor inicial de la garantía cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la entidad el valor de la garantía se vea reducido esto de conformidad con lo establecido artículo 2.2.1.2.3.1.18. del Decreto 1082 de 2015.

Cuando el contrato sea modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el SENA exigirá al contratista ampliar el valor de la garantía inicialmente otorgada, o ampliar su vigencia, según el caso. Asimismo, Cuando el contratista incumpla la obligación de obtener, ampliar o adicionar las garantías requeridas para el cumplimiento del objeto contractual, el SENA procederá a dar aplicación al procedimiento sancionatorio contractual consagrado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011.

En lo concerniente a los incumplimientos contractuales, imposiciones de multas, procesos sancionatorios y declaratoria de caducidad, el presente contrato se remite a lo señalado por el manual de contratación vigente en la entidad.

DOCUMENTOS: Los documentos que a continuación se relacionan, se considerarán para todos los efectos parte integrante de la modificación No. 001 realizada al contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos y obligaciones jurídicas y contractuales: **a)** Justificación de modificación. **b)** Los demás documentos previos expedidos por el **SENA** en desarrollo del proceso para la modificación.

RÉGIMEN LEGAL: El contrato se regirá en general por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en los aspectos particularmente regulados por la Ley de contratación que le sean aplicables de conformidad con lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto Reglamentario 1082 de 2015**.**

PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El presente contrato, se entenderá perfeccionado con la firma de las partes contratantes.

OTROSÍ No. 001: Las demás condiciones y cláusulas que no hayan sido modificadas en el contrato electrónico y en el presente anexo, continúan vigentes.

Revisó: Rodrigo Hernando Tibaquirá Ramos - Coordinador Administrativo –CNHTA-RDC-SENA.

Proyectó: Daniela Castaño Salazar – Abogada -CNHTA-RDC-SENA

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	1032416457-6	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS	CL 145A 51A 70	3023607651	tecnologylive@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	A – Más de 200 cot		BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.		SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					7	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-07	2024-06	E		78788083	$2.030.000	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	52.000	0		0		0	4	200	0	52.200	1
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	260.000	0		0		0	4	800	0	260.800	5
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	52.000	0		0		0	4	200	0	52.200	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	208.000	0	0	0	0	4	700	0	208.700	1
231001	Colfondos	800227940-6	832.000	0	0	0	0	4	2.500	0	834.500	4
25-14	Colpensiones	900336004-7	208.000	0	0	0	0	4	700	0	208.700	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	47.600				47.600	4	200	47.800			476	47.800	7

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF21	Cafam	860013570-3	364.000	4	1.100	365.100	7

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	4	0	0	0
ICBF				
0	4	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	3	364.000	365.200
Pensión	3	1.248.000	1.251.900
Riesgos Laborales	1	47.600	47.800
CCF	1	364.000	365.100
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	8	2.023.600	2.030.000

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
NI	1032416457-6	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS		CL 145A 51A 70	3023607651	tecnologylive@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
ÚNICA	A – Más de 200 cot			BOGOTÁ D. C.	BOGOTÁ, D.C.	

EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
SI

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					7	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2024-07	2024-06	E		78788083	$2.030.000	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE									INFORMACIÓN NOVEDADES																			PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	1102797745	BALASNOA SANCHEZ ALVARO JOSE	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
2	CC	1102815974	BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
3	CC	24091464	SUA DURAN ELIZABETH	1	0			S																	25-14	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS037	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
4	CC	39270452	SANTOS NARVAEZ ALBA DENIS	1	5			S																		0	0	0	0	0	0	EPS002	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
5	CC	64573789	BALASNOA SANCHEZ INES MERCEDES	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
6	CC	64587648	BALASNOA SANCHEZ HILDA MARINA	1	0			S																	231001	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0
7	CC	80194623	BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL	1	0			S																	230301	1.300.000	208.000	0	0	0	0	EPS005	1.300.000	52.000	14-23	1.300.000	1	6.800	CCF21	1.300.000	52.000	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

	Versión: 07
	Código: GIL-F-010

Proceso Gestión de Infraestructura y Logística

Formato Acta de Recibo a Satisfacción

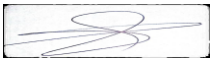
		Acta N°	2
FECHA:	22 de agosto de 2024	CIUDAD/MUNICIPIO:	Bogotá, Cundinamarca
COD REGIONAL:	11	REGIONAL	DISTRITO CAPITAL
CENTRO DE COSTO:	Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos		
COD CENTRO DE COSTO:	940610		
TIPO DE ADQUISICIÓN:	CONTRATO	TIPO DE ENTREGA:	SUMINISTRO
N° DE ACTO ADMINISTRATIVO:	CO1.PCCNTR.6391995	FECHA ACTO ADMINISTRATIVO	6 de junio de 2024
RUBRO PRESUPUESTAL	60124		
PROVEEDOR CONTRATISTA:	DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS		
NIT/CEDULA DE CIUDADANIA:	1032416457-6		
VALOR TOTAL:	185.985.000		
FECHA DE VENCIMIENTO:	29 de noviembre de 2024		

OBJETO DEL CONTRATO:	Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C

CANTIDAD BIENES DEVOLUTIVOS	0	CANTIDAD BIENES DE CONSUMO	

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

OBSERVACIONES	

FIRMA SUPERVISOR			
NOMBRE COMPLETO	GONZALO ANDRES GOMEZ SALDAÑA		
N° DE IDENTIFICACIÓN	80827332		
CORREO INSTITUCIONAL	gogomezs@sena.edu.co		
CARGO	Instructor Grado 20	N° DE CONTACTO	3174132244

CERTIFICACIÓN DE RECIBO A SATISFACCIÓN

ACEPTACIÓN DE OFERTA No. CO1.PCCNTR.6391995 del 6 de junio de 2024 / SIIF 60124

OBJETO DEL CONTRATO: Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C

CONTRATISTA: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT: 1032416457-6

SUPERVISOR: Gonzalo Andres Gomez Saldana

FECHA DE INICIO: 11/06/2024

FECHA DE VENCIMIENTO: 29/11/2024

PLAZO DE EJECUCIÓN: siete (7) meses sin exceder el 29 de noviembre de 2024 contados a partir del día hábil siguiente a la fecha del cumplimiento de los requisitos de ejecución del presente contrato o hasta agotar presupuesto, según requerimientos realizados por el Supervisor.

En mi calidad de supervisor del contrato en mención certifico que se recibió a satisfacción LOTE 2

CONCEPTO	VALOR
Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaría, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C	$ 14.682.993
IVA %	$-
VALOR TOTAL:	$ 14.682.993

ESTADO FINANCIERO

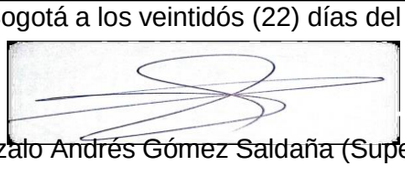
FECHA	DEPENDENCIA	FUENTE	DOCUMENTO	SERVICIO	VALOR BRUTO	IVA %	VALOR TOTAL
22/08/2024	940645	NACIÓN	FVE FE 241	ADQUIS. DE BYS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL – FORTALECIMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	14.682.993	-	14.682.993

VALOR DE LA FACTURA EN LETRAS:TREINTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS CON CUARENTA Y SIETE CENTAVOS M/CTE.

USOS PRESUPUESTALES

Id POSICIÓN REQUIERE USO	Id. USO PRESUPUESTAL	DESCRIPCION PRESUPUESTAL	VALOR TOTAL
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-000-004	PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	1.295.226
C-3603-1300-15-20305C-3603025-02	A-02-02-01-002-001-01	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.	13.387.767

Dada en Bogotá a los veintidós (22) días del mes de Agosto de 2024.



Gonzalo Andrés Gómez Saldaña (Supervisor)

Viverly Nathalia Rodriguez Vargas (Apoyo Administrativo)
Sara Elizabet Gonzalez Montenegro (Apoyo Técnico)
Tania Briguite Salazar (Apoyo Ambiental)
Laura Maria Alvarado (Apoyo SST)

ITEM	1
MARCA	CASTELL DE FERRO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN**
Calidad	NTC 258
Requisitos Específicos	El producto debe contener: Acidez libre (% Ácido oleico) 1% Máximo Índice de Yodo 94 Máximo Índice de Bellier 17 Máximo Índice de saponificación 196 Máximo El aceite crudo de oliva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y perfil de ácidos grasos establecidos en la NTC 258. Los residuos de plaguicidas no de bebenexceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 1 Litro
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	LEE M EE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE DE SESAMO
Calidad	NTC 635
Requisitos Específicos	La acidez libre expresada como acido ácido oleico debe ser máximo 2.5%. El aceite crudo de ajonjolí debe cumplir con los con los requisitos fisicoquímicos establecidos en la NTC 635. Los residuos de plaguicidas no de beben deben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** frasco por 207 cm3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en envase plástico o de vidrio, conservación: temperaturaambiente con vida útil de un año a partir de la fecha de envasado. Los envases utilizados deben ser de primer uso. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	OLEOCALI
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITE VEGETAL
Calidad	NTC 2456
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Ácidos grasos libres (como ácido oleico) %: 1%máximo. Impurezas insolubles, en % 0,05 máximo.El contenido en ceras: entre 300 mg/kg y 350 mg/kg, % de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límitesmáximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC2456. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación**: Frasco por 1000 CM3
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	ALFA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA MORADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	SERPIS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA NEGRA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y un tiempo de conservaciónen estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata POR 350 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendioy uso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicos, y debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debe permitir sumanipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño quepermita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	ALFRESCO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ACEITUNA VERDE DESHUESADA
Calidad	Cumplir con los requisitos establecidos en: Norma Técnica Colombiana NTC 4842 – Aceitunas de mesa. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	Las condiciones óptimas de conservación para estos frutos son una temperatura entre 7 y 10ºC, humedad relativa del aire de 85-90% y untiempo de conservación en estas condiciones de 4 a 6 semanas. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social. El producto deberá cumplir con las condiciones establecidas en la Norma TécnicaColombiana 4842 que corresponda al alimento en conserva, así como con la información contenida en el presente documento de condiciones especiales. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 250 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se deberá empacar en envases o empaques de material inocuo que asegure su conservación o higiene durante su almacenamiento, transporte, expendio yuso. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1y NTC 512•2. El empaque debe garantizar su conservación proteger al producto de daños mecánicosy debe estar construido con materiales inertes y libres de residuos de fabricación; debepermitir su manipulación durante el transporte y el almacenamiento; y contar con un diseño que permita la ventilación del producto
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	EL REY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ACHIOTE**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 Ministerio de Salud. NTC 409
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%; máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo El producto deberá colorear en amarillo 25 litros deagua destilada por cada 5 gramos del producto. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241de 1991 y los requisitos establecidos en la NTC 409 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE POR 16 G
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservaciónlo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	TABASCO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJI TABASCO**
Calidad	NTC 1631 Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Sabor: Picante y un poco acido. Color: Rojo claroOlor: Característico del ají. Aspecto: Liquido no muy espeso, de poca consistencia, sin sólidos visibles. La pasta de ají debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en laResolución 4241 de 1991 y en la NTC 1631 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Envase de vidrio que conserve sus características organolépticas, dispositivo dosificador plástico transparente y tapa rosca. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rótulo obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	LA GRANJA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AJONJOLI DESCORTEZADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El ajonjolí debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 7%; máximo Cenizas (%) m/m: 7%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1% máximo Fibra bruta (%) m/m: 7% máximo. Máximo valor permitido de Aflatoxinas 20 ppb. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 536. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** bolsas por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacado e bolsa plástica de polietileno sellada (atóxica, inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil), rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	bolsas

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	10
MARCA	ALFRESCO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALCAPARRAS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Por 100 gramos de alcaparras en conserva:Calorías: 23 kilo cal Grasas monoinsaturadas.: 0,1gr. Proteínas: 2,4 gr Grasas poliinsaturadas.: 0,3 gr. Colesterol: 0,0 Mg Calcio: 40 Mg. Grasas sats: 0,2 gr.Magnesio: 33 Mg. Fósforo: 10 Mg. Vitamina C: 4,3 Mg.Potasio: 40 Mg. Vitamina E: 0,9 Mg.Sodio: 2964,- Mg Vitamina A: 139 IU El producto en conserva debe alcanzar un pH de 4.5. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), decreto3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protecciónsocial. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En envase de vidrio que conserve las características organolépticas del producto. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso netoEl producto en su rótulo debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	11
MARCA	AGROMANICERO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRAS ENTERAS**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa mono saturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha devencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	AGROMANICERO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMENDRA EN LAMINA**
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Cada almendra común está compuesta por un: Carbohidratos: 2,3% mínimo Celulosa:15,2% máximo Proteína: 18,7 mínimoGrasas: 58,1% de (grasa saturada 0,4; grasa monosaturada 0,32; grasa polinsaturada 0,42) máximo Humedad: 5% máximo Presentación: Almendras en láminas Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 1291. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa plástica transparente. Rotulado con el nombre del producto, nombredel productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, lote de producción, peso neto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	13
MARCA	R BIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ANCHOA EN LATA**
Calidad	NTC 1443, NTC 1276 Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 4433 queestablece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para la anchoa en conserva al natural deberá ser mínimo el 65%del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para la anchoa en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos y sin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de anchoa, el peso escurrido se medirá solo con laanchoa utilizada para la mezcla, la cual deberá ser como mínimo el 25% del pesoneto declarado para todas sus clasificaciones. La anchoa enlatada en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos ymicrobiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 56 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Rotulado con el nombre del producto, el nombre del empacador (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento. La lata igualmente debeir protegida por una pequeña cajita de cartón. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	14
MARCA	GRANAROMA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio)	**ANIS ESTRELLADO**
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 411
Requisitos Específicos	El anís debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 10% máximo. Fibra bruta: 25% máximo Aceite esencial: 1,5 %mínimo a 4% máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. El proveedor debe cumplir con las BPM. El producto se requiere con vida útil dediez días. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 16 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsa cerrada debe colocarse en la bolsa la fecha de empaque y vencimiento. El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte yexpendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	15
MARCA	COLAVITA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	**ARROZ ARBOREO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidaddel producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	DIANA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ BLANCO EXCELSO**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superioresa 20 ppb. Debe cumplir los requisitos establecidos en laNTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad delproducto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministeriode Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	NISHI I
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARA SUSHI**
Calidad	NTC 671
Requisitos Específicos	La humedad del arroz blanco no debe ser mayor de 14% El arroz blanco no debe contener Aflatoxinas superiores a 20 ppb. Arroz blanco seleccionado Vitamina A y ácido fólico. Debe cumplir los requisitos establecidos en la NTC 671. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109del Ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	DO A PEPA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ARROZ PARBORIZADO**
Calidad	NTC 1643 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	El arroz precocido debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en laNTC 1643. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 2007del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	VANCAMPS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ATUN EN LATA**
Calidad	NTC 1276 Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud Resolución 148 de 2007 del ministerio de la Protección Social Resolución 288 de2007del Ministerio de la Protección Social. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Se debe rechazar todas las latas que tengan los lados o extremos inflados; latasmal selladas, oxidadas, abolladas, con fugas o que estén goteando o cuyos contenidos estén espumosos o tengan mal olor. Color, sabor y aroma característicos Contenido de Histamina: 50 mg/kg máximo. Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: 2,0 máximo La salmuera debe estar exenta de nitritos de sodio o de potasio El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% delpeso neto declarado para todas sus clasificaciones; El peso escurrido para atún en conserva con aditivos e ingredientes con aditivos ysin ingredientes o sin aditivos con ingredientes, deberá ser mínimo el 75% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones; Referente a las preparaciones de atún, el peso escurrido se medirá solo con el atún utilizado para la mezcla, el cual deberá ser como mínimo el 25% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El atún enlatado en conserva debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 148 de 2007 y NTC 1276. El atún en lata debe cumplir con la NTC 4433 que establece los requisitos microbiológicos para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Lata por 184 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los envases deben ser herméticos y elaborados en materiales inocuos resistentesy, atóxicos, inalterables al ser sometidos a tratamiento térmico, su contacto con el producto no debe alterar las características físicas, químicas y sensoriales de producto durante su vida útil. El envase no debe presentar deformaciones u otros defectos que comprometanla calidad sanitaria del producto. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	0
MARCA	FR TOS Y SEMILLAS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVELLANA ENTERA**
Calidad	NTC 2160
Requisitos Específicos	Humedad: < 6% Índice de peróxidos: < 10 meq/kgCalibre: 13 - 15 mm Por encima o por debajo del calibre: ± 5% MaxDañadas: ≤ 10 % . Rotos: ≤ 10% Cascara, piel o polvo: ≤ 0.2% Materias extrañas: 10 piezas/tonAflatoxinas B1: < 5ppb Aflatoxinas totales B1+B2+G1+G2: < 10ppbMetales pesados: Ausencia. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 delministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	Q A ER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AVENA EN HOJUELAS**
Calidad	NTC 806 NTC 2159
Requisitos Específicos	La avena en hojuelas debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad de: 13,5 % mínimo (avena en hojuelas). La avena debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 2159.El límite máximo de Aflatoxinas en la avena no debe exceder 10ppb.La avena no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidasestablecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 800 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inocuo inalterable al contactocon el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Comercializadora Tecnology live

DIANA QUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	ANTONIO SOTO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**AZAFRAN**
Calidad	Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud. NTC 4423
Requisitos Específicos	El azafrán debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 15%;máximo Cenizas (%) m/m: 3%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 2% máximo Fibra bruta (%) m/m: 5% máximo. Extracto etéreo (%) m/m: 3,5 a14,5% máximo Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 0.5 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	INCA CA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR MORENA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El azúcar MORENA se debe empacar en recipientes de material adecuado queno altere las características del producto y lo preserven durante su transportey almacenamiento. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación granulado, moldeado, polvo, etc. El rotulado debe cumplir con la Resolución 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	COLOMBINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR PULVERIZADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar pulverizado debe cumplir con los siguientes requisitos específicos de calidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximo El azúcar pulverizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos enla NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante sutransporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguiente información: - La leyenda «Azúcar pulverizado». - Forma de presentación, en polvo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005, o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	INCA CA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	AZUCAR REFINADA
Calidad	NTC 778
Requisitos Específicos	El azúcar refinado de be cumplir con los siguientes requisitos específicos decalidad. Humedad granulada, % m/m: 0.05 máximo Humedad, moldeado, % m/m: 0.1 máximo Cenizas, % m/m: 0.04 máximoEl azúcar refinado debe cumplir con los requisitos microbiológicos y de metales pesados establecidos en la NTC 778. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y aseguren su conservación lo preservendurantesu transporte y almacenamiento. El transporte a granel debe cumplir las mismas condiciones. Los empaques del producto deben contener la siguienteinformación: La leyenda «Azúcar refinado». Forma de presentación (granulado, moldeado, polvo, etc.). Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005,o norma que se adicione modifique o sustituya.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	COLOMBINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BARQUILLOS
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Decreto 3075de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. Resolución 228 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Galleta en forma de tubo bañada con cobertura de chocolate o sin coberturaGalletas: deben cumplir con los siguientes requisitos: Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo. Humedad % (m/m): 10% máximo. Los productos deben ser elaborados al cumplimiento de las Buenas Prácticas deManufactura el Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. Las galletas y colaciones de leche, se componen principal mente de cereales y sólidos de leche, deben obtener como mínimo 10% m/m de proteínas de leche. Lasgalletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 10 unidades. De 44g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	CIMPA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BICARBONATO DE SODIO
Calidad	NTC 4423
Requisitos Específicos	% Pureza total como NaHCO3 : 99.0 % El bicarbonato de Sodio debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la NTC – 1616 Debe cumplir con los requisitosestablecidos en la NTC 1616. La cantidad de aditivo empleada en alimentos se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; la cual está establecida como la dosis máxima empleada según Buenas Prácticas de Fabricación – BPF **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete X 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de material grado alimenticio, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	DON JOSE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Bocadillo lonja
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 delMinisterio de Salud. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 delMinisterio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Loja por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual en su totalidad en envoltura de polipropileno que le proporcionen una adecuada protección, conservación, higiene y características durante el transporte y almacenamiento. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Loja

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	ALFA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	BREVAS EN ALMIBAR
Calidad	NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. FRASCO DE VIDRIO El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	30
MARCA	COLCAFE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFÉ INSTANTANEO
Calidad	NTC 3314 y NTC 5247
Requisitos Específicos	El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café instantáneo es de 10µg/kg.El café instantáneo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 5247. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico al contactocon el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Ítem	31
Nombre del Producto	CAFÉ TOSTADO EN GRANO(EXCELSO)
Descripción del Producto	El café excelso es una categoría de café de alta calidad, con atributos físicos y sensoriales excepcionales, obtenido a través de una cuidadosa selección y clasificación en las trilladoras de café colombiano
Requisitos generales	Su delicioso y excelso sabor es el resultado de una selección de granos de café tostados a la perfección, que resaltan por su fuerte sabor, aroma a caramelo e intensidad media alta. Está listo para ser molido y usado en todo tipo de preparaciones.
Resquicitos específicos	Café seleccionado con acidez y amargo medio, de cuerpo equilibrado y tostión oscura.
Rotulado y empaque	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que No reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y S Sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización
Unidad de medida	BOLSA X 500G
Marca del Producto	OMA

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	PASION DE BARISTA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAFE EN GRANO 100% ESPECIAL
Calidad	NTC 3534
Requisitos Específicos	Producto obtenido a partir de frutos sanos, café en verde de buen tamaño, color, densidad y sin defectos. Café 100% especial en grano fresco con una calificación de 80 puntos como mínimo según SCAA. Especie coffea arábica, variedades castillos y/o tabi y/o caturra, orígenes Santander y/o Antioquia y/o Tolima y/o Huila y/o Cundinamarca, Cultivados a una altura promedio, entre rangos de 1500 a 2000 m.s.n.m., procesos lavados y/o natural (beneficio vía húmeda y/o vía seca), tostion media. No debe tener materiales o contaminantes extraños Grado de tostión media (NTC 2442) Contenido de cafeína entre 0.8% y 1.5 %, según NTC 2441 El proveedor debe presentar la Ficha técnica del café con perfil en taza El nivel máximo permitido de ocratoxina A, en el café tostado es de 10µg/kg. El café tostado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3534. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Bolsa polipropileno aluminizada. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas .
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	33
MARCA	MADRE TIERRA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CANELA EN ASTILLA
Calidad	La canela debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad: 14% máximo Cenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8% mínimo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 250 gramos
Empaque y Rotulado	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	34
MARCA	MOLINO VERDE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CANELA EN POLVO
Calidad	Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, y NTC 1417
Requisitos Específicos	La canela en polvo debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 14% máximoCenizas: 6% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 0.8%mínimo La canela molida se permite adicionar carbohidratos proteínas comestibles anticompactantes en una proporción máxima de 10%m/m. Debe cumplir con los límites de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 125 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de polipropileno biorentado que asegure su conservación e higiene durante elalmacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	35
MARCA	L MPFISH
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 80g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	L MPFISH
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CAVIAR MASAGO
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 85 g negro o rojo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En frasco de vidrio o lata, resistente y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	ALFRESCO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CEREZAS MARRASQUINO ROJAS
Calidad	NTC 3207 NTC 695 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	La cereza debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 695 y con losrequisitos microbiológicos de la NTC 3207. En el almíbar el contenido se azúcar: 14°BRIX mínimo y 20°BRIX Contenido: Cereza 61.1 % Azúcar 21.3 % Agua 17.44 % Sabor a marrasquino 0.08% Ácido cítrico 0.06 %Color: Rojas **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 6 meses. **Presentación:** Frasco 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco de Vidrio. Debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 por medio de lacual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	EL SOL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE EN PASTILLA
Calidad	NTC 792
Requisitos Específicos	Para el chocolate de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado serádel 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la del cacao a excepción dela aportada por la leche. El cacao en grano empleado en la fabricación de chocolate debe cumplir con loestablecido en la NTC 1252. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	AGROMANICERO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CIRUELA PASA SIN SEMILLA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. La ciruela pasa no debe tener semilla. En su elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministeriode Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones dehigiene. El rótulo de la ciruela pasa debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	40
MARCA	EL REY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CLAVO DE OLOR
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 15% máximo Cenizas: 3% máximo Cenizas insolubles: 2%máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 9 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte yexpendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	41
MARCA	LA GRANJA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COMINO MOLIDO
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	El comino molido debe cumplir con los siguientes requisitos:Humedad (%) m/m: 14%; máximo Cenizas (%) m/m: 12%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 4% máximo Fibra bruta (%) m/m: 30% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 1.5% mínimo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. El comino molido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del Ministerio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC 4423. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa plástica de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que noaltere las características del producto y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	ROLAND
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMA DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de 2018.
Requisitos Específicos	La crema de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Crema de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 420ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos) Presentación (Aplica paraproductos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxidoo alguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	43
MARCA	S SANITA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CROUTONES CESAR
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por su alta humedad y suavidad. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** PAQUETE *140 GR
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica para productos)	PAQUETE

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	44
MARCA	DEL C LTIVO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO
Calidad	Resolución 2674:2013 Resolución 333:2011 Resolución 5109:2005 Resolución 719: 2015
Requisitos Específicos	Almacenar en un lugar seco, a temperatura ambiente y libre de plagas. Después de abierto el producto consumir en el menor tiempo posible y antes de la fecha devencimiento indicada. Proteína :1g Carbohidratos :15g Grasas :0g Sodio :0mg Fibra dietaría :1mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	EMPAQUE PRIMARIO: Empacado en película laminada de dos capas, conformadaspor polipropileno biorentado transparente (BOPP) y polietileno de baja densidad transparente (PEBD), inerte que no altera las características originales del producto y sacos en polipropileno tejido de 60x92 cm EMPAQUE SECUNDARIO: gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 2 micras, PACA DE 24 UNID X 500 GR Medida: 34x42x12 cm gran empaque elaborado en PEBD transparente con calibre de 1.5 micras
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	45
MARCA	C ISINE CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	DURAZNO EN ALMIBAR
Calidad	NTC 4929 NTC 3207 Resolución 1 4712 de 1984
Requisitos Específicos	En el almíbar el contenido de azúcar: 14°BRIX mínimo y 20° BRIX **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata de 520g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Productos empacados en latas de 520 g (melocotones) que se proteja el productode daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento del producto. En hoja de lata Stone electrónicamente estañada 401*411 El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	T ININGS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ENGLISH BREAKE FAST TEA
Calidad	NTC 3506
Requisitos Específicos	Té negro Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g Ácidos grasos saturados 0 g Ácidos grasos poliinsaturados 0 g Ácidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg Sodio 3 mg Potasio 37 mg Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 gAzúcares 0 g Proteínas 0 g Cafeína 20 mg Vitamina A 0 IU Vitamina C0 mg Calcio0 mg Hierro0 mg Vitamina D0 IU Vitamina B60 mg Vitamina B120 µgMagnesio3 mg Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3506. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete de 20 bolsas de 10 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser English BreakFast Tea El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	BEST CHOICE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESPAGUETTI DE ARROZ
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055 No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminasA y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministeriode Salud Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsas por 200 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. - Paquete por 200 gramos. - Cumplir 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 materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsas

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	MAIZENA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL
Calidad	Cumplir con NTC -926NTC 1055
Requisitos Específicos	El almidón o fécula de maíz sin modificar para la industria alimentaria debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC- 926 y Microbiológicos. La fécula de maíz tiene solo un grado de calidad, debeestar libre de impurezas ycumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Proteína: 10,5% máximo Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1055. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 5000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de maíz en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado del producto debe cumplir con la resolución No 05109 del Ministeriode Protección social
Presentación (Aplica paraproductos	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Ítem	49
Nombre del Producto	PASTA FIDEOS
Descripción del Producto	.Producto higienizado, obtenido mediante un proceso tecnológico apropiado, preparado de la extrusión formado y secado apropiado de las diferentes figuras elaboradas a partir de una masa homogénea sin fermentar preparada con agua, y los derivados del trigo como sémola o semolato de trigo duro, se puede incorporar otros ingredientes tales como gluten, soya, huevos, leche, vegetales, jugos u otras farináceas u otro ingrediente permitido puede estar fortificado con la adición de proteínas, vitaminas y minerales. Los fideos son un tipo de pasta con forma de cuerdas finas.
Requisitos generales	Las pastas alimenticias deben presentar color, olor y sabor característico. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar libre de la presencia de plagas, protegido de la humedad. El alimento debe estar exento de contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.
Resquicitos específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (acido láctico)% (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Deberá cumplir con las requisitos establecidos en la NTC 1055. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 del Ministerio de Salud. Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007.
Rotulado y empaque	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	PAQUETE X 250G
Marca del Producto	Doria

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	50
MARCA	GASTRONOMY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Frijol Negro
Calidad	NTC 871
Requisitos Específicos	Cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC -871 El producto debe encontrarse dentro de las tolerancias de daños, grano partido ygranos de contraste contenidos en la norma NTC – 871. Para negociaciones sobre fríjol importado aplicarán las normas de calidad del país deorigen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado de tal forma que el producto quede preservado de la contaminación, humedad y que aseguren la buena conservación del producto. Elrótulo debe ser impreso cumplir con lo indicado en la Resolución No 005109 Min Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	51
MARCA	NOEL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETAS DE SODA
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	OREO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GALLETA OREO
Calidad	NTC 1241 Resolución 11488 de 1984
Requisitos Específicos	Galletas: deben cumplir con los siguiente requisitos fisicoquímicos y microbiológicos: pH:5.6 mínimo 9.5 máximo Proteína % (m/m) (Nx5.7): 3 mínimo Humedad % (m/m): 10,0 máximo Coliformes fecales /g< 3 máximo (buena calidad) Salmonella /25g ausencia Recuentos de Mohos y levaduras UFC/g: 200 máximo para identificar nivel de calidad aceptable. Resolución 11488 de 1984 Las galletas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 1241 y la Resolución 11488 de 1984. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 5 meses. **Presentación:** Paquete 432g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Bolsa de Polipropileno que no altere el producto y asegura sus condiciones de higiene y conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	53
MARCA	DIANA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GARBANZO
Calidad	NTC 923
Requisitos Específicos	El garbanzo no debe tener una humedad mayor al 14%. El garbanzo limpio no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo con su calidad del garbanzo se clasificará en tipo I y tipo II, para lo cualdebe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 923. El garbanzo no debe exceder los límites de metales pesados yplaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservacióndurante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	54
MARCA	ARO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SABORES SURTIDOS
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	En su elaboración se debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. La gelatina debe cumplir con los límites establecidos para metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o enel producto terminado establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Deben ser sabores surtidos **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se empacará en recipientes suficientemente inertes al producto queaseguren su conservación. El empaque empleado para su comercialización durante el almacenamiento debegarantizar la conservación de sus características sensoriales, físicas químicas y microbiológicas de un producto apto para el consumo. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	55
MARCA	CIMPA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GELATINA SIN SABOR
Calidad	NTC 1629 Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro otranslúcido. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior. Cumplircon los requisitos establecidos en la NTC 1629 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Ítem	56
Nombre del Producto	LENTEJAS
Descripción del Producto	Las lentejas son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Lens sculenta, Moench, se considera lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verde característicos de la variedad, son fijadoras de nitrógeno
Requisitos generales	Características sensoriales de la lenteja: Color: café Olor característico del producto. Consistencia: firme dura, el grano debe estar seco. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) e infectación.Los granos no deben presentar olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados
Resquicitos específicos	La lenteja no debe tener una humedad mayor al 13%. Debe presentar color y olor característico propio del grano. La lenteja limpia no debe contener más del 1.0% de impurezas. De acuerdo a su calidad la lenteja se clasificara en tipo I y tipo II, para lo cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 937.La lenteja no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007
Rotulado y empaque	Los empaques deben ser de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vida útil.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Unidad de medida	PAQUETE X 1000
Marca del Producto	**DIANA**

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>5</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>LA GLORIA</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>LECHE CONDENSADA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 2310 de 1986 del Ministerio de Salud.
Decreto 616 de 2006 del Ministerio de la Protección Social. NTC 879</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Recuento total de aerobios mesófilos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 30000</td><td>NTC 4519</td></tr>
<tr><td>Recuento de mohos</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Recuento de levaduras</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 500</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>NMP coliformes totales</td><td>g/ml</td><td>Menor a 3</td><td>NTC 4516</td></tr>
<tr><td>Recuento de Estafilococo coagulasa positiva.</td><td>UFC/g-mL</td><td>Máx. 200</td><td>NTC 4779</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidad</th><th>Especificación</th><th>Técnica analítica</th></tr>
<tr><td>Materia grasa</td><td>g/100g</td><td>Min. 8.0</td><td>AOAC 922.06</td></tr>
<tr><td>Sólidos lácteos no grasos</td><td>g/100g</td><td>Min 20.0</td><td>Polarimetría</td></tr>
<tr><td>Humedad</td><td>g/100g</td><td>Máximo 30</td><td>Pérdida por secado a 103°C</td></tr>
<tr><td colspan="4">Referencia normativa: Resolución 02310 de 1986</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.

Presentación: Lata 396g</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto.
Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos y materias primas.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Lata</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	BADIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE DE COCO
Calidad	De manera general el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la CODEX STAN 240-2003, sin perjuicio de lo establecido en el parágrafo 2 el artículo 5 de la ley 1150 de 2007, modificado en su contenido por el artículo 5 de la ley 1882 de2018
Requisitos Específicos	La leche de coco deberá cumplir con las siguientes especificaciones:Grasas totales 7% Grasa saturada 23% Fibra dietaría 1% La leche de coco deberá tener los siguientes Ingredientes: Leche de coco, agua, conservante, emulsificante, espesante. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 1 año. **Presentación:** Lata 400ml
Empaque y rotulado (Aplicapara productos)	El empaque primario del producto debe ser lata que no presente abolladuras, oxido oalguna característica que denote deterioro. El empaque secundario deberá corresponder al producto El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El rotulado debe cumplir la Norma Técnica Colombiana NTC 512 1 yNorma Técnica Colombiana NTC 512 2.
Presentación (Aplica paraproductos)	Lata

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	COLANTA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LECHE EN POLVO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo. Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de febrero de 2006. Por el cual seexpide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche parael consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Normas de calidad oficiales del país de origen, que podrán incluir requisitos y método
Requisitos Específicos	No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lodispuesto en el Codex Alimentarius. La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: Leche en polvo entera Leche en polvo parcialmente descremada Leche en polvo descremada. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empacada en bultos o en bolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y asegure su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y dos o tres bolsas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminio. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución05109 del Ministerio de Protección Social. Presentación:
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>1</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>SAN JORGE</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>MAIZ LATA</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>NTC 366</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td colspan="4">Información Nutricional</td></tr>
<tr><td colspan="4">Tamaño por porción: 1/2 Taza (130 g)
Porciones por envase: 1.5 aprox.</td></tr>
<tr><td colspan="4">Cantidad por porción</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calorías 110</td><td colspan="2">Calorías de Grasa 0</td></tr>
<tr><td colspan="3"></td><td>Valor Diario*</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Total 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Saturada 0 g</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Grasa Trans 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Colesterol 0 mg</td><td>0%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Sodio 370 mg</td><td>15%</td></tr>
<tr><td colspan="3">CarbohidratoTotal 26 g</td><td>9%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Dietaria 6 g</td><td>24%</td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra soluble 0 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Fibra Insoluble 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Azúcares 6 g</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">Proteína 4 g</td><td>8%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Vitamina A 0%</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr>
<tr><td colspan="2">Calcio 0%</td><td colspan="2">Hierro 2%</td></tr>
<tr><td colspan="4">*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.</td></tr>
</table>

La lata debe venir libre de golpes, que no este inflada ni oxidada.

Vida útil: fecha mínima de vencimiento 1 año.

Presentación: Bolsa 300 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>empacados en latas de 300 g que se proteja el productode daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el empaque se realice con buenas Prácticas de manipulación para preservar la calidad. Se debe colocar la fecha de empaque, numero de lote y fecha de vencimiento.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica para productos)</td><td>Lata por 300 gramos</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	0
MARCA	AREPA G ERRERO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAIZ PETO CRUDO O PRECOCIDO
Calidad	NTC 366
Requisitos Específicos	Humedad 14.0 % Máxima Porcentaje de granos dañados por hongos:3,0 % Máximo Aflatoxinas: 20 mcg Máximos El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de clasificación y calidad establecidos en la NTC 366. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	En bolsa de un material atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto, aseguren su conservación durante su vidaútil y debe ser de primer uso. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la protección Social para materias primas
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM

Nombre del Bien/Producto/Servicio(SIBOL)	MANÍ SALADO
Código SIBOL	40418
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MANI SIN SAL
Calidad	NTC 748
Requisitos Específicos	Maní sin cascara debe contener una humedad de 9.0% máximo. El maní descascarado limpio debe contener máximo un 1,0% de impurezas y ,1% de materias duras. Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 748. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

MARCA: AGROMANICERO

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	MERCADOS AMELIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARACUYA PULPA
Calidad	Resolución 7992 de 1991 NTC 404 NTC 4433
Requisitos Específicos	Debe tener registro INVIMA. La pulpa de Maracuyá debe tener un contenido mínimo de 60% de fruta. Acidez titulable (ácido cítrico anhidro) % m/m: 1.8 Mínimo Porcentaje de sólidos disueltos, a 20°C (Brix): 12,0 Mínimo (por lectura refracto- métrica). En las pulpas azucaradas el límite máximo de azúcar adicionado 40%, pH a 2ºC 4.0 y sólidos solubles por lectura refracto-métrica a 20 C (Brix) en % m/m. 40% mínimo. La pulpa congelada o pasteurizada debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 7992 de1991 En su elaboración se pueden adicionar aditivos (conservantes y antioxidantes permitidos) establecidos en la Resolución 7992 de1991. El contenido máximo de metales pesados debe ser el establecido en la Resolución 7992 de1991 La pulpa debe tener olor característico e intenso de fruta madura y sana semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. La pulpa debe presentar color intenso y homogéneo, aunque el producto puede presentar un ligero cambio de color el cual debe ser uniforme, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. Las pulpas que sean sometidas a esterilización comercial de alimentos no deberán presentar crecimiento microbiano y deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 7992 de1991 y NTC 4433 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Las pulpas se deben empacar o envasar en material adecuado atóxico, hermético queno altere las características físicas, químicas y sanitarias del producto y asegure su higiene y buena conservación. Las pulpas podrán o no envasarse al vacío. Las pulpas que sean envasadas empleando el proceso de esterilidad comercial no debe presentardeformaciones u otros defectos que comprometan la calidad sanitaria del producto. La pulpa de Maracuyá podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	FR CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MAYONESA
Calidad	Resolución 17882 de 1985 Ministerio de Salud. NTC 1756.
Requisitos Específicos	La mayonesa debe cumplir con los siguientes requisitos:Gomas: Negativo Almidón: Negativo Acidez (como ácido acético): 0.28 mínimo a 0.7 máximopH a 20°C: 3.6 mínimo 4.1máximo Cloruros (como NaCl): 1.0 mínimo 1.8 máximoExtracto etéreo % m/m: 66.5 % mínimo Ácidos grasos libres (ácido oleico en % m/m): 0.05% máximoÍndice de peróxido: 1.5 máximo. La mayonesa debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos dedroga o medicamentos. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 3770 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. - Cumplir 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 materiasprimas
Presentación (Aplica para productos)	Galón

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	ALPINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refracto-métrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enla Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Presentación: Empaque individual de plástico con tapa de aluminio **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja de 60 unidades por 16g c/u
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	SAN JORGE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MERMELADA INDIVIDUAL SABORES SURTIDOS
Calidad	Resolución 15789 de 1984 Resolución 14712 de 1984 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas de la mermelada: Sólidos solubles por lectura Refractométrica: a 20°C: 60 mínimo. pH a 20°C: 3.4máximo % acidez (como ácido cítrico) 0.5 mínimo En la mermelada no se permite ningún tipo de almidón No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 15789 de 1984 y elDecreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Doy Pack 400g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El producto se designará como mermelada de seguido del nombre de la fruta procesada. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Doy Pack

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	GRAN NIO E
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MIEL DE MAPLE
Calidad	NTC 409 Límites de Impurezas Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo
Requisitos Específicos	PROPIEDADES FISICAS Y QUIMICAS Apariencia: Líquido transparente a ligeramente turbioColor: Amarillo Olor: CaracterísticopH a 20°C: 3.7 - 4.7 Presión de vapor: ND Densidad a 20°C: 1.100 - 1.230Densidad de vapor: ND Índice de refracción a 20°C: 1.3909 - 1.4048Densidad relativa: ND Punto de fusión/congelación: NDCoeficiente de partición: ND Punto de inflamación: ND Temperatura de autoignición: 380°C Taza de evaporación: ND Temperatura de descomposición: ND Flamabilidad: No flamableViscosidad: ND Solubilidad: En agua, alcoholes y glicoles. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerte alproducto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	RIGRANDE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MIEL PURA DE ABEJAS
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC1273. MIEL DE ABEJAS. Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. para su manejo y comercialización como alimento. CODEXALIMENTARIUS. FAO/WHO. 199C3o. misión internacional. Norma mundialpara mieles. Codex staN. rev. Roma, 12•1981. Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	La miel no deberá tener ningún sabor, aroma o contaminación inaceptable quehaya sido absorbido de una materia extraña durante su elaboración y almacenamiento. La miel no debe haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones fisicoquímicas: Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. Mínimo 65.0 % Humedad. Máximo.18.0 %Sacarosa. Máximo.5.0 % Sólidos insolubles en agua. Máximo. 0.5 %Contenido de cenizas. Máximo. 0.6 % Acidez Miliequivalentes de ácido/1000 g. Máximo. 40.0 %Contenido de hidroximetilfurfural, mg/kg Máximo. 40.0 Las Mieles distintas de la miel prensada deben tener un contenido de sólidos insolubles en agua de 0.1% como máximo La miel de abejas no debe contener glucosa comercial. Grados BRIX A 13%de humedad y 20°C. 85° Mínimo pH. 3.0 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500gr
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas: se designará con el nombre de Miel de flores o de néctar, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, elaborador o envasador, que deberán aparecer en el envase El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social El producto debe ser envasado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte ycomercialización.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Ítem	6
Nombre del Producto	MILO
Descripción del Producto	.Alimento granulado a base de malta y cocoa con Vitaminas y minerales. El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes al extracto seco.
Requisitos generales	Extracto de malta, leche entera en polvo, azúcar, cocoa, sales minerales, vitaminas C, B1, B2, B6, B12, niacina, ácido pantoténico, lecitina de soya, bicarbonato de soda, saborizante artificial.
Resquicitos específicos	El producto puedecontener como mínimo un 70% (m/m) de chocolate cuando los agregados son visibles y separados
Rotulado y empaque	El producto se debe envasar en material, que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El producto en el rótulo debe contener toda la información técnica y especificaciones requeridas para su uso. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social
Unidad de medida	PAQUETE X 2 KILOS
Marca del Producto	NESTLE

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	0
MARCA	COLOMBINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI MASMELOS SURTIDOS
Calidad	Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos En la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianasreferenciadas en la misma. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** CAJA X 20 UNIDADES de 75g
Requisitos Específicos	Dulce blando elaborado con gelatina sin sabor, azucares y aditivos permitidos Presentación:
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Presentación de empaque individual mínimo de 75 gr, empaque bolsa de polietilenolaminado.
Presentación (Aplica paraproductos)	CAJA

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	S SANITA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	MINI TOSTADAS
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1363 tostadas cuadradas, uniformes, la medida de cada tostada es de 9 por 9 cm y de ancho 1 cm, deben estar enteras, no quebradas, superficie lisa. pH.: 4.8 mínimo 6.0 máximo Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia. Peso de la tostada: 13 gramos por tajada
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 200 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	FR CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	MOSTAZA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 1755
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC -1755 Los productos desengrasados de la mostaza deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad (%) m/m: 14%; máximoCenizas (%) m/m: 6%; máximo Cenizas insolubles (%) m/m: 1,5% máximo Fibra bruta (%) m/m: 17% máximo. Aceite esencial (%) m/m: 0.5% mínimo 1% máximo. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075de 1997 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 delMinisterio de Salud y los requisitos establecidos en la NTC1755. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco X 4015 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante eltransporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	BEST CHOICE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NORI SUSHI
Calidad	Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Resolución número 0776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Algas Marinas debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicosestablecidos en la Resolución 670 de 2007. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10 unidades (laminas)
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterableal contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Comercializadora Tecnology live

DIANA QUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	DO A BETTY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	NUEZ DEL BRAZIL
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 200g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, y calidad. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evitesu deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización del producto el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	LA GRANJA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN PEPA
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en laResolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 10g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

ITEM	
MARCA	DEL RIO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	NUEZ MOSCADA EN POLVO
Calidad	NTC 1291
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad %m/m: 10%máximo Cenizas %(m/m):5%; máximo Cenizas insolubles %(m/m): 0.5% máximo Fibra bruta %(m/m): 10% máximo Extracto etéreo no volátil: 25%mínimo Aceite esencial %(m/m): 2%.mínimo Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de maní descascarado. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 12g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	NAT COL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	OREGANO SECO
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Deben cumplir con los siguientes requisitos: Humedad, máximo 15%; Cenizas, máximo 16 %; cenizas insolubles, máximo 1,5% Fibra bruta, máximo 25%. El orégano y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuosde plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 150g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo. Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto. EL rotulado debe indicar nombre del productor o empacador, nombre del producto yfecha de empaque. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	FESTIVAL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS DE COCTEL
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	Los palillos deben contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 160 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica paraproductos)	Caja

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	EL SOL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO
Calidad	Debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente documento
Requisitos Específicos	El palillo debe contar con un tamaño estándar de 6.5 cm y 0.17 cm de diámetro. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 125 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. Envase de plástico transparente con tapa para facilitar el almacenamiento y el acceso. Hechos de bambú de grano recto, son delgados, duros y no se astillan nifracturan.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	0
MARCA	BIMBO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAN TAJADO
Calidad	NTC 1363
Requisitos Específicos	El pan debe ser integro, blando y sin presencia de hongos. El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1363 color blanco, uniforme, de 9 cm, por 8 cm, y de grosor 1.5 cm, cada paquete contienede 26 a 29 tajadas. Pan de sal, su masa conserva el sabor, pan blando característico por sualta humedad y suavidad **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 60 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en bolsa plástica que dé al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El producto deberá ser empacado en material adecuado grado alimentario que asegure la buena conservación del producto El rotulado debe cumplir con la resolución No 05109 del ministerio de ProtecciónSocial
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	LA NOCAIMERA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2 : NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Clarificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Unidad 500g cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual termo encogido.Peso por unidad de 500 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio dela cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productosterminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	LA GRANJA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PANELA MOLIDA
Calidad	Resolución 779 de 2006 del Ministerio de la Protección Social NTC 1311
Requisitos Específicos	Azúcares reductores %: 5.5% Mínimo Azúcares no reductores %: 83% Máximo Proteínas, en % (N x 6.25): 0.2% Mínimo Cenizas, en %: 0.8% Mínimo Humedad %: 9.0% Máximo SO2: NEGATIVO Colorantes: NEGATIVO Calificantes permitidos: Poliacrilamidas, balso, guásimo y cadillo. La panela debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos enla Resolución 779 de 2006 y la NTC 1311. La panela debe presentar el certificado o copia de inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de acopio de Mieles Vírgenes procedentes de TrapichesPaneleros, expedido por el INVIMA, al cumplimiento a la Res. 779 de 2006 y el certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250 gramos cada unidad
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque individual. Peso por unidad de 250 gramos. Se prohíbe el embalaje de panelas en materiales como rusque, costales o material no sanitario Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Se requiere con una vida útil de seis meses.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	JACOBSEN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PAPRIKA
Calidad	NTC 4423 Resolución 4241 de 1991 de Ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Sin manchas y decoloraciones En polvoUso: Consumo directo La paprika deshidratada en polvo debe tener: Humedad %m/m: 8%mínimo 10%máximo. Contenido de fibra cruda: 2.8% máximo Contenido de ceniza menor a 8.5% Tamaño de partícula paso por malla de 0.5 mm (95%). La paprika y los productos elaborados a partir del mismo deben cumplir con losrequisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 4241 de 1991. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Tarro plástico que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto,nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	FR CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 del Ministerio de Salud. Resolución 14712 de 1984 del Ministerio de Salud. NTC 1287 NTC 1055 Decreto 3075 de 1997
Requisitos Específicos	Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: Sólidos solubles del tomate a 20°C %m/m: 18% mínimo. Pasta concentrada de tomate: total sólidos solubles del tomate a 20°C %m/mconcentrada: 24% mínimo Alto contenido de material sólido para suministrar densidad; Color rojo brillante. Alto contenido de azúcar. Medianamente baja acidez. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo. Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 3 k porciones de 280 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombredel producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fechade empaque y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	5
MARCA	MONTICCELO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PASTA FETUCHINI
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al productouna adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio,con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. En el rótulo de los productos enriquecidos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado deberá cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	DORIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	PASTA LARGA SPAGUETTE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 NTC 1055 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 Alimento enriquecido debe cumplir con, los requisitos establecidos en la Resolución 11488 de 1989.
Requisitos Específicos	Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debeser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferentea la original. Humedad % (m/m): 13% máximo Cenizas % (m/m): 1,2% máximo. Acidez (ácido láctico) % (m/m): 0,455 máximo. Proteína % (m/m): 10,5 % mínimo Contenido de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. No se considera enriquecidos si al alimento se le adiciona solamente vitaminas A y D o C. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 250 gramos. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecenlos parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	ALFA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PEPINILLOS
Calidad	NTC 4107 Resolución 14712 del Ministerio de Salud. NTC 4810. Decreto 3075 de 1997 Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Los pepinillos deben tener un pH: 4,5 máximo, con o sin líquido de cobertura. En laelaboración de los pepinillos se debe dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 250g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser envasarse entero, cortado en dedos, en anillos, rodajas, con o sin líquido de cobertura, en recipientes de material sanitario, inocuo que evite sudeterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condicionesde higiene. El ingrediente pepino deberá ocupar no menos del 55% del en relación con la capacidad total (volumen) del recipiente. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	BADIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA BLANCA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 18%; cenizas, máximo 3.5%; cenizas insolubles, máximo 0.3%;fibra bruta, máximo9%; Extracto etéreo fijo, mínimo 6%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 145 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	AL GRANEL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA MOLIDA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 9%; cenizas, máximo 8%; cenizas insolubles, máximo 1.25%;fibra bruta, máximo 28%; extracto etéreo volátil, mínimo 15% **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Bolsa por 380 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Bolsa

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	0
MARCA	EL REY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA NEGRA EN PEPA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	1
MARCA	BADIA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio(Opcional)	PIMIENTA ROSADA
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	P L
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	PIMIENTA VERDE
Calidad	Resolución 4241 de 1991 NTC 4423 El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 el ministerio de la Protección Social
Requisitos Específicos	Humedad, máximo 14%; cenizas, máximo 7%; cenizas insolubles, máximo 1.5%; fibra bruta, máximo 14%; extracto etéreo no volátil, mínimo 5.5%, aceite esencial0.5 a 2.5%. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete 100g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo protejade la humedad como el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	3
MARCA	REFISAL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SAL REFINADA ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254 Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 547 de 1996.
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg:800 máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** paquete 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Cumplir 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 materiasprima.
Presentación (Aplica paraproductos)	paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	4
MARCA	REFISAL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SAL DE LIMON
Calidad	Decreto 0547 del 19 de marzo de 1996 o norma que se adicione modifique o sustituya NTC 1254
Requisitos Específicos	Debe tener color uniforme, no debe tener grumos, ni materiales o contaminantes extraños, Exenta de excretas animales, Cloruro de sodio, NaCl m/m: 99 mínimo, Humedad % m/m : 0.2 máximo, Flúor, Fluoruro, mg/kg (ppm) : 180 mínimo 220 máximo, Iodo, Yoduro, mg/kg (ppm): 50 mínimo 100 máximo, Sulfatos, SO4 mg/kg: 2800 máximo, Calcio Ca+2 mg/kg: 1000 máximo, Magnesio Mg +2 mg/kg:800 máximo, Apio. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 30g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buenaconservación e higiene del producto. Cumplir 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 materias prima.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>5</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>HERSHEY</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE CHOCOLATE</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
<table>
<tr><td>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>✓ Olor: característico a la referencia, exento de olores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Sabor: característico a la referencia, exento de sabores extraños a la naturaleza del mismo
✓ Color: Característico a la referencia
✓ Textura: Suave, brilloso y viscosa</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS</td><td>
<table>
<tr><th>Característica</th><th>Unidad</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>Equipo/Método</th></tr>
<tr><td>Ph</td><td>%</td><td>3</td><td>6</td><td>Potenciometrico</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</td><td>
<table>
<tr><th rowspan="2">Característica Microorganismos</th><th rowspan="2">Unidad</th><th colspan="4">Especificaciones</th><th rowspan="2">Equipo/Método</th></tr>
<tr><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td><td>AOAC (990.12)</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td><td>INVIMA</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2"><3</td><td>1</td><td>AOAC (991.14)</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales Ecoli</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td colspan="2">Ausencia/ Presencia</td><td>0</td><td>AOAC 991.14)</td></tr>
<tr><td>Staphylococus Aureus</td><td>UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td><td>AOAC 2003.07)</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td></td><td>n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisibles para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisibles para identificar nivel de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco 630 gramos</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>Se deben envasar en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes, detal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final. Debe ofrecerse en envases de primer uso y de material adecuado que permita un cierre seguro y protección apropiada durante el almacenamiento. En el rótulo del producto se debe establecer las instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulado debe cumplir con lo requisitos establecidos en la Resolución 5109 del 2005 expedida por el Ministerio dela Protección Social o, las normas que la modifiquen adicionen o sustituyan.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td></td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>LEE M EE</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>SALSA DE OSTRAS</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Norma Técnica Colombiana NTC 792 – Chocolate y sucedáneos para consumo directo.Resolución 1511 de 2011 del Ministerio de Protección Social Por la cual se estableceel reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
CARACTERISTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO
<table>
<tr><td rowspan="5">Parámetros analíticos</td><td>Viscosidad</td><td>3500-6000 Pa s</td></tr>
<tr><td>Actividad de agua</td><td>≤ 0.85</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>5.4-5.9</td></tr>
<tr><td>ºBrix</td><td>43-48</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>11-13%</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Características microbiologicas</td><td>Coliformes</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Levaduras</td><td>< 10 UFC/g</td></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>< 10 UFC /g</td></tr>
<tr><td>Total aerobios</td><td>< 10000 UFC /g</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Características Nutricionales (por 100g)</td><td>Valor energético</td><td>130 Kcal / 553 KJ</td></tr>
<tr><td>Glúcidos totales
- Azúcares</td><td>30.1 g
22.8 g</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>30.1 g</td></tr>
<tr><td>Lípidos
- Grasas saturadas</td><td>0.1 g
< 0.1 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>4700 mg</td></tr>
<tr><td>Fibra</td><td>< 0.5 g</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Paquete 255g
</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>
MODO DE CONSERVACIÓN
<table>
<tr><td>DLC/DLUO</td><td>36 meses desde fecha de fabricación
Proteger del polvo, luz solar y altas y bajas temperaturas</td></tr>
<tr><td>Temperatura conservación</td><td>Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar</td></tr>
<tr><td>Condiciones almacenamiento después de apertura</td><td>Conservar en refrigeración una vez abierto</td></tr>
</table>
Debe ser empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre herméticoque impida la contaminación y adulteración. El empaque debe garantizar el
mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionalesorganolépticas del producto. En el rótulo del producto se debe establecer las
instrucciones de conservación y de uso de alimento. El rotulo debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la ProtecciónSocial.
</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Paquete</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	FR CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio)	SALSA DE SOYA
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Ingredientes: agua, proteína vegetal hidrolizada, soya, maíz, contiene gluten demaíz). Límites de Impurezas, Arsénico como As 3,0 % Máximo Plomo como Pb 10,0% Máximo Cromo y cromato 20,0 % Máximo. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco por 3040 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los aditivos para alimentos se deben empacar en material suficientemente inerteal producto para asegurar la buena conservación El rotulado debe cumplir con las especificaciones de la Resolución No 05109 del ministerio de Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	FR CO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA DE TOMATE
Calidad	Resolución 15790 de 1984 NTC 921 Decreto 3075 de 1997 Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos enResolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate No debe contener almidones naturales o modificados.Características fisicoquímicas de la salsa de tomate: Humedad en % :73 máximo Sólidos totales en % a 20°C: 31% mínimo 38.0 % máximoAcidez, como ácido acético %: 0,85 mínimo 2.5 máximo Equivalente a más de 100 tomates de 65 gr **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Galón por 4500
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado en material inerte que le confiera al producto una adecuadaprotección durante el almacenamiento, transporte y expendio Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen losparámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Galón de vidrio o plástico fuerte, tapa metálica o de pasta blanca.
Presentación (Aplica para productos)	Galón

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	
MARCA	FRENCHS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA INGLESA WORCESTERSHIRE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social •Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado oetiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – IndustriasAlimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentosenvasados. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 409.
Requisitos Específicos	**Presentación:** Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidosen la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	100
MARCA	BARY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALSA INGLESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409 – Industrias Alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social •Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado oetiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512•1 – IndustriasAlimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 512•2 – Industrias Alimentarias. Rotulado y Etiquetado. Parte 2. Rotulado Nutricional de alimentosenvasados.
Requisitos Específicos	**Presentación:** Frasco 296 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado deberá cumplir en su totalidad con lo establecido en las NTC•512•1 y NTC 512•2. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidosen la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	101
MARCA	HIND
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TE NEGRO NACIONAL
Calidad	NTC 3506 Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, el Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Té negro, Cantidad por 100 gramos Calorías 1 Grasas totales 0 g, Ácidos grasos saturados 0 g, Ácidos grasos poliinsaturados 0 gÁcidos grasos monoinsaturados 0 g Colesterol 0 mg, Sodio 3 mg, Potasio 37 mg, Hidratos de carbono 0,3 g Fibra alimentaria 0 g Azúcares 0 g, Proteínas 0 g, Cafeína 20 mg **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Caja por 12 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización total delproducto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	10
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TINTURA DE CARAMELO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Su composición principal es glicerina, azúcar y sales de amonio. pH 20 ° C: 4.5 -5.0 Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Frasco 500 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El empaque es en frasco de vidrio con tapa wing lok, peso neto 650 gr. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido netoexpresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica paraproductos)	Frasco

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	103
MARCA	TIA ROSA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Tortillas mexicanas de Maíz
Calidad	Decreto3075 de 1997. Art. 41: Obligatoriedad del Registro Sanitario. Para su manejo y comercialización con alimento. Resolución 5109 de 2005del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado quedeben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas. LMR en alimentos paraconsumo humano y en piensos o forrajes
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 15 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento de 20cm de diámetro Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia. · Detección de Salmonella/25g: ausencia. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 15 unidades
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	104
MARCA	BIMBO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TORTILLAS DE MAÍZ XXL
Calidad	Cumplir con la NTC 366. Cumplir con el Decreto 3075 de 1997. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Debe estar en paquete de 20 unidades homogéneas que conserve la calidad delalimento, de diámetro 30 cm. Se debe asegurar que el manejo del producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Recuento de Coliformes fecales UFC/ml: ausencia, Detección de Salmonella/25g:ausencia. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 20 unidades.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	105
MARCA	ALFRESCO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	TRIGO AMERICANO
Calidad	NTC 604
Requisitos Específicos	Humedad: máximo 14 % Impureza: máximo 1,0 % Masa hectolítica: mínimo 65kg/Hl Para negociaciones sobre trigo importado aplicarán las normas de calidad del paísde origen. **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Se debe comercializar a granel o en sacos contenedores, de material apropiado que permita el muestreo e inspección con sondas, sin que la perforación ocasionepérdidas del producto. El rotulado debe cumplir con la Resolución No 5109 del Ministerio de ProtecciónSocial.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	10
MARCA	AGROMANICERO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	UVAS PASAS
Calidad	NTC 4931
Requisitos Específicos	Enteras y sanas, libres de ataque de insectos y hongos Las uvas pasas deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4931. Ensu elaboración se debe cumplir con el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la protección Social **Vida útil:** fecha mínima de vencimiento 3 meses. **Presentación:** Paquete por 250 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación ehigiene del producto. Cumplir 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 materiasprimas.
Presentación (Aplica paraproductos)	Paquete

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>10</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>GALLO</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BALSAMICO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>10</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>DE LA SELVA</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE BLANCO</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del99 % y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre de vino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, no inferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.

Presentación: Frasco por 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

<table>
<tr><td>ITEM</td><td>10</td></tr>
<tr><td>MARCA</td><td>GOLDEN</td></tr>
<tr><td>Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio</td><td>VINAGRE DE ARROZ</td></tr>
<tr><td>Calidad</td><td>Resolución 775 de 2008 del Ministerio de la Protección Social.
NTC 2188
Debe tener registro INVIMA.
Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución 775de 2008 del ministerio de la Protección Social.
En la elaboración del vinagre debe darse cumplimiento a las buenas Prácticasde Manufactura
Decreto 3075 de 1997del Ministerio Salud</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos niinorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.
En el vinagre puede emplearse ácido cítrico cristalizado, con pureza mínima del 99
% y en dosis total no exceda de 1 gramo por litro.
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:
<table>
<tr><td>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: Criterios fisicoquímicos</td><td>Otros vinagres</td><td>Vinagre devino</td></tr>
<tr><td>Acidez total g/l, expresado en ácido acético, noinferior a</td><td>50.0</td><td>60.0</td></tr>
<tr><td>Alcohol residual no superior a</td><td colspan="2">0.5 %</td></tr>
<tr><td>Metanol g/l no excederá</td><td colspan="2">1.0</td></tr>
<tr><td>Acetoina mg/l</td><td>--</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Sulfatos g/l expresado en sulfato potásico máximo</td><td colspan="2">2.0</td></tr>
<tr><td colspan="3">Cloruros g/l expresado en cloruro sódico no superior a 1,0</td></tr>
</table>
Vida útil: fecha mínima de vencimiento 3 meses.
Presentación: Frasco POR 500 ML</td></tr>
<tr><td>Empaque y rotulado (Aplica para productos)</td><td>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapasmetálicas.
El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de Protección Social.</td></tr>
<tr><td>Presentación (Aplica paraproductos)</td><td>Frasco</td></tr>
</table>

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	
MARCA	ALMIDONERA LA BENDICION
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**ALMIDON AGRIO**
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicos y de metales pesados especificados en la NTC 6066. Presentación: Paquete x 12.5Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1. El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel Kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo. como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 12.5 kilos

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	263
MARCA	MOLINO VERDE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDONDE PAPA
Calidad	NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de papa tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. presentación: Paquete X 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 1000 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	264
MARCA	ADMIDONERA LA BENDICION
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON DE YUCA
Calidad	Norma Técnica Colombiana. NTC¬ 6066Almidón nativo de yuca. Norma Técnica Colombiana NTC¬1255. Yuca para consumo. Norma Técnica Colombiana NTC¬2716. Yuca para consumo. Resolución 5109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Norma Técnica ColombianaNTC¬512-1. Industrias Alimentarias. Rotulado o Etiquetado. Parte 1. Norma General. Aplicarán las normas citadas o aquellas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. NTC 926
Requisitos Específicos	El almidón de yuca tiene solo un grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas 10mg/Kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 927. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidosen la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya. El almidón nativo de yuca debe ser de color blanco y el99% debe pasar por un tamiz No. 100 ASTM (150 micrómetros ISO). No debe exceder los límites máximos de residuos de contaminantes establecidos en la Resolución 4506 de 2013 o la norma que adicione, modifique o sustituya, ni exceder los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Resolución 2906 de 2007 o la norma que adicione, modifique o sustituya. Debe cumplir con los requisitos específicos, microbiológicosy de metales pesados especificados en la NTC 6066. presentación: Paquete x 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El almidón de yuca en sus usos se debe empacar en bolsas de papel kraft o su equivalente que permitan conservar la Calidad, e higiene del producto y facilitar el manejo, como mínimo: El rotulado debe cumplir con la Resolución No 05109 del Ministerio de Protección Social El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social y NTC 512 – 1.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete *1000 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	265
MARCA	LA FINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**MARGARINA MULTIPROPOSITO (MARGARINA INDUSTRIAL PARA PASTERIA FINA)**
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 del ministerio de Salud. NTC 241
Requisitos Específicos	La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. Mezcla de aceite vegetales (aceite de alma y sus fracciones, aceite de palmiste) agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lectina de soya) conservante (sorbato de potasio) sinergista (acido citrico) saborizantes idénticos a los naturaels (mantequilla) antioxidante (BHT) y colirantes (betacaroteno /y/o anato curcuma, Lecitina de soya para panes de excelente calidad presentación: Caja por 15Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser envasado o empacado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales asegure su conservación y almacenamiento, transporte y comercialización. El producto debe cumplir con los requisitos de rotulado establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Caja * 15 kilos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	266
MARCA	LUKER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	**CHIPS CHOCOLATE**
Calidad	NTC 792, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Vida útil de 1 año. El producto debe contener en manteca de cacao en baseseca (%): 18% máximo. Para chocolate blanco: 20% máximo. Las barras de chocolate o sus sucedáneos compuestos deben tener mínimo 60%(m/m) de chocolate respectivamente, cuando los agregados son visibles y separado; y 70 %, cuando son imperceptibles. Las barras de chocolate rellenas deben tener mínimo un 40% de chocolate. Las barras de chocolate deben cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. Presentación: Paquete de 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa de 500 gramos. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Libra * 500 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	267
MARCA	CIMPA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CMC
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1582. Industrias alimentarias. Emulsificantes, estabilizantes y espesantes. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 ylas normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministeriode Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorio nacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 1582. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Pureza (base seca): mín. 99,5% Humedad: máx. 10% pH: 6,5 – 8,5 Viscosidad (Brookfield): 3000 – 5000 cps Arsénico (As): máx. 2 mg/kg Plomo (Pb): máx. 2 mg/kg Metales Pesados (como Pb): máx. 15 mg/kg Deben cumplir con las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que las modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. El rótulo debe indicar como mínimo: nombre del producto, marca comercial, nombre del productor, contenido neto en unidades del Sistema Internacional, concentración, vía de obtención, número de lote, fecha de producción, fecha de vencimiento, país de origen, pictogramas de seguridad, frases de riesgo y frases de seguridad, según corresponda. presentación: Paquete X 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El envase/empaque debe estar construido en un material inerte, inocuo y resistente, que garantice la conservación del producto, sin alterar sus características durante el almacenamiento, transporte y expendio. El almacenamiento se debe hacer separadamente de sustancias incompatibles. Mantener en un lugar bien ventilado, fresco y seco, lejos de fuentes de calor, ignición y de la acción directa de los rayos solares. Los contenedores deben permanecer siempre bien cerrados, ajustados y protegidos de cambios extremosde temperatura y de daños físicos.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	268
MARCA	BELCOLADE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (CACAO 70%)
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporteen el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC 5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: PAQUETE por 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido enla Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Unidad

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	269
MARCA	BELCOLADE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedaneos para consumo directo. Resolucion 1511 de 2011 – Ministerio de la Proteccion Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporteen el territorio nacional.y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Norma Técnica Colombiana NTC 5121 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC5122 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. presentación: Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizadopor 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado por 1 Kg. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Empaque en bolsa plástico de polipropileno de 42 micras metalizado.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	270
MARCA	LUKER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE AMARGO
Calidad	NTC 793
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la da cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren suconservación lo preserven durante su vida útil.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	271
MARCA	LUKER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COBERTURA DE CHOCOLATE PURO LECHE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 792 –Chocolate y sucedáneos para consumo directo. Resolución 1511 de 2011 – Ministerio de la Protección Social. Por la cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir elchocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional. y las normas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Norma Técnica Colombiana NTC 512¬1 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Norma General. Norma Técnica Colombiana NTC512¬2 – Industrias Alimentarias. Rotulado o etiquetado. Parte 1. Rotulado nutricional de alimentos envasado.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 792 Composición: azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados. Sabor dulce. Presentaciones: Presentación de 2.5 Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Empaque en presentación de 2.5 kg. El rotulado debe cumplir con lo establecidoen la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Presentación de 2.5 Kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	272
MARCA	LUKER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CHOCOLATE SEMIAMARGO
Calidad	NTC 793, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	Para el chocolate con azúcar de mesa con leche el contenido mínimo de leche adicionado será del 4% de leche en polvo entera. No se permite el uso de otra grasa diferente a la de cacao a excepción de laaportada por la leche. El chocolate de mesa debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 793. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 oen las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
Presentación (Aplica para productos)	Chocolate Amargo por 2,5 Kilogramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	273
MARCA	COBURGOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL
Calidad	NTC 695 NTC 199 Resolución 14712 de 1984, Resolución 2906 de 2007
Requisitos Específicos	El producto debe ser almacenado y transportado en sitios limpios y secos, libresde agentes contaminantes físicos y químicos, debe mantenerse protegido de la luz, evitando excesos de humedad y de temperatura. La composición es coco natural y preservaste (metabisulfito de sodio) Humedad 4% máximo pH 6.1-6.7 Grasa (base seca) 65% a 71% Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la resolución 2906 de 2007 o norma que adicionemodifique o sustituya. presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y hermético, que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Bolsa de polipropileno impresa, embalados en bolsa Kraft. Resolución 5109 de2005 del ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	274
MARCA	ITALO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COCOA EN POLVO
Calidad	NTC 518 Y NTC 792
Requisitos Específicos	La cocoa debe contener: Contenido de grasa de cacao (%) m/m: 28% máximo. Humedad (%)m/m: 3,0 % máximo. La cocoa debe ser en polvo. El cacao empleado debe cumplir con los requisitos específicos de calidad establecidos en la NTC 518 y NTC 792. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. El producto no debe exceder los límites de metales pesados y residuos de plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. presentación: Bolsa de kilo
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación. El rótulo debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kilo

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	275
MARCA	CAROLENSE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE AMARILLO HUEVO EN POLVO PARA PANADERIA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Presentación: Paquete X 500g EN POLVO
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005,10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre comúno genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje depureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido Neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombré y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por 500g en polvo

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	276
MARCA	ORQUIDEA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTE EN POLVO DORADO PAQUETE * 10 gramos
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la listade colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140, o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140 Colorantes Liposolubles en Polvo. Especialmente indicados para colorear todo tipode materias grasas, "chocolates, mantequillas, manteca de cacao, azúcares grano, maíz parapalomitas, etc." - Mezclados a un 0´3% + - según gusto, obtenemos colores uniformes, sin romper las estructuras de los chocolates y las grasas. Será aconsejable al utilizar los colorantes en polvo, realizar una premezcla del contenido a colorear, para conseguir unos colores uniformes y homogéneos. presentación: Frasco X 10g C/U SURTIDOS
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, en cajaplegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

	adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	277
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, Rojo fresa.
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 40 cm3. Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	278
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AMARILLO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social.Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante x 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	279
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, AZUL
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	280
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, VERDE
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	281
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, ROJO
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivospara alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentrode la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen ocomplementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure suconservación.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco plástico de Colorante

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	282
MARCA	LA CHOCOLATERA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, LIPOSOLUBLES
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	**283**
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR FRESA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	284
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	COLORANTES LIQUIDOS PARA ALIMENTOS, SABOR Y COLOR MORA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 409. Industrias alimentarias. Colorantes aditivos para alimentos. Resolución 5109 de 2005 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Resolución 10593 de 1985 y las normas que lamodifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Ministerio de Salud y Protección Social. Lista de aditivos en los alimentos para consumo humano que puedan utilizarse en el territorionacional.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409. Debe cumplir con las siguientes especificaciones: Cuando el cobre, el sulfato de bario, el cromo y el cinc se encuentren en mezcla, ésta no podrá exceder de 200 mg/kg. El porcentaje de pureza del colorante debe ser el declarado. El producto debe encontrarse dentro de la lista de colorantes permitidos establecido en la Resolución 10593 de 1985 del Ministerio de Salud y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. Su composición principal es glicerina USP, propilenglicol USP, tartrazina Cl 19140,o azul brillantina Cl 42090, carmoisina Cl 14720, o rojo punzo 4R Cl 19140. presentación: Frasco plástico de Colorante 60 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Frasco plástico con subtapa gotero y tapa de color respectivo, en caja, plegadiza por cuatro frascos amarillo, azul, rojo y verde, respectivamente. Contenido neto de cada frasco 80 cm3 Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con lo establecido en la NTC 409 y las Resoluciones 5109 de 2005, 10593 de 1985 y las normas que la modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen. En el rótulo debe aparecer la siguiente información: Nombre comercial El número del "Color Índex". También se puede indicar el nombre común o genérico para los colorantes naturales que no tienen este número. Porcentaje de pureza. La leyenda: Colorantes para alimentos. El contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional. Código o lote de producción. Nombre y dirección del productor o distribuidor. El empaque debe ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto y asegure su conservación.
Presentación (Aplica para productos)	FRASCO

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	285
MARCA	RICHS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMA VEGETAL (WHITE TOPPING)
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombiapresentación: Tetrapack * 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Tetrapack

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	286
MARCA	MOLINO VERDE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	CREMOR TARTARO
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y lasnormas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con laentrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS** **Aspecto**: producto en grano **Color**: blanco cristalino **Calor específico:** (20ºC): 0,288 cal/mg/ºC **Solubilidad en agua:** a 100ºC : 4g / 1000ml. a 100ºC: 61 g/1000ml. **Calor de combustión:** -275.1 kcal / mol **Sistema de cristalización:** prismas con forma de diamantes Presentaciòn: Paquete X 500g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete X 500g

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	287
MARCA	A VOELKL
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS AMARGAS EN FRASCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico:46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Socialo la norma que adicione modifique o sustituya. Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco por 200mililitros. presentación: Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frascopor 62 ml
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al productoy que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. En el rótulo de los productos, se debe establecer las características del tipo de nutriente enriquecido. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109de 2005 del Ministerio de la Protección Social
Presentación (Aplica para productos)	Se requieren esencias de plantas o especias amargas en frasco.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	288
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: COCO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministerio de la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	289
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: HINOJO
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	290
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ESENCIAS PARA ALIMENTOS: VAINILLA
Calidad	NTC 1417 Cumplimiento de, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2906 de 2007 del Ministeriode la Protección, Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social ylas normas que las reemplacen adicionen o sustituyan.
Requisitos Específicos	Debe tener aroma y sabor característicos del producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC- 1417 Debe cumplir con la Norma técnica NTC 1417 Debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos: Cenizas: 6% máximo Cenizas insoluble: 0,12% máximo Extracto alcohólico: 46% mínimo. Esencia natural: 1,5 mínimo. Aceite esencial: 1,5mínimo Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 4241 de 1991 del ministerio de Salud. Los residuos de plaguicidas no de beben exceder los límites máximos establecidos en la Resolución 2906 de 2007, Ministeriode la Protección Social o la norma que adicione modifique o sustituya.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Producto envasado en frasco que aseguren la buena conservación e higienedel producto. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual seestablecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 500 Ml

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	291
MARCA	COBURGOS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	FRUTA CRISTALIZADA
Calidad	NTC 3207 Resolución 14712 de 1984
Requisitos Específicos	Contenido de azúcar: debe de estar entre 68 a 70 ºBrix pH: debe de estar entre 4,0a 4,5 Humedad: el contenido 25%máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTC 3207. Fecha de vencimiento de mas de tres meses Presentaciòn: Paquete X 1 kg.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por kg.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	292
MARCA	PRODISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLASSE NEUTRO PURATOS
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia. Presentaciòn: Balde de 1 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto yque asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Balde 1 kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	293
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GLICERINA
Calidad	Debe cumplir con las disposiciones establecidas en el Decreto 677 de 1995 y lasnormas que lo modifiquen, adicionen, reemplacen o complementen.
Requisitos Específicos	El producto debe contar con registro sanitario que permita su comercialización al interior del país. El registro sanitario debe estar vigente, tanto al momento de la negociación, como al momento de la entrega del producto. El producto debe cumplir con todas las especificaciones establecidas en su registro sanitario. Con la entrega del producto debe anexase certificación de calidad del lote. Salvo disposición contraria por parte del comprador, al momento de la entrega el producto debe tener por lo menos el 75% de su vida útil.). La **Glicerina** es un ingrediente ampliamente utilizado en la industria de alimentos principalmente por sus características como edulcorante calórico. Presentaciòn: Frasco por 5000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento, fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 5000 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	294
MARCA	COLORISA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Glucosa
Calidad	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos.
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Frasco por Lt
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Frasco por 1Litro

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	295
MARCA	ITALO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	GRAGEAS DE COLORES
Calidad	NTC 424 y NTC 3757 Resolución 2310 de 1986 del ministerio de Salud.
Requisitos Específicos	Humedad m/m: 12% máximo. Se pueden adicionar colorantes permitido en cantidad máxima de 30 mg/kg. No se admite la presencia de suero en polvo de cualquier origen, ni de grasas de procedencia no lácteas. SE REQUIEREN GRAGEAS DE COLORES Los dulces de leche deben cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 424. La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe envasar en recipientes o material grado alimenticio, inocuosy resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales y que además aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con los requisitos de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	La presentación debe ser en grageas de colores, paquete por 125 gramos.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	296
MARCA	MOLINO VERDE
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	ALMIDON O HARINA DE ACHIRA
Calidad	NTC 3228
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de achira: Humedad % (m/m): 20% máximo.La harina de achira debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3228. Presentaciòn: Paquete X 1Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con loestablecido en la Resolución 5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete kg

Comercializadora Tecnology live

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	297
MARCA	MADRE TIERRA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE ALMEDRAS
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. No se aceptarán mezcla con productos distintos al solicitado enla ficha técnica
Requisitos Específicos	La harina de almendras se caracteriza por: Un bajo contenido de carbohidratos yer fuente de proteínas, fibras, vitamina E y magnesio. Ser libre de gluten. La harina de almendras al no realizarse ningún otro tratamiento más que el de molienda, presenta las siguientes características: Carbohidratos: 2.3% mínimoCelulosa:15.2%máximo Proteína: 18.7 mínimo Grasas: mono saturado 65%máximo Grasas: polisaturadas 26% máximo Humedad: 5% máximo Fibra (15,2%) máximo. Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007, o la norma que adicione modifique o sustituya. Presentaciòn: Paquete de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	298
MARCA	DEL CULTIVO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421.
Presentación (Aplica para productos)	Paquete * 500 g

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	299
MARCA	PAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE MAIZ BLANCA
Calidad	NTC 535-2
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de maíz: Proteína % (m/m): 60% mínimo. Humedad % (m/m): 11% máximo. Debe tratarse de harina de maíz amarilla cruda La harina de maíz como subproducto para animales debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 535-2. Presentaciòn: Paquete por Kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El empaque y rotulado debe cumplir con lo establecido en la NTC 421. Producto para hacer arepas
Presentación (Aplica para productos)	Paquete por Kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	300
MARCA	HAZ DE ORO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg),vitamina B2(4mg/kg),blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentaciòn: Bolsa por kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por Kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	301
MARCA	HAZ DE ORO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0gSodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. presentación: Bulto por 50 kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional Producto de alta calidad para panadería
Presentación (Aplica para productos)	Bulto por 50 Kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	302
MARCA	PAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	HARINA DE TRIGO INTEGRAL
Calidad	NTC 267
Requisitos Específicos	Requisitos que debe cumplir la harina de trigoCalorías: 100kcal. Azucares: 0g Grasa total:0g Grasa saturada:0g Sodio:0mg Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con niacina(55mg7kg), hierro (44mg/kg), vitamina B1(6mg/kg), vitamina B2(4mg/kg), blanqueador (peróxido de benzoilo) La harina de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 267. Presentaciòn: Bolsa por 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, suficientementeinertes al producto que aseguren su conservación. El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución5109 de 2005 del ministerio de la Protección Social. Presentación El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa * 500 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	303
MARCA	MADRE TIERRA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Isomalt
Calidad	Isomalt
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa por 500 gramos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	304
MARCA	NATURAL FRESHLY
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Lecitina de Soya
Calidad	Lecitina de Soya
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 300 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa por 300 gramos*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	305
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	LEVADURA SECA
Calidad	Norma Técnica Colombiana NTC 1807. ¡Industria de alimentos; ¡Levadura; panificación; levadura para panificación. Codex Alimentarius. Norma general para los aditivos alimentarios. Codex Alimentarius Adoptado en1995. Revisión, 2016. 454 p (Codex Stan 192). Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen,aclaren, adicionen o sustituyan las normas técnicas que sean aplicables. Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicosy microbiológicos establecidos en la NTC 1807
Requisitos Específicos	Dentro de los requisitos Físicos, Químicos de la levadura se debe cumplir con: Requisitos Físicos y Químicos para la levadura. Requisitos Levadura fresca Levadura seca Levadura instantánea Humedad. (%). Máximo. 70,0 9,0 5,0 Materiaseca. (%). Mínimo. 30,0 91,0 95,0 Proteína en base seca. (%). Mínimo. 40,0 40,0 40,0 Fosfatos en base seca. (%). Mínimo. 1,5 1,5 1,5 Cenizas en base seca. (%). Máximo. 6,0 8,7 8,7 pH Solución al 10%. Mínimo. 3,5 3,5 3,5 Porcentaje de células Vivas. Mínimo. 90,0 65,0 65,0 La levadura para panificación debe cumplir con todos los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos en la NTC 1807. Presentaciòn: En bolsa de polietileno de 500 g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto se debe empacar en envases o empaques de materiales, inocuos que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio, podrán ser empacado al vacío según los requerimientos del comprador. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de2005 del Ministerio de la Protección Social, dentro de los cuales encontramos: Registro Sanitario, fecha de vencimiento, recomendaciones de almacenamiento,fabricante.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de polietileno de 500 g

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	306
MARCA	LUKER
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Manteca de cacao
Calidad	Manteca de cacao
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	307
MARCA	VITINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA CROISSANT
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es utilizado para consumo industrial panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias paraprocesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gr

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	308
MARCA	VITINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA HOJALDRE
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Bloque por 2500 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado -- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Bloque por 2500 gramos.

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	309
MARCA	LA FINA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MARGARINA BARRA
Calidad	Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Resolución 126 de 1964 delministerio de Salud. Cumplir con la NTC 241
Requisitos Específicos	El producto es para consumo industrial, empleado como materia prima en panadería y reposterías, industrias de panificación y en general en industrias para procesamiento de alimentos, - Color: crema sabor y aroma característicos del producto. - Libre de rancidez, de materiales extraños. - De fácil untuosidad. - Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto Lovibond mezcla grasa (celda5 ¼") 4.5 R/70ª pH (fase acuosa) 4.3 Acidez (% como oleico) 0.06 max (mezcla grasa) La margarina debe cumplir con los siguientes requisitos: Humedad: 12 % 16% máximo. Grasa (Extracto etéreo) (%) m/m: 80 a 85% Máximo. Punto de fusión: 38°C máximo margarina para consumo directo. Punto de fusión entre 20 y 42°C máximo Margarina Industrial. Ácidos grasos libres 0.5% Cloruro de sodio: 3,5% máximo. En las margarinas para uso de mesa y cocina, el contenido de grasa láctea (grasa butírica), no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa. Presentaciòn: Barra por 125 gramos.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	- El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. - Producto empacado en papel antigraso impreso y empacada en caja de cartón corrugado Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos
Presentación (Aplica para productos)	Barra X 125g

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	310
MARCA	BIMBO
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	MIGA DE PAN
Calidad	Miga De Pan
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipo de productos. Presentaciòn: Bolsa por 500 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 500 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	311
MARCA	ORQUIDEA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	Colorante en polvo DORADO
Calidad	Colorante Nacarado en Polvo DORADO
Requisitos Específicos	El producto en mención debe ser de una marca reconocida, contar con todos los certificados de calidad que apliquen tanto en el país de origen como en Colombia. incluyendo las BPMS, las NTC y además legislación que pueda aplicarse a este tipode productos. Presentaciòn: Bolsa por 1000 gramos
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Botella característica de fábrica, debe poseer las estampillas correspondientes. Debe poseer registro sanitario vigente en Colombia.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa por 1000 gramos

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	312
MARCA	LEVAPAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	POLVO PARA HORNEAR
Calidad	NTC 409
Requisitos Específicos	Los límites máximos de metales tóxicos en aditivos alimentarios según JECFA son: Arsénico 1 ppm Plomo 1 ppm Mercurio 1 ppm Cadmio 1 ppm Presentaciòn: BOLSA POR 1000g
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe almacenarse en lugares limpios y secos, libres de contaminantes físicos o químicos, a temperatura ambiente. Se debe cumplir con la resolución 5109 de 2005 rotulado y etiquetado.
Presentación (Aplica para productos)	BOLSA POR 1000g

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

ITEM	313
MARCA	SALUGRAN
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SALVADO DE TRIGO
Calidad	NTC 670
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social. Presentación: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: El nivel máximo de aflatoxinas no debe exceder los 20µg/kg. Harina con alta pureza y granulometría adecuada, Contenido de proteína mínimo 7 % Contenido de grasa 2.2 % máximo Contenido de fibra 0.52% Cenizas máximo 0.43% % Almidón 81% Humedad máxima del 12% El producto debe cumplir con lo establecido en la NTC 670. El salvado de trigo debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 670. El salvado de trigo para el consumo animal deberá cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR – establecidos en la Resolución 2906 de 2007 delMinisterio de la Protección Social.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de Kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	314
MARCA	NATURALS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE AMAPOLA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	315
MARCA	NATURALS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CALABAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	316
MARCA	NATURALS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE CHIA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	*Bolsa de kg*

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	317
MARCA	NATURALS
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE GIRASOL
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de 8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos L ímites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en laResolución 290 6 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con losrequisitos sanitari os exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivosempleados en su prep aración deben cumplir con los límites permitidos en lanormatividad sanitaria vigent e o en el Codex Alimentarius.
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto unaade cuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. Elempaq ue debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas,fisicoquími cas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OPROFT22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	X KILOGRAMO

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

ITEM	318
MARCA	MADRE TIERRA
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio	SEMILLAS DE LINAZA
Calidad	Debe cumplir con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. El rotulado debe cumplir con losrequisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.
Requisitos Específicos	Las semillas comestibles deben: • Contener un porcentaje de humedad máximo de8.0. • Contener un máximo porcentaje de impurezas de 1.0. • Debe cumplir conlos Límites Máximos de Residuos (LMR) de Plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007. • Las materias primas utilizadas deben cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la normatividad sanitaria vigente. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. Presentaciòn: Bolsa de kg
Empaque y rotulado (Aplica para productos)	Debe ser envasado o empacado en material inerte que le confiera al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El empaque debe garantizar el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas del producto. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. El empaque del producto debe llevar un rotulo con caracteres indelebles que incluya la siguiente información: • Nombre del producto. • Nombre del fabricante o responsable de la comercialización del producto. • País de origen. • Contenido nominal. • Número de registro INVIMA. • Número del lote o fecha de fabricación y fecha de vencimiento. • Contenido FICHA TÉCNICA CODIGO: OP¬RO¬FT¬22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0 Página 1 de 2 nutricional. • Precauciones particulares de empleo sobre sustancias o ingredientes.
Presentación (Aplica para productos)	Bolsa de kg

DIANA GUERRERO
NIT. 1032416457-6

Estrategia IEC para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS

1. DATOS GENERALES

Fecha: Sesiones 2022- 2023

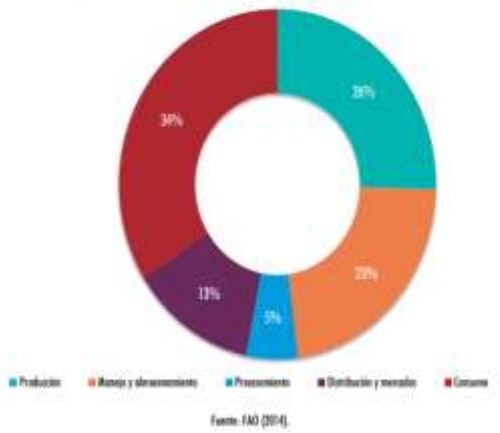
Nombre del proyecto/servicio/localidad: Unidades operativas de los servicios sociales en los que se realiza preparación y suministro de alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social

Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación: Ana Julieta Pulido Serrano, Jenny Silva Peña, Alexandra González Barrera, Martha Lucía González García, y profesionales locales proyecto 7745: Lina María Suárez, Cristhian Javier Cely Segura.

2. DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial debido a los riesgos que implican para el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos. Anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano (FAO, 2011). De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014)

Figura 1. Participación en la pérdida y en el desperdicio por eslabón de la cadena alimentaria



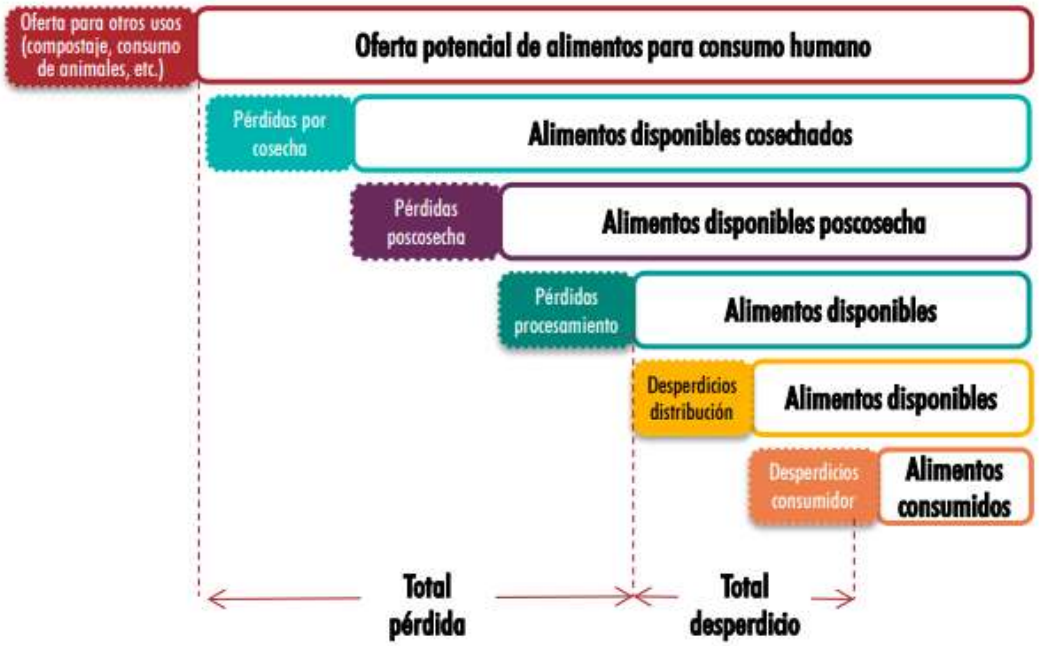
Fuente: FAO (2014).

Al respecto, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (Naciones Unidas, 2015).

Para efectos de la construcción de este documento, en primer lugar, es importante identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, para lograrlo, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en

cuenta 1 eslabones: 1) producción agropecuaria, 2) poscosecha y almacenamiento, 3) procesamiento industrial, 4) distribución y retail, y 5) consumo.1

Ilustración 1. Pérdidas y desperdicios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria



Fuente: adaptado de HLPE (2014, p. 26).

Colombia con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada. Del total de alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares 2, Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.

Colombia cuenta con avances normativos al respecto, la ley 1990 de 2019 creó la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, que tiene como objeto establecer medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

[1,2] PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas DNP 2016

Bogotá, actualmente cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.

Adicionalmente, la Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias.

Con el propósito de prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, la Secretaria Distrital de Integración Social, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital plantea el desarrollo de acciones pedagógicas dirigidas a los participantes de los servicios del proyecto 7745, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

Antes de hacer las compras:

1. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
2. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
3. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

1. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
2. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
4. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
5. Comprar solo las porciones que se necesitan.
6. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

1. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
2. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
3. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
4. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
5. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
6. Consumir alimentos según orden de compra.
7. Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.

Grupo/s interactivo/s: Beneficiarios mayores de 18 años de servicios sociales con apoyo alimentario.

Identificación participativa de la necesidad:

Se diseña e implementa una encuesta dirigida a las profesionales locales del proyecto 7745, con el fin de identificar las principales prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos que se deben abordar en la estrategia.

Preguntas de la encuesta:

Teniendo en cuenta el reconocimiento de la población atendida en su localidad, y con respecto a las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, usted considera que los participantes de los servicios sociales; califique con 1 no conocen, 2 muy pocos conocen, 3 más de la mitad lo conocen, 4. Lo conocen muy bien

1. ¿Reconocen la diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos?
2. ¿Conocen las prácticas clave para disminuir pérdidas y desperdicios antes de hacer las compras?
3. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios al momento de hacer las compras?
4. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios después de las compras?

Según lo identificado se realizará un énfasis en las prácticas en las que se presenta mayor desconocimiento.

Entornos: Individual __X_, Familiar _x__, Institucional, __x_, Comunitario _x__

Tema: Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios alimentarios en casa

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA

Alcance de la estrategia IEC:

Desde la construcción de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios en el hogar; hasta la implementación de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios dirigida a participantes mayores de 18 años de los servicios sociales.

Objetivo institucional:

Construir una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes mayores de 18 años, de los servicios sociales sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares.

Objetivos de la estrategia de información, educación y comunicación:

Los participantes de las unidades operativas de los servicios sociales lograrán:

En información: Reconocer la importancia de la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En educación: Reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos.

En comunicación: Implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir la pérdida de alimentos en casa

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

Taller dirigido a participantes de los servicios sociales, compuesto por 3 fases:

Fase 1- Información	Presentación de la problemática mundial- sensibilización	Pretest Video Infografía conceptos
Fase 2- Educación	Reflexión	Preguntas orientadoras
Fase 3- Comunicación	Socialización de prácticas clave	Presentación Video

Mensajes: Frases cortas o slogans de máximo 12 palabras que sirvan como mensajes de refuerzo de la acción.

Prácticas clave antes de comprar:

Prácticas clave durante la compra:

Prácticas clave después de la compra:

Herramienta/s pedagógica/s:

Nombre de la herramienta	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma
Infografía diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos	Diferencias entre perdidas y desperdicios de alimentos. .	Concepto básico del tema tratado.	Por medio de una infografía diseñada por la OAC y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	Mayo – julio 2022
Video paso a paso para realizar mercado (fechas de	Es una manera fácil de generar prácticas diarias en el manejo de los alimentos y dar una herramienta que	Prácticas clave para implementar durante la compra de alimentos.	Por medio de video diseñado por la Oficina Asesora de Comunicaciones	Mayo – julio 2022

vencimiento) Calidad y Cantidad de los alimentos presupuesto)	permita planear la compra de alimentos y así evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, a través de 3 videos, a través de los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS, espacios interinstitucionales, reuniones.		(OAC) y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	
Test (pre y post) ¿Cómo prevengo las pérdidas y desperdicios de alimentos en mi hogar?	Conjunto de preguntas sobre el conocimiento del tema	El test permite que el participante reflexione sobre sus propias prácticas	Encuesta virtual o física según disponibilidad de recursos y acceso de participantes a medios virtuales.	Elaboración Febrero – marzo 2023
¿Sabía usted que?	Conjunto de preguntas orientadoras para generar diálogo con los participantes	Preguntas para generar el aprendizaje entre pares y generar nuevas preguntas.	Preguntas iniciales de la presentación guía de prácticas clave para la prevención de PDAs.	Elaboración Febrero- marzo 2023
Guía de prácticas clave para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en el hogar	Presentación en PPT con las prácticas clave por etapa: Antes de la compra Durante la compra En el almacenamiento Preparación y servido Después del consumo	Contienen las prácticas clave con mensajes cortos que se promueven para que los participantes prevengan pérdidas y desperdicios de alimentos en sus hogares.	Presentación con las prácticas clave.	Elaboración Febrero - marzo
Mensajes de prácticas clave	1 mensaje por práctica	Frases cortas que invitan a la acción		Elaboración Febrero- marzo

Guía técnica del taller	Documento con los pasos que explican cómo realizar el taller	Para la implementación por parte de los profesionales se requiere el paso a paso.	Documento con el paso a paso.	Abril - mayo
Prueba piloto	Sesión que pone a prueba la metodología y las herramientas pedagógicas.	Primera implementación para revisión y ajuste.	Aplicar la guía y herramientas pedagógicas para realizar ajustes.	Junio- julio
Implementación	Desarrollo de las sesiones	Realizar el proceso con los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario	Socialización inicial profesionales subdirecciones técnicas y subdirecciones locales Implementación estrategia con participantes	Septiembre - diciembre

Esta estrategia y sus herramientas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y particularidades de los participantes de los diferentes servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social para su implementación.

4. EVALUACIÒN

Aplicar el pretest y postest diseñado.

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO

Objetivo: Construir estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludables relacionadas con alimentación, nutrición y actividad física de acuerdo a las necesidades de los participantes, con la asesoría y acompañamiento del gestor de Información, Educación y Comunicación asignado en cada subdirección técnica.

Diligenciar:

Fecha: día/mes/año de diligenciamiento del formato.

Nombre del proyecto/servicio/localidad: Colocar los datos del proyecto, el servicio y la localidad a la que pertenece el(los) grupo(s) interactivo(s).

Personas asignadas para la construcción de la estrategia IEC: profesionales que integran el equipo para diseñar y liderar la implementación de la estrategia.

Diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable: incluir los datos de caracterización de la población, la información cuantitativa y cualitativa.

Grupo/s interactivo/s: registrar las características del grupo de personas que recibirá la acción de IEC como edad, sexo, condiciones socioeconómicas, nivel educativo.

Identificación participativa de la necesidad: relacionar las causas y problemas asociados, que permitirán priorizar la temática y entornos que se incluirán en el desarrollo de la estrategia IEC.

Entorno/s: definir qué entorno/s aborda el proceso planteado.

Tema: escribir el tema a desarrollar, de acuerdo con el diagnóstico de las necesidades y la identificación participativa de la necesidad.

Alcance de la estrategia IEC: identificar el punto de partida de la acción: "desde" las actividades que conforman el “hasta” el diseño e implementación de la estrategia IEC en estilos de vida saludable.

Objetivos: definir objetivos que contribuyan a los cambios de comportamiento, enfocándose en lo que espera que el grupo interactivo conozca, aprenda y modifique.

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:
- ✓ En información: determinar el marco conceptual que contenga la fundamentación teórica necesaria para el desarrollo del tema.
- ✓ En educación: describir el enfoque metodológico y cómo las acciones promueven la reflexión o la discusión.
- ✓ En comunicación: identificar cómo motivar a la acción, construcción, o identificación participativa de las prácticas cotidianas que hacen posible el cambio de comportamiento deseado.

Mensajes: presentar los mensajes seleccionados y redactados.
Herramienta/s pedagógica/s: relacionar los procedimientos, formas y productos que contribuyen a cambiar actitudes y generar reflexiones y transformaciones en los hábitos y prácticas no saludables de los grupos priorizados.

- ✓ Nombre de la herramienta: denominación que el equipo que construye la estrategia le asigna.
- ✓ Descripción: explicar en qué consiste la herramienta y su funcionamiento.
- ✓ Justificación: enuncie los argumentos para la selección de la herramienta.
- ✓ Recursos: listar los materiales, equipos y talento humano necesarios.
- ✓ Cronograma para el diseño e implementación: definir fechas, actividades y responsables.

Evaluación: definir las formas o métodos de evaluación que permitan comparar la situación previa y la situación posterior.

Elaborado por: nombres de las personas del servicio social, que forman parte del equipo para la construcción de la estrategia IEC.

NOTA: Para mayor información en el proceso de construcción del formato, remitirse al documento "INSTRUCTIVO CONSTRUCCIÓN DE ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA".

Soacha. 21 de junio de 2024

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital
Bogotá).

Respetados señores:

Teniendo en cuenta que contamos con diferentes proveedores se anexa los documentos de inspección sanitaria de cada uno dependiendo de la línea de intervención

1 - Makro Supermayorista. S.A.S., NIT. 900059238-5 (Mayorista Hipermercado, Frutas, Verduras, Abarrotes y víveres, Bebidas alcohólicas, Bebida no alcohólicas, Lácteos. Etc.)

2 - Organización Dessel. S.A.S. (Establecimiento de comercio Carnes la Excelencias) NIT. 901132347-5, (Carnes)

3- Registro y Autorización sanitaria vigente, emitida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá
Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá

Tecnology live

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número AS05N004634

E.S.E.: Sub red norte | Fecha: DD 08 MM 08 AAAA 2024

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:
358926	AS000058758	SAUSS-6-28

Razón social: Makro Supermayorista S.A.S.

Nombre del establecimiento: Tienda Makro Cumara Supermayorista

NIT: 900059238 -DV: 5 | Sede: Cumara

Dirección: AK 45 192 18

Ubicación: No Aplica

Localidad: Usaquen | UPZ: Paseo de los Libertadores

Barrio: Canaima | Teléfonos 678 1616

Correo electrónico para notificación* notificaciones@makro.com.co

Nombre propietario: Makro Supermayorista S.A.S

Tipo de documento: C.C.☐ C.E.☐ NIT☒ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 900059238-5

Nombre representante legal: Nicolas Joany Tobon Vanegas

Tipo de documento: C.C.☒ C.E.☐ NIT☐ PEP☐ PS☐ PTP☐ | Número documento: 98564010

Dirección de notificación: CL 192 19 12

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 01554258

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Supermercados, hipermercados, Grandes Superficies

Tipo de establecimiento: Hipermercado

Número de trabajadores: 101 | Horario: Diurno ☒ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA 10 06 2024	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	71,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☐	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	Asociada a peticiones, quejas y reclamos ☒ Número de radicado: 2024-32122140-2 22-07-2024
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.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 004634**

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 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.

1.CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Localización y diseño** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.)Artículo 33, Numeral 8.)	2	1 X	0	Se evidencian espacios hacia el exterior sin barrera física en puertas de muelle en parte inferior **C**
1.2 **Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2	1 X	0	Se evidencia piso con desprendimiento de pintura área de paso-panadería Se evidencia deterioro y falta de continuidad de piso en cenefa, pared con signos de humedad y desprendimiento de pintura en área de venta empacada, pared con desprendimiento de pintura en cocina chef, **C**
1.3 **Techos, puertas, iluminación y ventilación** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2	1 X	0	Se evidencia puerta con deterioro en parte inferior; signos de corrosión y desprendimiento de pintura de cuarto de insumos de ECOLAB, techo de comedor de empleados con perdida de continuidad **C**
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deterioro en superficie de poceta de baño, deterioro de piso alrededor de sifones en baños se evidencia locker sin puerta, no cuenta con punto de lavado de manos de uso exclusivo en panadería, y en charcutería **C**
1.5 **Distribución y áreas** (Resolución 2674 de 2013, Art. 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Art. 31 Numeral 1, 2 y 4)	2	1 X	0	Se evidencia deterioro de pintura en demarcación de piso en bodega

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	3	1,5 X	0	No cuenta con instrumento de medición de temperatura en área de panadería, mesón de cocina chef fracturado y con puertas desgastadas C
2.2 **Diseño y funcionamiento de equipo y utensilios** (Resolución 2674 de 2013 Art. 10 Numeral 3, 5; Art. 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Art. 31 Numeral 1; 2; 3.)	3	1,5 X	0	Se evidencia deterioro en uniones redondeadas, así como en piso y parte inferior de paredes en cavas de refrigeración Se evidencia condensación en difusor en cava de refrigeración de lácteos C
2.3 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	5 X	2,5	0	C
3.2 **Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2 X	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	6	3	0	

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	3	1,5 X	0	Cuenta con plan de capacitación sin embargo no se evidencia impacto en limpieza y desinfección, diligenciamiento de registros, trazabilidades C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14,5	La calificación del bloque corresponde al 16% del total del acta

4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Control de materias primas e insumos** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	4	2 X	0	Se evidencia materia prima fraccionada con información incompleta C
4.2 **Prevención de la contaminación cruzada** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	7 X		0	C
4.3 **Control de proceso** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16 Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	3	1,5 X	0	No presenta controles de temperatura en caliente en área de panadería C
4.4 **Operaciones de envasado y embalaje** (Resolución 2674 de 2013 Art 17; Art 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012.	3	1,5	0	

CONTINUACIÓN 4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.5 **Procedencia y requisitos legales** (Resolución 2674 de 2013 Art. 31parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005; Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.)	4 X	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			19,5	La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.)	4 X	2	0	C
5.2 **Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	2	1 X	0	Se evidencia espejo de agua en piso debajo de lavaplatos en área de exhibición y venta panadería, y espejo de agua en cava de refrigeración de lácteos C
5.3 **Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	2	1 X	0	Se evidencia puerta de cuarto de residuos orgánicos con signos de corrosión y descascaramiento de pintura en parte inferior al igual que piso de área de recuperación de material aprovechable insuficiente sistema de ventilación en cuarto de residuos orgánicos, se evidencian contenedores de almacenamiento de residuos orgánicos sobrepasando capacidad. C
5.4 **Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	7 X		0	

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.5 **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	4	2 X	0	Se evidencia falta de procesos de limpieza y desinfección en puntos muertos y áreas de difícil acceso, piso de bodega, piso debajo de racks **C**
5.6 **Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	3	1,5 X	0	Registros de limpieza y desinfección no son acordes a lo evidenciado durante la inspección **C**
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16,5	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1 **Condiciones generales de almacenamiento.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)	5	2,5 X	0	Se evidencian elementos en desuso **C**
6.2 **Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)	10	5 X	0	No garantiza distancia a paredes perimetrales en cava de congelación de carnes, registros de temperatura en charcutería no se encuentran actualizados **C**
6.3 **Manejo y exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)	5 X	2,5	0	

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 004634**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
73,5		Favorable	90-100%
	X	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 socializan hallazgos, se socializa Acuerdo 634 de 2015 aceite vegetal usado, Acuerdo 570 de 2014, prevención, consumo alcohol industrial y antiséptico; se lleva a cabo la difusión de las medidas de racionamiento de agua para mejorar el nivel de los embalses, además de proporcionar recomendaciones para prevenir o mitigar posibles problemas en salud pública. Se anexan actas de rotulado AS14N131553, 131554, 131555

Por parte del establecimiento: MAKRO SE ENCUENTRA REALIZANDO INVERSIONES PARA ATENDER TODOS LOS REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA SOLICITADOS.

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 08 del mes de 08 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: Brayan Steven Monroy Mora / Karen Lizeth Reyes Sanchez	Nombre: Yeny Paola Fiemedo Garnica
Tipo de documento: CC / CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1013651958 / 1020941308	Número de documento: 52051382
Profesión u oficio: Tecnologo en Saneamiento Ambiental / Tecnologa en Saneamiento Ambiental	Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos
Firma: Brayan M. /	Firma:
POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	**POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO**
Nombre: Jinnet Cristina Avila Barrero	Nombre: Tomas Jose Mejia Aguilar
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1118539931	Número de documento: 1122809390
Profesión u oficio: Medico Veterinario Zootecnista	Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒
Firma: Jinnet C. Avila B.	Firma: 1122809390.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número **AS21C 007974**

E.S.E.: Subred Sur Occidente. Fecha: 05 09 2023

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 334056	Número de Inscripción: 24251	Número de carpeta: 334056

Razón social: Organización Dessel SAS

Nombre del establecimiento: Carnes La Excelencia Sucursal No 1

NIT: 901132347 - 5 Sede: 2

Dirección: Kr 86 15A 91 Lc A01-A02

Ubicación: Hipercentro De Carnes

Localidad: Kennedy UPZ: Castilla.

Barrio: El Vergel Occidental Teléfonos 3219055729

Correo electrónico para notificación* carnesfinasdelaexcelencia@hotmail.com.

Nombre propietario: Organización Dessel SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 901132347-5

Nombre representante legal: Jose Leonel Torres García.

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número documento: 79659885

Dirección de notificación: Kr 86 15A 91 Lc A01 - A02

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02900166.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles

Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Establecimiento autorizado: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 5 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 4:00am 2:00pm

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

Tipo de productos que expende: Carne: Bovina ☒ Porcina ☒ Aves ☐ Productos cárnicos comestibles (Vísceras) ☒
Otras especies: ____
Otro tipo de productos: Si ☐ NO ☒

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	21 07 2022	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☒ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	79,5 %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	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.

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 007974

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 PROCESO

1. EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 **Localización y diseño** (Ley 9/1979, Artículo 168, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.)	2	1	0	C
1.2 **Condiciones de pisos y paredes** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.)	2	1	0	C
1.3 **Techos, iluminación y ventilación** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.)	2	1	0	C
1.4 **Instalaciones sanitarias** (Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Articulo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.)	3	1	0	Se evidencian cielos sin mantenimiento con desprendimiento de pintura y presencia de óxido. C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número **AS21C** 007974

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Programa de Mantenimiento de Instalaciones** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1).	1	X 0,5	0	Presenta programa de mantenimiento; sin embargo no hay separación de formatos entre establecimientos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Condiciones de equipos y utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.)	X 5	2,5	0	C
2.2 **Condiciones de los equipos de conservación** (Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27)	6	X 3	0	Se evidencia empaque de cuarto frio con descongelamiento, empaque de embutido cuarto de proceso segundo piso todo. C
2.3 **Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1)	1	X 0,5	0	Presenta programa de mantenimiento; sin embargo no hay separación de formatos entre establecimientos C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		8,5		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud (signos /lesiones)** (Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento médico** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14)	2	1	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 16, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19)	6	3	0	C
3.4 **Dotación personal** (Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20)	5	2,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 007974

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.5 **Educación y capacitación** (Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4)	3	1,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4. REQUISITOS HIGIENICOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Recepción de materia prima** (Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29)	6	3	0	C
4.2 **Trazabilidad** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.)	3	1,5	0	C
4.3 **Empaque y etiquetado** (Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007 Artículo 14, Numeral 1, 2, 3; Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109 de 2005.Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Articulo 55: numeral 31)	3	1,5	0	NA C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 007974

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.4 **Manejo de temperaturas** (Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32)	7		0	C
4.5 **Condiciones de almacenamiento** (Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Articulo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			24	La calificación del bloque corresponde al 24% del total del acta

5. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 **Suministro y calidad de agua potable** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3)	6	3	0	C
5.2 **Residuos líquidos** (Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32)	3	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles

Acta Número
AS21C 007974

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

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: Los hallazgos identificados y registrados corresponden a la presente inspección No aplica oficios 6342015 - 5381205 no presenta aumento oficio 5201214 no vende alcohol indumentaria no refrigerados productos empacados no ver que sea carne fresca

Por parte del establecimiento:

Ninguna

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 03 del mes de septiembre del año 2023 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: Laura Camila Leon Moreno	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1026270411	Número de documento:
Profesión u oficio: Medico Veterinario.	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jhonatan Martin	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: 1014244176.	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

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, conforme 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

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
AR01C 114192

E.S.E.: Subred Sur Occidente.	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: 334056	Número de Inscripción: 24251	Número de carpeta: 334056.

Razón social: Organización Dessel SAS.

Nombre del establecimiento: Carnes la Excelencia Sucursal No 1

NIT: 901 132 347 -5 | Sede: 2

Dirección: Kr 86 15A 91 Lc A01-A02

Ubicación: Hipercentro de Carnes

Localidad: Kennedy | UPZ: Castilla.

Barrio: El Vergel Occidental | Teléfonos 321 905 5729

Correo electrónico para notificación*: carnesfinasbuexcelencia@hotmail.com

Nombre propietario: Organización Dessel SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 901 132 347-5

Nombre representante legal: Jose Leonel Torres Cuica.

Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ | Número documento: 79 059 885.

Dirección de notificación: Kr 86 15A 91 Lc A01-A02

Presenta matrícula mercantil del establecimiento: SI ☒ NO ☐ 02900166.

Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

Intervención: Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles

Tipo de establecimiento: Expendio de carne y productos cárnicos comestibles

Número de trabajadores: 5 | Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: 4:00am - 2:00pm.

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro:

MOTIVO DE LA VISITA

Programación ☒	Solicitud del interesado ☐ Número de radicado:	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 noticación electrónica

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
AR01C 114192

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.	X		
	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.			X
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.**			X
	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.**	X		
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.			X
4. El establecimiento no vende cigarrillos en cajetillas menores de 10 unidades	Verificar que las cajetillas de cigarrillos sean de mínimo de 10 unidades.			X
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.			X
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.			X
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.			X
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.			X
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.	X		

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
AR01C 114192

3. OBSERVACIONES

Ninguna, aclarando que la inspección y vigilancia de la ley 1335 de 2009. no afecta el concepto sanitario del establecimiento. AS21CC07974

4. Cumple con los aspectos verificados de la Ley 1335 del 2009 Si [X] No [ ]

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 05 del mes de Septiembre del año 2023 en la Ciudad de Bogotá.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Luis Camilo Leon Moreno	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1076702911	Número de documento:
Profesión u oficio: medico veterinario	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre: Jhonatan Martin	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento: 1014244176	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Institución:
Firma:	Firma:

NOTA 1: En aplicación de la Ley 1437 de 2011 artículos 2 y 3 numeral 4 principio de buena fe, hago constar que he recibido copia del acta de visita, la cual haré llegar al propietario o representante legal del establecimiento o similares, de lo contrario me hago responsable solidario ante cualquier investigación. La dirección de notificación deberá entenderse que es la misma del establecimiento, salvo que se trate de entidades públicas o establecimientos de cadena, la cual será la que ellos indiquen; el propietario o representante legal deberá informar a la autoridad sanitaria la dirección de notificación en caso de cambio. Autorizo a las autoridades de inspección vigilancia y control para notificar o enviar información a través del correo electrónico que queda registrado en la presente acta.
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".

Impresión Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013**		
	Código: IVC-INS-FM106	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: **BOGOTÁ 2023 - 06 - 26, 27 Y 28**

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	FRIGORIFICOS BLE LTDA		
Código:	066BD	Nit:	900231070-1
Dirección:	AVENIDA CIUDAD DE CALI N° 15A - 91		
Municipio:	BOGOTA D.C	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3226657866	E-mail:	calidad@frigorificosble.com
Representante Legal:	JUAN PABLO URIBE CLAUZEL		

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1,5
Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora	135 bovinos/hora	Máximo de horas por turno:	8

Capacidad instalada beneficio: La capacidad máxima instalada es un dato informativo no limitante, el cual refleja las condiciones operativas de la planta al momento de la visita.

Capacidad instalada en corrales ($2m^2$ x bovino)	4281 Bovinos	
Capacidad instalada en proceso:	1620 bovinos/turno	**Nota:** La capacidad instalada en proceso se determina por la velocidad de la línea multiplicada por el máximo de horas por turno.
Capacidad de Almacenamiento de canales (una canal cada 0,8m lineales de riel):	1539 Canales	**Nota:** Para determinar esta capacidad se debe considerar el tiempo de permanencia de las canales en el cuarto hasta alcanzar la temperatura de refrigeración Máximo 7°C.
Capacidad Máxima Instalada PBA:	1539	**Nota:** La capacidad máxima instalada esta determinada por el menor valor de las capacidades registradas en: Capacidad instalada en corrales, Capacidad instalada en proceso y Capacidad de almacenamiento de canales

Desposte:

Cuenta con desposte anexo:	**SI**	**Nota:** Si la planta no cuenta con desposte anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.3.4.1, 1.12.3.4.2, 1.12.3.4.3 y 3.3	
Volumen de desposte (Numero de canales/ turno):	200	Capacidad de Almacenamiento de producto despostado (**Ton**): Refrigerado:	170
		Congelado:	0

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio No:	7303-2334-23
Objetivo de la visita:	Realizar visita de Inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo bajo decreto 1500 de 2007 y la resolucion 240 de 2013 al establecimiento FRIGORIFICOS BLE LTDA, visita extraordinaria del segundo trimestre de 2023.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2/11/2022	Porcentaje obtenido:	86,43%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	**A**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	**AR**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	**I**	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	**NA**	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.3.4 Área de desposte y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR				
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**	Calificación	**Factor**	Puntuación	Observaciones
1.1	Localización y accesos *	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Se observa deterioro en pisos de toda la planta y baldosas (sangria), se observan deficiencias en el cerrado hermetico del area de entrega de visceras y productos carnicos comstibles, faltan acabados sanitarios en paredes del area de entrega de canales y en los muretes de la paneleria, ausencia o deterioro en los perfiles de los paneles; se observan angeos en partes altas de las areas de viscera blanca, patas y muelles de entrega de canales.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Se observan partes con baja intensidad luminica en el area de desposte (empaque primario y corte de costilla), en el reporte de luxometria 2023-06-14 no se tiene en cuenta los cuartos de almacenamiento de canales y productos carnicos comestibles.
1.6	**Instalaciones sanitarias**				

1.6.1	Sanitarios y vestieres *	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	Área de ingreso y/o recepción	A	3	3,0	
1.12.2	**Área de corrales**				
1.12.2.1	Requisitos generales	A	5	5,0	
1.12.2.2	Requisitos específicos	AR	5	2,5	Las paredes del corral de observacion no poseen una altura sifuciente que garantice el aislamiento de los demas animales y corrales
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones	A	5	5,0	
1.12.3	**Sala de sacrificio y faenamiento**				
1.12.3.1	**Área de insensibilización y sangría e intermedia o de procesamiento**				
1.12.3.1.1	**Sección de insensibilización y sangría**				
1.12.3.1.1.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.1.1.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.1.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.1.2	**Sección intermedia o área de procesamiento**				
1.12.3.1.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.1.2.3	Requisitos de las operaciones *	AR	8	4,0	No se esta realizando el retiro de piel de la cabeza.
1.12.3.2	**Área de terminación y salida (acondicionamiento de la canal)**				
1.12.3.2.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.2.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.2.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.3	**Cuartos de refrigeración y/o congelación**				
1.12.3.3.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.3.2	Requisitos de equipos y utensilios *	AR	5	2,5	La capacidad de almacenamiento de los cuartos frios de refrigueracion de productos carnicos comestibles (viscera roja, viscera blanca, cabezas y patas) no son acordes a la capacidad de sacrificio de la planta.
1.12.3.3.3	Requisitos de las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3.4	**Área de desposte**				
1.12.3.4.1	Requisitos de instalaciones *	A	5	5,0	
1.12.3.4.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.4.3	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.3.5	**Área de despacho**				
1.12.3.5.1	Requisitos de instalaciones *	AR	5	2,5	Se observan deficiencias en el cerrado hermetico del area de entrega de visceras y productos carnicos comestibles
1.12.3.5.2	Requisitos de las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.4	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**204**	**187,5**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones	A	6	6,0	
3.2	Programa de Control de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Prógrama de calibración de equipos	A	6	6,0	Termometro Patron - ATE (laboratorio de metrologia) 2023-05-31 Masa Patron - Center SAS (metrologica) 2021-08-30
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40,0**	
4.	**INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2	Inspección ante mortem *	AR	6	3,0	No se observan registros de los animales que requieren alimentacion despues de 24 horas en el corral.
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4	Inspección post mortem *	A	6	6,0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	**31,0**	
5.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	AR	8	4,0	No se cuenta con vida util para los productos carnicos comestibles (viscera).
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6,0	

5.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5	Control del producto y del proceso*	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**32,0**	
	PUNTAJE FINAL		**350**	**326,5**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	204	187,5	**91,91%**
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	**100,00%**
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	**100,00%**
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	31,0	**91,18%**
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32,0	**88,89%**
TOTAL	350	326,5	**93,29%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	**93,29%**	**CONCEPTO SANITARIO**	**FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS**

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII.OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 28 del mes de junio de 2023. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	JULIO CESAR SANCHEZ REY
Cédula	19359880
Cargo:	PROFESIONAL UNVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	HUGO ARMANDO ARIAS CIFUENTES
Cédula:	80545811
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTT CENTRO ORIENTE 2

Firma:	
Nombre:	
Cédula	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	Luda Amparo Mateus D
Cédula	52077587
Cargo:	Directora de Calidad y Producción

Firma:	
Nombre:	JOSE PINILLA YEISON
Cédula:	1054092109
Cargo:	(DUEÑO PREDIO BOVINO)

Firma:	
Nombre:	Paola Mendivelso Cabrera
Cédula	1000 172 861
Cargo:	Asistente de Calidad y Produc.

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Bogotá. D.C. 21 de junio de 2024

CONDUCTORES

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Ciudad

Respetados señores:

Se relaciona el personal que ejercen las funciones como conductor de los vehículos y quienes ejecutan la entrega:

1- ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ
   - ✓ C.C. 1.102.815.974

2- JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS
   - ✓ C.C. 80.194.623

Se anexa documentación requerida

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá

Tecnology live

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **80.194.623**

BUSTOS BARAJAS
APELLIDOS

JUAN GABRIEL
NOMBRES

JUAN GABRIEL BUSTOS
FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **15-MAR-1983**
BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-MAY-2001 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500150-00695363-M-0080194623-20150427 **0044**012142A 1 1633375156

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.102.815.974**

BALASNOA SANCHEZ
APELLIDOS

ENRIQUE LUIS
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **10-JUN-1988**

SINCELEJO
(SUCRE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.64 ESTATURA | **O+** G.S. RH | **M** SEXO

20-JUN-2006 SINCELEJO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-2800100-62151351-M-1102815974-20060911 **03963** 06254O 02 209185292

REPÚBLICA DE COLOMBIA

Libertad y Orden

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1102815974



NOMBRE

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

FECHA DE NACIMIENTO

10-06-1988

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

08-03-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTA D.C.

Powered by CamScanner

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	08-03-2033	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL. MOTOCARRO, CUATRIMOTO. CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	08-03-2033	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL. MOTOCARRO, CAMPERO. CAMIONETA Y MICROBÚS.	08-03-2026	PUBLICO



LC03005321121

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

Servicios Integrales 60947.2.0-4 07/22

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 80194623

NOMBRES

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

FECHA DE NACIMIENTO

15-03-1983

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

14-09-2020

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

SDM - BOGOTA D.C



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	14-09-2030	PARTICULAR
C1	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	14-09-2023	PUBLICO

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC06001792717

ALIMENTEC

GMC
SEGURIDAD PARA TODOS

Certificación

SE HACE CONSTAR QUE EL SEÑOR (A):

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Identificado con C.C. 1102815974 de Sincelejo

Recibió y aprobó capacitación continua y permanente en educación Sanitaria, BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos Resolución 2674 del 2013 con una intensidad de 10 horas

Expedido El día 21 *Mes* Febrero *Año* 2024

Alba Genith Monroy C. Alba Genith Monroy C

Ing. de Alimentos Matricula Profesional No. 2525450044CND

Cel.: 311 468 12 89

ALIMENTEC **Certificación**

SEGURIDAD PARA TODOS

SE HACE CONSTAR QUE EL SEÑOR (A):

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Identificado con C.C. 80194623

Recibió y aprobó capacitación continua y permanente en educación Sanitaria, BPM y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos Resolución 2674 del 2013 con una intensidad de 10 horas

Expedido El día 21 *Mes* Febrero *Año* 2024

Alba Genith Monroy C. Alba Genith Monroy C

Ing. de Alimentos Matricula Profesional No. 2525450944CND

Cel.: 311 468 12 89

MEDILABORAL

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

PARTICULAR

ACTIVIDAD ECONOMICA: SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA ASIGNADA

NO. CERTIFICADO	1.461.101				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	19/02/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 1.102.815.974	**EDAD**	35	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	CONTRATISTA		

EXÁMENES REALIZADOS

COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO DE INGRESO - FROTIS DE GARGANTA - KOH

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

EL PRESENTE CONCEPTO DE APTITUD SE EMITE CON BASE A EXAMEN MEDICO, SE SUGIERE REALIZAR DE AUDIOMETRÍA, OPTOMETRÍA Y PRUEBAS PSICOSENSOMÉTRICAS PARA CONDUCTORES.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - CONTINUAR REALIZANDO EXÁMENES MÉDICOS PERIÓDICOS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO - SE RECOMIENDA REALIZAR CAPACITACIONES PARA MANTENER Y MEJORAR HIGIENE POSTURAL - REALIZAR LEVANTAMIENTO DE CARGAS CON TÉCNICA APROPIADA Y DE ACUERDO A LOS LIMITES PERMISIBLES ESTABLECIDOS

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo BALASNOA SANCHEZ ENRIQUE LUIS identificado con CC No. 1.102.815.974. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional

Dra. Diana Latorre L.
Especialista en Salud Ocupacional
Universidad El Bosque
C.C. 20.957.986 Res. 25-5569

DRA DIANA LA TORRE LSO 25-5569

Aspirante o trabajador

CC. 1.102.815.974

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE CALLE 145a # 51a – 70 DURANTE EL AÑO 2024.

CERTIFICA QUE EL SEÑOR (A)

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Con CC: 1102815974 DE SINCELEJO

Participo y Aprobó la capacitación Continua y permanente en legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de alimentos se desarrollaron los siguientes temas: Legislación Sanitaria Vigente para la Implementación de de las BPM (Resolución 2674 del 2013),Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes y productos cárnicos comestibles), Cultura de Seguridad Alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, Qué hacer en caso de enfermedad, Higiene de los empleados, Cómo mantener un establecimiento de Servicio de Alimentos Limpio, Limpieza y desinfección Temperaturas seguras para los alimentos, Alimentos que necesitan control de tiempo y Temperatura para su seguridad, Compra y Recibimiento de Alimentos, Rotulado General de Alimentos y Materias Primas Resolución 5109 del 2005, Resolución 000810 de junio del 2021, Resolución 2492 del 2022 sobre etiquetado nutricional y frontal ,Resolución 2013 del 2020 contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados, Resolución 1407 del 5 de agosto del 2022 por la cual se establecen los criterios microbiológicos que debe cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, evaluación del riesgo para Bacillus cereus en comidas preparadas listas para el consumo. Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Dada a los 21 días del mes de febrero del 2024 en Bogotá, D.C.

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. Celular 3114681289

EVALUCION FINAL MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS DEL 2024.

Total de puntos 100/100

Apreciado Señor (a) favor contestar las siguientes preguntas para evaluar el tema Manipulación Higiénica de los alimentos, prueba diseñada por Ing. de Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

Correo electrónico *

alba.genith.monroy@gmail.com

NOMBRES Y APELLIDOS *

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ

Tipo documento de Identidad. *

CÉDULA

NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD *

1102815974

✓ 1.¿Cuál es la normatividad vigente que soporta el cumplimiento de la formación continua en higiene y manipulación de alimentos ? *10/10

- a. Resolución 5109 del 2005
- b. Resolución 719 del 2015
- c. Resolución 810 del 2021
- d. Resolución 2674 del 2013 ✓

✓ 2. Alimento que sufre modificación o degradación de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos se denomina: *10/10

- Alimento adulterado
- Alimento alterado ✓
- Alimentos contaminado
- Alimento fraudulento

✓ 3, La contaminación cruzada directa se produce por: * 10/10

- a. Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está.
- b. Generalmente sucede cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o listos para consumir.
- c. Cuando hay una mala ubicación en el refrigerados.
- (●) d. Todas la anteriores ✓

✓ 4. Los microorganismos necesitan para su multiplicación los siguientes factores: *10/10

- a. Alimento,Humedad,Temperatura.
- (●) b. Alimento, Humedad, Temperatura, Tiempo, Oxigeno, Ph ✓
- c. Alimentos, Manos del Manipulador de Alimentos y transporte
- d. Todas las anteriores

✓ 5. Factores de riesgo de ETA. * 10/10

- ○ a. Presencia de plagas, calidad de agua, equipo contaminado.
- ○ b. Materias primas y alimentos de origen no seguros, contaminación cruzada.
- ○ c. Prácticas de higiene personal deficientes, temperaturas de conservación.
- ○ d. Temperaturas de cocción inadecuadas, Estado de salud de los manipuladores de alimentos.
- ◉ e. Todas las anteriores. ✓
- ○ f. Ninguna de las anteriores

✓ 6.Un alimento inocuo es aquel apto para el consumo, * 10/10

- ◉ a.verdadero ✓
- ○ b. Falso

✓ 7. La refrigeración elimina los microorganismos al igual que la congelación. *10/10

- ○ Verdadero
- ◉ Falso ✓

✓ 8. La ingesta o consumo de alimentos contaminados produce ETA. * 10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 9. El rango de temperatura donde los alimentos están en riesgo por crecimiento de microorganismos se encuentra entre 4° y 60°C. *10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 10. La temperatura de 0 a 4°C corresponde a: * 10/10

- (●) a. refrigeración ✓
- ( ) b. Pasteurización
- ( ) c. Congelación
- ( ) d. Ninguna

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE DURANTE EL 2024.

ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ CC: 1102815974

METODOLOGIA: Videoconferencias periódicas a través de la plataforma Meet, whatApp, email.

DURACIÓN: 10 horas. Se desarrollarán 5 sesiones cada sesión de 2 horas.

DOCENTE: Ing. Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES: Temas específicos

SESIÓN UNO: Legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de Alimento: Resolución 2674 del 2013 (BPM), Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes).

SESION DOS: Rotulado de Alimentos (Resolución 5109 del 2005) y Rotulado Nutricional de Alimentos (Resolución 0810 del 2021 y Resolución 2492 de 2022), Clasificación de los alimentos de acuerdo al riesgo (Resolución 719 del 2015).

SESION TRES: Cultura de la seguridad alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, qué hacer en caso de enfermedad, Cómo mantener un establecimiento de servicio de alimentos limpio, temperaturas seguras para el manejo de alimentos, alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad.

SESION CUATRO: Compra y recibimiento de alimentos, contaminación y contacto cruzado y sistema de Gestión de calidad e inocuidad.

SESION CINCO: Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimento

ALIMENTEC GMC
Seguridad para todos

CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS DE LA EMPRESA TECNOLOGY LIVE CALLE 147A # 54 – 16 DURANTE EL AÑO 2024.

CERTIFICA QUE EL SEÑOR (A)

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Con CC: 80194623

Participo y Aprobó la capacitación Continua y permanente en legislación sanitaria vigente para el manejo higiénico de alimentos se desarrollaron los siguientes temas: Legislación Sanitaria Vigente para la Implementación de de las BPM (Resolución 2674 del 2013),Decreto 1500 del 2007 (BPM carnes y productos cárnicos comestibles), Cultura de Seguridad Alimentaria, Enfermedades transmitidas por Alimentos, Qué hacer en caso de enfermedad, Higiene de los empleados, Cómo mantener un establecimiento de Servicio de Alimentos Limpio, Limpieza y desinfección Temperaturas seguras para los alimentos, Alimentos que necesitan control de tiempo y Temperatura para su seguridad, Compra y Recibimiento de Alimentos, Rotulado General de Alimentos y Materias Primas Resolución 5109 del 2005, Resolución 000810 de junio del 2021, Resolución 2492 del 2022 sobre etiquetado nutricional y frontal ,Resolución 2013 del 2020 contenidos máximos de sodio en los alimentos procesados, Resolución 1407 del 5 de agosto del 2022 por la cual se establecen los criterios microbiológicos que debe cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, evaluación del riesgo para Bacillus cereus en comidas preparadas listas para el consumo. Normatividad Sanitaria relacionada con las actividades de Desposte, Desprese y Acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles, requisitos (sanitarios, estándares de ejecución sanitaria, programas sanitarios, requisitos sanitarios de cada área, programas complementarios, importancia de la cadena de frio, empaque y rotulado de carne y productos cárnicos comestibles).

Dada a los 21 días del mes de febrero del 2024 en Bogotá, D.C.

Alba Genith Monroy C.

Ing. de Alimentos con Matricula Profesional 2525450044CND
Especialista en Seguridad y Calidad Alimentaria y Sistemas de Trazabilidad para la Industria de Alimentos. Celular 3114681289

EVALUCION FINAL MANIPULACION HIGIENICA DE LOS ALIMENTOS DEL 2024.

Total de puntos 100/100

Apreciado Señor (a) favor contestar las siguientes preguntas para evaluar el tema Manipulación Higiénica de los alimentos, prueba diseñada por Ing. de Alimentos Alba Genith Monroy Cuadros.

Correo electrónico *

alba.genith.monroy@gmail.com

NOMBRES Y APELLIDOS *

JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS

Tipo documento de Identidad. *

CEDULA DE CIUDADANIA

NÚMERO DOCUMENTO DE IDENTIDAD *

80194623

✓ 1.¿Cuál es la normatividad vigente que soporta el cumplimiento de la formación continua en higiene y manipulación de alimentos ? *10/10

- a. Resolución 5109 del 2005
- b. Resolución 719 del 2015
- c. Resolución 810 del 2021
- (●) d. Resolución 2674 del 2013 ✓

✓ 2. Alimento que sufre modificación o degradación de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos se denomina: *10/10

- Alimento adulterado
- (●) Alimento alterado ✓
- Alimentos contaminado
- Alimento fraudulento

✓ 3, La contaminación cruzada directa se produce por: * 10/10

- a. Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto directo con uno que no lo está.
- b. Generalmente sucede cuando se mezclan alimentos crudos con alimentos cocidos o listos para consumir.
- c. Cuando hay una mala ubicación en el refrigerados.
- (●) d. Todas la anteriores ✓

✓ 4. Los microorganismos necesitan para su multiplicación los siguientes factores: *10/10

- a. Alimento,Humedad,Temperatura.
- (●) b. Alimento, Humedad, Temperatura, Tiempo, Oxigeno, Ph ✓
- c. Alimentos, Manos del Manipulador de Alimentos y transporte
- d. Todas las anteriores

✓ 5. Factores de riesgo de ETA. * 10/10

- ○ a. Presencia de plagas, calidad de agua, equipo contaminado.
- ○ b. Materias primas y alimentos de origen no seguros, contaminación cruzada.
- ○ c. Prácticas de higiene personal deficientes, temperaturas de conservación.
- ○ d. Temperaturas de cocción inadecuadas, Estado de salud de los manipuladores de alimentos.
- ◉ e. Todas las anteriores. ✓
- ○ f. Ninguna de las anteriores

✓ 6.Un alimento inocuo es aquel apto para el consumo, * 10/10

- ◉ a.verdadero ✓
- ○ b. Falso

✓ 7. La refrigeración elimina los microorganismos al igual que la congelación. *10/10

- ○ Verdadero
- ◉ Falso ✓

✓ 8. La ingesta o consumo de alimentos contaminados produce ETA. * 10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 9. El rango de temperatura donde los alimentos están en riesgo por crecimiento de microorganismos se encuentra entre 4° y 60°C. *10/10

- (●) a.Verdadero ✓
- ( ) b. Falso

✓ 10. La temperatura de 0 a 4°C corresponde a: * 10/10

- (●) a. refrigeración ✓
- ( ) b. Pasteurización
- ( ) c. Congelación
- ( ) d. Ninguna

Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

Certificado Médico

Informe seguridad y salud en el trabajo



EMPRESA

PARTICULAR

ACTIVIDAD ECONOMICA: SIN ACTIVIDAD ECONÓMICA ASIGNADA

NO. CERTIFICADO	1.461.085				
CIUDAD	BOGOTÁ - MEDICINA LABORAL S.A.S				
FECHA	19/02/2024	**TIPO DE EXAMEN**	PRE-INGRESO		
NO. DOCUMENTO	CC. 80.194.623	**EDAD**	40	**GENERO**	M
NOMBRES Y APELLIDOS:	BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL				
TIPO DE CARGO	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	**CARGO U OFICIO**	CONDUCTOR		

EXÁMENES REALIZADOS

COPROLOGICO - ENFASIS OSTEOMUSCULAR - EXAMEN MEDICO DE INGRESO - FROTIS DE GARGANTA - KOH

CONCEPTO DE APTITUD	OTROS CONCEPTOS
Apto sin restricciones para el cargo	Apto para manipular alimentos

OBSERVACIONES

-SE EMITE CONCEPTO CON BASE ÚNICAMENTE A EXAMEN MÉDICO, NO APLICA PARA ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN YA QUE REQUIERE AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA Y PRUEBA PSICOSENSOMÉTRICA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 217 DE 2014.

RECOMENDACIONES PARA LA EMPRESA

PAUSAS ACTIVAS DE ACUERDO A PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA - SE ACONSEJA CAPACITACIÓN RESPECTO ADECUADO USO DE HERRAMIENTAS Y MAQUINARIA USADAS POR EL TRABAJADOR PARA LA EJECUCIÓN DE SUS TAREAS - HACER USO DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL DE ACUERDO A EXPOSICION DE RIESGO - SE RECOMIENDA REALIZAR CAPACITACIONES PARA MANTENER Y MEJORAR HIGIENE POSTURAL - REALIZAR LEVANTAMIENTO DE CARGAS CON TÉCNICA APROPIADA Y DE ACUERDO A LOS LIMITES PERMISIBLES ESTABLECIDOS

RECOMENDACIONES PARA EL TRABAJADOR

SE RECOMIENDA USO DE MEDIAS ELÁSTICAS COMPRESIVAS.

- SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS - USO PERMANENTE DE CORRECCIÓN ÓPTICA - CONTROL PERIÓDICO POR OPTOMETRÍA Y/U OFTALMOLOGÍA - CAMBIAR DE POSICIÓN DURANTE LA JORNADA, REALIZANDO MOVIMIENTOS DINÁMICOS FRECUENTES DE LOS PIES Y PIERNAS

Consentimiento informado del aspirante o trabajador

Yo BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL identificado con CC No. 80.194.623. Autorizo al profesional abajo mencionado, a que se me realice de manera voluntaria el exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios y dejo constancia de que tuve la oportunidad de manifestar mi consentimiento para la realización de exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios necesarios y referenciados en este documento. Comprendo el propósito, los beneficios, la interpretación, limitaciones y riesgos del exámen médico ocupacional y/o exámenes complementarios, a partir de la información recibida por el profesional abajo mencionado. Certifico que la información que he suministrado es verdadera, completa y acepto el manejo de confidencialidad que Medicina Laboral S.A.S. dé a la misma, autorizo que la información recopilada en las bases de datos puede ser utilizada para la implementación de los Sistemas de Vigilancia Epidemiologica de las empresas y la realización de estudios de investigación con fines científicos. (Ley 1581 de 2012). Suministre la información necesaria a las personas o entidades contempladas en la legislación para el desarrollo del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (SG-SST).

Profesional



DRA. ANDY JOHANA LÓPEZ GONZALEZ - LSO 25-5027 DE 2015

Aspirante o trabajador

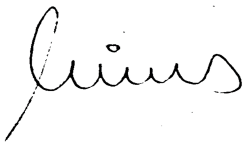


CC. 80.194.623

Reporte de laboratorio

NO. LABORATORIO: 1.461.085
CIUDAD: BOGOTÁ D.C. CUNDINAMARCA - MEDICINA LABORAL S.A.S
FECHA: 19 de febrero de 2024
NO. DOCUMENTO: CC. 80194623 **GENERO:** M **EDAD:** 40
NOMBRES Y APELLIDOS: BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL

ANÁLISIS	RESULTADO	REFERENCIA
	MICROSCOPIA	
FROTIS DE GARGANTA	. LEUCOCITARIA: NO SE OBSERVA COCOS GRAM POSITIVOS: + BACILOS GRAM NEGATIVOS: +	
KOH	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS FUNGICAS	
COPROLOGICO	OLOR: CAFE CONSISTENCIA:PASTOSA MICROBIOTA BACTERIANA: NORMAL NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS PAR	



gineth serrano pabon

SEÑOR(A):
BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL
CC.: 80194623

REF. RECOMENDACIONES EMITIDAS EN EL CONCEPTO MÉDICO DE LA IPS.

CORDIAL SALUDO,
EL DÍA 19 DE FEBRERO DE 2024 FUE RECIBIDO POR LA EMPRESA EL CONCEPTO MÉDICO DE SU EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL EN EL CUAL NOS INFORMAN LAS SIGUIENTES:

RECOMENDACIONES:

·SE RECOMIENDA USO DE MEDIAS ELÁSTICAS COMPRESIVAS.
- SE ACONSEJA MANTENER ESTILOS DE VIDA SALUDABLES - REALIZACIÓN DE ACTIVIDAD FÍSICA AERÓBICA 150 MINUTOS A LA SEMANA DE ACUERDO A INDICACIÓN MEDICA Y TOLERANCIA A LA ACTIVIDAD - MANTENER ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y BALANCEADA - SE DA CONSEJERÍA PARA DISMINUCIÓN DE PESO CON MEJORÍA EN HÁBITOS DE VIDA Y SEGUIMIENTO POR MEDICO Y NUTRICIONISTA - SE ACONSEJA MANTENER ADECUADOS HÁBITOS POSTURALES DURANTE LA REALIZACIÓN DE LAS TAREAS - USO PERMANENTE DE CORRECCIÓN ÓPTICA - CONTROL PERIÓDICO POR OPTOMETRÍA Y/U OFTALMOLOGÍA - CAMBIAR DE POSICIÓN DURANTE LA JORNADA, REALIZANDO MOVIMIENTOS DINÁMICOS FRECUENTES DE LOS PIES Y PIERNAS

· SE EMITE CONCEPTO CON BASE ÚNICAMENTE A EXAMEN MÉDICO, NO APLICA PARA ACTIVIDADES DE CONDUCCIÓN YA QUE REQUIERE AUDIOMETRIA, OPTOMETRIA Y PRUEBA PSICOSENSOMÉTRICA SEGÚN LA RESOLUCIÓN 217 DE 2014.

POR LO ANTERIOR; SOLICITAMOS QUE TRAMITE UNA CITA CON SU MÉDICO TRATANTE DE LA EPS PARA QUE PUEDA HACER EL SEGUIMIENTO A LAS RECOMENDACIONES, A FAVOR DEL CUMPLIMIENTO DE LO ESTABLECIDO EN EL DECRETO 1072 DE 2015, LA RESOLUCIÓN 0312 DE 2019 Y EL SEGUIMIENTO DE NUESTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

ACEPTO Y RECIBO INFORMACIÓN,

BUSTOS BARAJAS JUAN GABRIEL
CC.: 80194623

Comercializadora Tecnologylive	**TECNOLOGYLIVE**	**CÓDIGO:**	**SGSST-001**
		VERSIÓN:	**01**
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	**FECHA:**	**13/02/2024**
		PÁGINA:	**1 de 1**

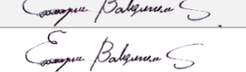
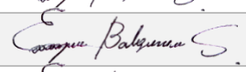
NOMBRE Y APELLIDO	CLASE DE DOCUMENTO	No DE DOCUMENTO	CARGO
ENRIQUE LUIS BALASNOA SANCHEZ	ACTA	1.102.815.974	CONDUCTOR/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COMPROMISO

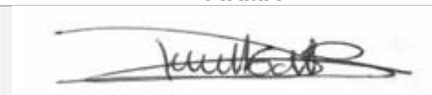
Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal suministrados con el fin de dar cumplimiento a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes y aplicables para la entidad, las cuales contribuyen a mi bienestar mental, físico y social.

"El uso de los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) está enmarcado en la siguiente normatividad: LEY 9 DE 1979: Art. 122, sobre elementos de protección personal: "a- Los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para este, elementos de protección personal" RESOLUCIÓN 2400 de 1979: Son obligaciones de los trabajadores: Utilizar y mantener adecuadamente las instalaciones de la empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para el control de riesgos y los equipos de protección personal que el patrono suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.
Decreto 1072 de 2015 Art. 2.2.4.6.12): Se debe registrar la entrega de Equipos y Elementos de protección personal. Resolución 0312 de 2019 establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST
El presente compromiso quedará archivado en el Área de Talento Humano para los fines pertinentes."

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO
1	Uniforme (Pantalón tipo jeans, Camisa manga corta)	1	13/02/2024	
2	Botas de seguridad monza blanca	1	13/02/2024	
3	Batas Blancas	2	13/02/2024	
4	Cofias desechables Bolsa por 100 unidades	1	13/02/2024	
5	Tapabocas desechables caja por 100 unidades	1	13/02/2024	
6	Gel Antibacterial PQP Profesional 69.9% 1L	1	13/02/2024	
7	Jabón Líquido Antibacterial PQP Profesional 1 L	1	13/02/2024	
8	Toallas de manos desechables caja por 150 und	2	13/02/2024	
9	Toalla en tella para manos	3	13/02/2024	

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
DIANA GUERRERO BARAJAS	1.032.416.457	Gerente	

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGYLIVE	CÓDIGO:	SGSST-001
		VERSIÓN:	01
	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO PARA ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)	FECHA:	13/02/2024
		PÁGINA:	1 de 1

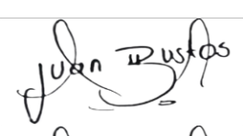
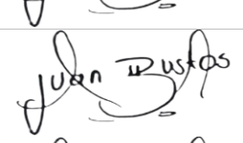
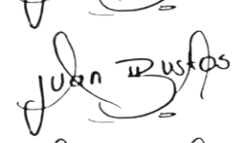
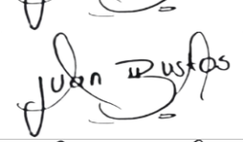
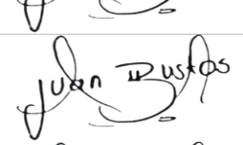
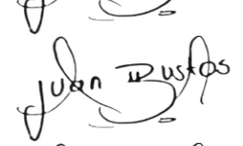
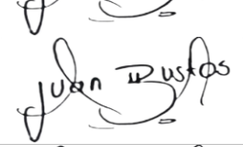
NOMBRE Y APELLIDO	CLASE DE DOCUMENTO	No DE DOCUMENTO	CARGO
JUAN GABRIEL BUSTOS BARAJAS	ACTA	80.194.623	CONDUCTOR/MANIPULADOR DE ALIMENTOS

COMPROMISO

Me comprometo a utilizar adecuadamente durante la jornada laboral los elementos de protección personal suministrados con el fin de dar cumplimiento a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo vigentes y aplicables para la entidad, las cuales contribuyen a mi bienestar mental, físico y social.

"El uso de los equipos y elementos de protección personal (incluyendo ropa de trabajo) está enmarcado en la siguiente normatividad: LEY 9 DE 1979: Art. 122, sobre elementos de protección personal: "a- Los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para este, elementos de protección personal" RESOLUCIÓN 2400 de 1979: Son obligaciones de los trabajadores: Utilizar y mantener adecuadamente las instalaciones de la empresa, los elementos de trabajo, los dispositivos para el control de riesgos y los equipos de protección personal que el patrono suministre, y conservar el orden y aseo en los lugares de trabajo.
Decreto 1072 de 2015 Art. 2.2.4.6.12): Se debe registrar la entrega de Equipos y Elementos de protección personal. Resolución 0312 de 2019 establece los estándares mínimos del Sistema de Gestión de SST
El presente compromiso quedará archivado en el Área de Talento Humano para los fines pertinentes."

ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL (EPP)

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	FECHA	FIRMA RECIBIDO
1	Uniforme (Pantalón tipo jeans, Camisa manga corta)	1	13/02/2024	
2	Botas de seguridad monza blanca	1	13/02/2024	
3	Batas Blancas	2	13/02/2024	
4	Cofias desechables Bolsa por 100 unidades	1	13/02/2024	
5	Tapabocas desechables caja por 100 unidades	1	13/02/2024	
6	Gel Antibacterial PQP Profesional 69.9% 1L	1	13/02/2024	
7	Jabón Líquido Antibacterial PQP Profesional 1 L	1	13/02/2024	
8	Toallas de manos desechables caja por 150 und	2	13/02/2024	
9	Toalla en tella para manos	3	13/02/2024	

DATOS DEL RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LOS ELEMENTOS

NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	FIRMA
DIANA GUERRERO BARAJAS	1.032.416.457	Gerente	

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA 0067

En virtud de los Arts. 2.20.1.1.3 y 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021. Se Prosigue a la celebración la promesa de contrato de proveeduría, entre el proponente (CONTRATISTA) DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS identificada con CC 1.032416.457 de Bogotá siendo esta vecina del municipio Y productor de la Agricultura Campesina (CONTRATANTE) JOSE NESTOR CALDERON PORRAS, Identificado con cedula de ciudadanía No 2.988.396 de Cota – Cundinamarca, Productor Agropecuario de espinaca y verduras, siendo así las dos partes acuerdan, la entrega de productos de acuerdo a la adjudicación del contrato del proceso SASI-RDC-CNHTA-0035-2024 CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA TURISMO Y ALIMENTOS, cuyos términos de la presente PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURÍA, será siendo efectiva al contrato formal, según la posición de contratista.

PRODUCTO Y VARIEDAD(ES) DEL PRODUCTOR: HORTALIZAS.

CANTIDAD (UNIDADES O PESO): $35.000.000 (KILO, LIBRA, ARROBA, GRAMOS.) (correspondiente al lote de fruta y verdura)

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA: SEMANAL, en la Ciudad de BOGOTA DC.

DURACIÓN DEL CONTRATO: 12 MESES + ANEXO AL CONTRATO.

EMBALAJE: Los productos a contratar será verificado su embalaje y empaque de acuerdo a su naturaleza para su mantenimiento y conservación, de acuerdo a las leyes sanitarias y de inocuidad.

Se firma las dos partes el presente documentos a los 17 día del mes de mayo de 2024 en Bogotá DC.

PROMESA DE CONTRATACIÓN PROVEEDURÍA

DIANA MARCELA GUERERRO BARAJAS
CC. 1.032.416.457 de Bogotá
PROPONENTE

Jose E Calderon Porras

JOSE NESTOR CALDERON PORRAS
CC. 2.988.396 de Cota – Cundinamarca
PRODUCTOR AGROPECUARIO

EL SUSCRITO SECRETARIO AGROPECUARIO, MEDIO AMBIENTE DESARROLLO ECONOMICO

CERTIFICA

Por medio de la presente y de acuerdo a las facultades que me fueron otorgadas, me permito certificar que el señor **JOSÉ NÉSTOR CALDERÓN PORRAS**, identificado con C.C. No. **2988396 de Cota**, se encuentra registrado e inscrito como productor en la base de datos del municipio y en el aplicativo AGROSIG de la secretaria de agricultura de la Gobernación de Cundinamarca, en calidad de agricultor de ESPINACA del Municipio de Cota.

Se expide a solicitud del interesado a los cinco (5) días del mes Abril de 2024.

OSCAR JAMES CORREDOR MONTENEGRO
Secretario Agropecuario, Medio Ambiente y Desarrollo Económico

FUNCIONARIO	NOMBRE	FIRMA	FECHA
ELABORADO POR	Ana Marcela Bejarano Vargas Contratista Administrativo Samade		5-04-2024
REVISADO POR	James Corredor Montenegro Secretario Oficina SAMADE		5-04-2024
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes y, por tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para la firma.			

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.024.560.787

GONZALEZ PINZON

APELLIDOS

YESICA HERALDYN

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 17-FEB-1995

BOGOTA D.C
(CUNDINAMARCA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.56 ESTATURA

A+ G.S. RH

F SEXO

18-FEB-2013 BOGOTA D.C

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-1500150-00435637-F-1024560787-20130514 0033015948A 2 38911611

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON

Con Cedula de Ciudadania No. 1024560787

Cursó y aprobó la acción de Formación

SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST

con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Sogamoso, a los diecisiete (17) días del mes de septiembre de dos mil dieciocho (2018)

Firmado Digitalmente por
JUAN CARLOS PINILLA HOLGUIN
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

JUAN CARLOS PINILLA HOLGUIN
Subdirector
CENTRO MINERO
REGIONAL BOYACÁ

54998276 - 17/09/2018
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9111001756081CC1024560787C.

ARL

sura

Certificado de logro

La República de Colombia, el Ministerio del Trabajo y ARL SURA hacen constar que:

YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON

Con documento de identidad No. 1024560787

Cursó y aprobó:

CAPACITACIÓN VIRTUAL SGSST (50 HORAS)

Con una duración de 50 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente el 22 de diciembre de 2020 en Medellín.

Registro Certificado de Oferente de Seguros de Riesgos Laborales Suramericana S.A. **RCO-0003.** Para validar este certificado, consulte en **colegiosvirtuales.arlsura.com/cgr/verificar** con el número 1102735

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

DIRECCIÓN DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD
SUBDIRECCIÓN INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE SERVICIOS DE SALUD

RESOLUCION No 888 de 22/01/2018

"Por la cual se Concede Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo"

LA DIRECTORA DE CALIDAD DE SERVICIOS DE SALUD

En uso de sus facultades legales conferidas en los artículos 23 de la ley 1562 de 2012 y 1o. de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y en especial por las que le confiere el Decreto 507 del 6 de noviembre de 2013 de la Alcaldía Mayor de Bogotá y

CONSIDERANDO

Que el (la) señor(a) YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., ha solicitado Licencia para prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo como persona natural;

Que el peticionario ha presentado la documentación necesaria, exigida por el literal A del Artículo Segundo de la Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que revisada la solicitud presentada con su documentación anexa y verificado el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Resolución No. 4502 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social para el otorgamiento de la licencia de salud ocupacional, se considera procedente la expedición de licencia solicitada.

En mérito de lo expuesto, la Directora de Calidad de Servicios de Salud de la Secretaria Distrital de Salud

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder Licencia de Prestación de Servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON, Identificado(a) con CC 1024560787 de BOGOTA D.C., como ADMINISTRADORA EN SALUD OCUPACIONAL.

ARTICULO SEGUNDO: La licencia otorgada comprende la prestación de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo en las siguientes áreas o campos de acción:

- PROFESIONAL EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
- HIGIENE INDUSTRIAL
- SEGURIDAD INDUSTRIAL
- INVESTIGACION EN ACCIDENTES DE TRABAJO DE ACUERDO CON SU COMPETENCIA
- EDUCACION Y CAPACITACION
- DISEÑO, ADMINISTRACION Y EJECUCION DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Continuación de la Resolución No 888 del 22/01/2018 por la cual se concede Licencia de Prestación de Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo

TRABAJO

ARTÍCULO TERCERO: La presente Licencia se concede por término de diez (10) años, es de carácter personal e intransferible, tendrá validez en todo el territorio nacional y puede solicitarse su renovación, por un término igual, en cualquier Secretaría Seccional o Distrital del país.

ARTICULO CUARTO: Cuando el titular de la licencia modifique alguna de las condiciones acreditadas en el momento de su obtención, deberá informar tal hecho a la Dirección de Calidad de Servicios de Salud - Subdirección Inspección, Vigilancia y Control de Servicios de Salud de esta Secretaría de Salud, a fin de que se proceda a modificar la resolución por la cual se otorgó la licencia. En caso contrario incurrirá en las sanciones previstas en las normas legales vigentes.

ARTICULO QUINTO: El titular de la licencia deberá dar estricto cumplimiento a las normas que regulan la materia, en especial a la Ley 1562 de 2012, Resolución 4502 del 28 de diciembre de 2012 y demás normas que la modifiquen o adicionen.

ARTICULO SEXTO: Notificar personalmente esta Resolución a YESICA HERALDYN GONZALEZ PINZON informándole que de conformidad con el artículo 74 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo (Ley 1437 de 2011) contra la misma proceden los recursos de reposición y en subsidio apelación, los cuales podrá interponer ante esta Secretaría, dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la notificación de este acto administrativo.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá D.C. a los 22/01/2018

Original Firmado Por
Rosmira Mosquera Padilla

ROSMIRA MOSQUERA PADILLA
Directora de Calidad de Servicios de Salud

Elaboró: DIANA PEREZ
Revisó: Karen Yuriana Mindiola
Aprobó: Rosmira Mosquera Padilla

Bogotá,D.C. _____
A la fecha notifiqué personalmente al señor (a) Yesica Heraldyn Gonzalez
C.C # 1.024.560.787
Teléfono: 3016332900
Correo: heraldyn.a@gmail.com
Firma: Yesica Heraldyn Gonzalez

AUTORIZADA PARA DIANA MARCELA GUERRERO

Colmena Seguros | UNA EMPRESA DE FUNDACIÓN GRUPO SOCIAL

Colmena Formación Virtual

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
Colmena Compañía de Seguros de Vida S.A.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST 20 HORAS

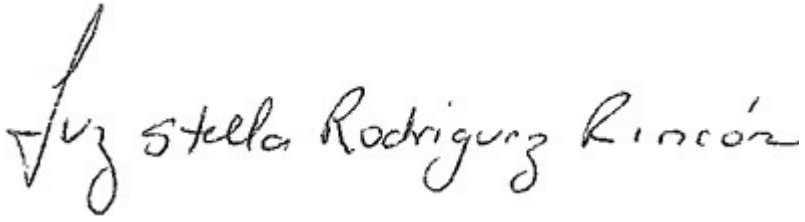
Colmena Seguros otorga el presente certificado a:

YESICA - GONZALEZ PINZON

Identificado con CC 1024560787

Intensidad horaria: 20 horas

Se expide el presente certificado el 20 de diciembre de 2023



Vicepresidente de Prevención y Servicio de Riesgos Laborales
Colmena Seguros

Comercializadora Tecnology live



ESTADÍSTICAS Y REPORTE DE ACCIDENTALIDAD

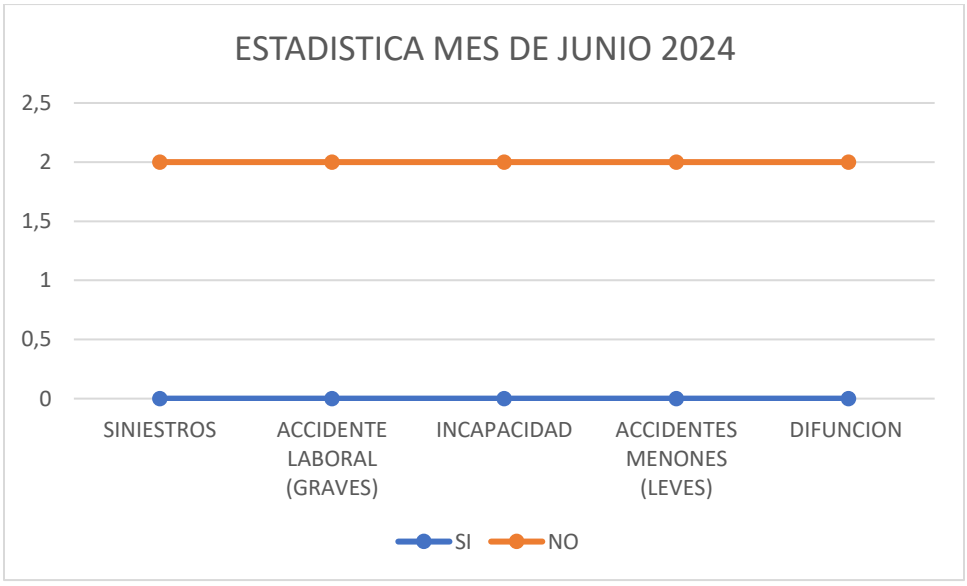
MES DE JUNIO **(01-30 DIAS)** DE 2024

EMPRESA: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT: 1032416457-6

EVENTOS	SI	NO
SINIESTROS		X
ACCIDENTE LABORAL (GRAVES)		X
INCAPACIDAD		X
ACCIDENTES MENONES (LEVES)		X
DIFUNCION		X

REPORTADA A LA ARL: (0) Cero eventos



Comercializadora Tecnology live



Indique cual sitio (Donde ocurrio)	Tipo de Lesión (Marque con una X cuál o cuáles)		Parte del cuerpo aparentemente afectada	Agente del Accidente (Con qué se lesionó el trabajador)	Mécanismo o forma del accidente
1. Almacenes o depositos: ____	1. Fractura: ____	10. Envenenamiento o Intoxicación aguda o Alergia: ____	1. Cabeza: ____	1. Máquina y/o Equipos: ____	1. Caídas de personas: ____
2. Área de reproducción: ____	2. Luxación: ____	11. Efecto del tiempo, del clíma u otro relacionado con el ambiente	2. Ojos: ____	2. Medios de Transporte: ____	2. Caídas de Objetos: ____
3. Área recreativas o reproductivas: ____	3. Torceduras, Esguinces, Desgarro muscular, Hernia, Laceración de músculo o Tendón sin herida: ____	12. Asfixia: ____	3. Cuello: ____	3. Aparatos: ____	3. Pisadas, Choques o Golpes: ____
4. Corredores o pasillos: ____	4. Conmoción o Trauma interno: ____	13. Efecto de la eléctricidad: ___	4. Tronco (Incluye espalda, columna vertebral, médula espinal, pelvis): ____	4. Herramientas, Implementos o Utencilios: ____	4. Atrapamientos: ____
5. Escaleras: ____	5. Amputación o enucleación (Exclusión o pérdida del ojo): ____	14. Efecto nocivo de la radiación: ____	5. Toráx: ____	5. Materiales o Sustancias: ____	5. Sobreesfuerzo, Esfuerzo excesivo o falso movimiento: ____
6. Párqueaderos o áreas de circulación vehicular: ____	6. Trauma superficial (Incluye rasguño, punción o pinchazo y lesión en ojo por cuerpo extraño: ____	15. Lesiones múltiples: ___	6. Abdomen: ____	6. Radiaciones: ____	6. Exposición o contacto con Temperatura Extrema: ____

Comercializadora Tecnology live



7. Oficinas ____	7. Herida: ____	16. Otro (Especifique): ___	7. Miembros Superiores: ____	7. Ambiente de trabajo (Incluye superficies de tránsito y de trabajo, muebles, tejados, en el exterior, interior o subterráneos): ____	7. Exposición o contacto con Eléctricidad: ____
8. Otras áreas comunes: ____	8. Golpe, Contusión o Aplastamiento: ____		8. Manos: ____	8. Otros agentes no especificados: ____	8. Exposición o contacto con Sustancias nocivas, Radiaciones o Salpicaduras: ____
9. Otros (Especifique): ____	9. Quemaduras: ____		9. Miembros Inferiores: ____	9. Animales (vivos o productos de animales): ____	
			10. Pies: ____	10. Agentes no clasificados por falta de datos: _____	9. Otros (Especifique): ___
			11. Ubicaciones Multiples: ____		
			12. Lesiones Generales u otras: _____		

Expedido el 04 de junio de 2024 en Bogotá DC.



TECNOLOGY LIVE
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6

Comercializadora Tecnology live

ACTA DE ENTREGA DE EPP

ENTREGA Y CAPACITACIÓN DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

De acuerdo a lo estipulado en la Ley 16.744, Art. 68 inciso 3 " Las empresas deberán proporcionar a sus trabajadores, los equipos e implementos de protección necesarios, no pudiendo en caso alguno cobrarles su valor" .

El Trabajador deja expresa constancia, por medio del presente, que ha recibido de parte de la empresa los Elementos de Protección Personal pertinentes a la labor ejercida dentro de la organización , además de su Capacitación sobre uso,mantenimiento y cuidado de los EPP.

Nombre trabajador	Juan Gabriel Bustos Barajas
CC	80.194.623
Cargo	Conductor- Auxiliar de entrega
Entregado por	Diana Guerrero - Empleador

EPP ENTREGADO	Talla	FECHA RECEPCIÓN	FIRMA
Bata blanca	L	06/06/2024	Juan Bustos B
botas	39	06/06/2024	Juan Bustos B
Gafas	N/A	06/06/2024	Juan Bustos B
tapabocas	N/A	06/06/2024	Juan Bustos B
Guantes	M	06/06/2024	Juan Bustos B

Firma Trabajador

Juan Bustos B.

Firma empleador

Powered by CamScanner

Bogotá. 21 de junio de 2024

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital
Bogotá).

Respetados señores:

La suscrita DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS, actuando en calidad de contratista, certificamos que estamos implementando estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, en caso tal que exista desperdicio esta va dirigida al alimentos de animales, para esto estamos siguiendo las directrices de la **Estrategia IEC para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS.**

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá
Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá
Teléfonos: 7593832 – 3202662062
Fax: 3782262
Correos Electrónicos: tecnologylive@hotmail.com
Ciudad: Bogotá. D.C

Estrategia IEC para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en hogares; dirigida a los participantes de los servicios sociales que reciben apoyo alimentario en la SDIS

1. DATOS GENERALES

Fecha: Sesiones 2022- 2023

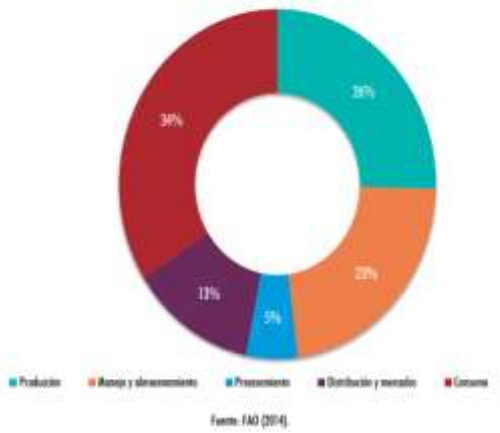
Nombre del proyecto/servicio/localidad: Unidades operativas de los servicios sociales en los que se realiza preparación y suministro de alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social

Personas asignadas para la construcción de la estrategia Información, educación y comunicación: Ana Julieta Pulido Serrano, Jenny Silva Peña, Alexandra González Barrera, Martha Lucía González García, y profesionales locales proyecto 7745: Lina María Suárez, Cristhian Javier Cely Segura.

2. DETERMINACIÓN DE LA TEMÁTICA

Las grandes cantidades de alimentos perdidos y desperdiciados constituyen una problemática a nivel mundial debido a los riesgos que implican para el cambio climático, la sostenibilidad de la agricultura, los medios de subsistencia humanos y los suministros de alimentos. Anualmente en el mundo se desaprovechan alrededor de 1.300 billones de toneladas de comida, equivalentes al 33 % de toda la oferta mundial de alimentos destinados al consumo humano (FAO, 2011). De este 33 %, el 54 % corresponde a pérdida y el 46 % corresponde a desperdicio. Así mismo, la producción agropecuaria y el consumo tienen la mayor participación en la pérdida y el desperdicio mundial con 26 % y 34 %, respectivamente (FAO, 2014)

Figura 1. Participación en la pérdida y en el desperdicio por eslabón de la cadena alimentaria



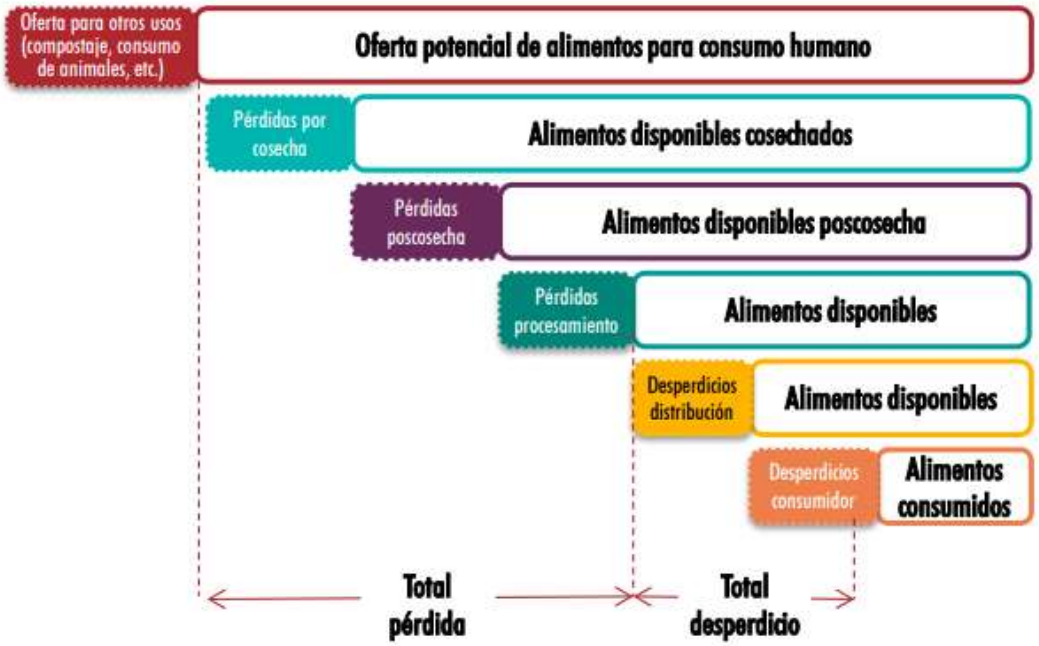
Fuente: FAO (2014).

Al respecto, la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) pretende reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita en todo el mundo, tanto en la venta al por menor como en el consumo, y reducir las pérdidas de alimentos a lo largo de las cadenas de producción y suministro. (Naciones Unidas, 2015).

Para efectos de la construcción de este documento, en primer lugar, es importante identificar si una disminución de alimentos corresponde a una pérdida o a un desperdicio, para lograrlo, se tiene en cuenta el eslabón de la cadena alimentaria en el cual se genera. Para llevar a cabo esta clasificación, se tienen en

cuenta 1 eslabones: 1) producción agropecuaria, 2) poscosecha y almacenamiento, 3) procesamiento industrial, 4) distribución y retail, y 5) consumo.1

Ilustración 1. Pérdidas y desperdicios en los diferentes eslabones de la cadena alimentaria



Fuente: adaptado de HLPE (2014, p. 26).

Colombia con una oferta nacional disponible de alimentos de 28,5 millones de toneladas, en Colombia se pierden y se desperdician un total de 9,76 millones de toneladas, lo cual equivale al 34 % del total. En otras palabras, por cada 3 toneladas de producción se pierde o se desperdicia una tonelada. Del total de alimentos perdidos y desperdiciados, el 64 % corresponde a pérdidas que se ocasionan en las etapas de producción, postcosecha, almacenamiento y procesamiento industrial. El 36 % restante corresponde a desperdicios que se generan en las etapas de distribución y retail, y consumo de los hogares 2, Total 58% de frutas y verduras. Total 49% de raíces y tubérculos. Total 23% de productos Lácteos entre otros.

Colombia cuenta con avances normativos al respecto, la ley 1990 de 2019 creó la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos, que tiene como objeto establecer medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico.

[1,2] PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN COLOMBIA Estudio de la Dirección de Seguimiento y Evaluación de Políticas Públicas DNP 2016

Bogotá, actualmente cuenta con la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, que plantea acciones estratégicas mediante el Programa Distrital de reducción de pérdidas y desperdicios de alimentos, el cual será la piedra angular para disminuir los niveles de pérdida y desperdicios de alimentos tanto en los ámbitos institucionales como familiares.

Adicionalmente, la Unidad Administrativa Especial Servicios Públicos (UAESP) realizó un estudio de caracterización de residuos sólidos entre el año 2010 y 2012 que estableció que, en el distrito capital, el desperdicio de comida es extremadamente preocupante, pues 58,8 % de la compra diaria de alimentos de los hogares termina en la basura, lo que equivale a cerca de 1.381 toneladas diarias.

Con el propósito de prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos, la Secretaria Distrital de Integración Social, líder en la formulación de políticas sociales para el Distrito Capital plantea el desarrollo de acciones pedagógicas dirigidas a los participantes de los servicios del proyecto 7745, para el reconocimiento de la importancia y las prácticas para disminuir las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

De acuerdo con el Departamento Nacional de Planeación (2016), las recomendaciones para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares se pueden agrupar de la siguiente manera:

Antes de hacer las compras:

1. Planear las comidas que van a cocinar antes de comprarlas, teniendo en cuenta el número de comensales y momento del consumo.
2. Revisar los inventarios de comida existente en la alacena, el refrigerador y el congelador.
3. Elaborar una lista con las necesidades específicas de alimentos en el hogar.

Al momento de hacer las compras:

1. Usar la lista de alimentos mientras se hace mercado para evitar la compra de alimentos no planeados.
2. Tener en cuenta el momento en el cual serán consumidos los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y procesos de maduración de los perecederos.
4. No comprar una mayor cantidad de productos únicamente porque estos se encuentran en promoción (por ejemplo, 2 x 1).
5. Comprar solo las porciones que se necesitan.
6. No descartar las frutas por su apariencia si estas todavía son aptas para consumo.

Después de realizadas las compras:

1. Leer las condiciones de refrigeración y almacenamiento de los alimentos empacados para garantizar su conservación.
2. Refrigerar las frutas, los huevos y el pan, y congelar las carnes y el pescado.
3. Organizar los productos en la nevera y alacena para que estos sean vistos constantemente y así evitar o su vencimiento.
4. Cocinar teniendo en cuenta las porciones que serán consumidas (no cocinar de más).
5. Aprovechar la comida que sobra, no desecharla inmediatamente, idear formas de reutilizarla.
6. Consumir alimentos según orden de compra.
7. Establecer un día para cocinar todos los alimentos que lleven más tiempo en la casa.

Grupo/s interactivo/s: Beneficiarios mayores de 18 años de servicios sociales con apoyo alimentario.

Identificación participativa de la necesidad:

Se diseña e implementa una encuesta dirigida a las profesionales locales del proyecto 7745, con el fin de identificar las principales prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos que se deben abordar en la estrategia.

Preguntas de la encuesta:

Teniendo en cuenta el reconocimiento de la población atendida en su localidad, y con respecto a las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, usted considera que los participantes de los servicios sociales; califique con 1 no conocen, 2 muy pocos conocen, 3 más de la mitad lo conocen, 4. Lo conocen muy bien

1. ¿Reconocen la diferencia entre pérdidas y desperdicios de alimentos?
2. ¿Conocen las prácticas clave para disminuir pérdidas y desperdicios antes de hacer las compras?
3. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios al momento de hacer las compras?
4. ¿Conocen las prácticas para disminuir pérdidas y desperdicios después de las compras?

Según lo identificado se realizará un énfasis en las prácticas en las que se presenta mayor desconocimiento.

Entornos: Individual __X_, Familiar _x__, Institucional, __x_, Comunitario _x__

Tema: Prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios alimentarios en casa

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA

Alcance de la estrategia IEC:

Desde la construcción de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios en el hogar; hasta la implementación de la estrategia para la prevención de pérdidas y desperdicios dirigida a participantes mayores de 18 años de los servicios sociales.

Objetivo institucional:

Construir una estrategia de información, educación y comunicación dirigida a los participantes mayores de 18 años, de los servicios sociales sobre las prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en los hogares.

Objetivos de la estrategia de información, educación y comunicación:

Los participantes de las unidades operativas de los servicios sociales lograrán:

En información: Reconocer la importancia de la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.

En educación: Reflexionar sobre las prácticas clave que se pueden implementar para prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos.

En comunicación: Implementar buenas prácticas que conlleven a prevenir la pérdida de alimentos en casa

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:

Taller dirigido a participantes de los servicios sociales, compuesto por 3 fases:

Fase 1- Información	Presentación de la problemática mundial- sensibilización	Pretest Video Infografía conceptos
Fase 2- Educación	Reflexión	Preguntas orientadoras
Fase 3- Comunicación	Socialización de prácticas clave	Presentación Video

Mensajes: Frases cortas o slogans de máximo 12 palabras que sirvan como mensajes de refuerzo de la acción.

Prácticas clave antes de comprar:

Prácticas clave durante la compra:

Prácticas clave después de la compra:

Herramienta/s pedagógica/s:

Nombre de la herramienta	Descripción	Justificación	Recursos	Cronograma
Infografía diferencias entre pérdidas y desperdicios de alimentos	Diferencias entre perdidas y desperdicios de alimentos. .	Concepto básico del tema tratado.	Por medio de una infografía diseñada por la OAC y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	Mayo – julio 2022
Video paso a paso para realizar mercado (fechas de	Es una manera fácil de generar prácticas diarias en el manejo de los alimentos y dar una herramienta que	Prácticas clave para implementar durante la compra de alimentos.	Por medio de video diseñado por la Oficina Asesora de Comunicaciones	Mayo – julio 2022

vencimiento) Calidad y Cantidad de los alimentos presupuesto)	permita planear la compra de alimentos y así evitar la pérdida y desperdicio de alimentos, a través de 3 videos, a través de los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS, espacios interinstitucionales, reuniones.		(OAC) y difundida en los diferentes medios de comunicaciones de la SDIS	
Test (pre y post) ¿Cómo prevengo las pérdidas y desperdicios de alimentos en mi hogar?	Conjunto de preguntas sobre el conocimiento del tema	El test permite que el participante reflexione sobre sus propias prácticas	Encuesta virtual o física según disponibilidad de recursos y acceso de participantes a medios virtuales.	Elaboración Febrero – marzo 2023
¿Sabía usted que?	Conjunto de preguntas orientadoras para generar diálogo con los participantes	Preguntas para generar el aprendizaje entre pares y generar nuevas preguntas.	Preguntas iniciales de la presentación guía de prácticas clave para la prevención de PDAs.	Elaboración Febrero- marzo 2023
Guía de prácticas clave para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en el hogar	Presentación en PPT con las prácticas clave por etapa: Antes de la compra Durante la compra En el almacenamiento Preparación y servido Después del consumo	Contienen las prácticas clave con mensajes cortos que se promueven para que los participantes prevengan pérdidas y desperdicios de alimentos en sus hogares.	Presentación con las prácticas clave.	Elaboración Febrero - marzo
Mensajes de prácticas clave	1 mensaje por práctica	Frases cortas que invitan a la acción		Elaboración Febrero- marzo

Guía técnica del taller	Documento con los pasos que explican cómo realizar el taller	Para la implementación por parte de los profesionales se requiere el paso a paso.	Documento con el paso a paso.	Abril - mayo
Prueba piloto	Sesión que pone a prueba la metodología y las herramientas pedagógicas.	Primera implementación para revisión y ajuste.	Aplicar la guía y herramientas pedagógicas para realizar ajustes.	Junio- julio
Implementación	Desarrollo de las sesiones	Realizar el proceso con los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario	Socialización inicial profesionales subdirecciones técnicas y subdirecciones locales Implementación estrategia con participantes	Septiembre - diciembre

Esta estrategia y sus herramientas pueden ser modificadas de acuerdo a las necesidades y particularidades de los participantes de los diferentes servicios de la Secretaría Distrital de Integración Social para su implementación.

4. EVALUACIÒN

Aplicar el pretest y postest diseñado.

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO

Objetivo: Construir estrategias de información educación y comunicación en estilos de vida saludables relacionadas con alimentación, nutrición y actividad física de acuerdo a las necesidades de los participantes, con la asesoría y acompañamiento del gestor de Información, Educación y Comunicación asignado en cada subdirección técnica.

Diligenciar:

Fecha: día/mes/año de diligenciamiento del formato.

Nombre del proyecto/servicio/localidad: Colocar los datos del proyecto, el servicio y la localidad a la que pertenece el(los) grupo(s) interactivo(s).

Personas asignadas para la construcción de la estrategia IEC: profesionales que integran el equipo para diseñar y liderar la implementación de la estrategia.

Diagnóstico de las necesidades en promoción de estilos de vida saludable: incluir los datos de caracterización de la población, la información cuantitativa y cualitativa.

Grupo/s interactivo/s: registrar las características del grupo de personas que recibirá la acción de IEC como edad, sexo, condiciones socioeconómicas, nivel educativo.

Identificación participativa de la necesidad: relacionar las causas y problemas asociados, que permitirán priorizar la temática y entornos que se incluirán en el desarrollo de la estrategia IEC.

Entorno/s: definir qué entorno/s aborda el proceso planteado.

Tema: escribir el tema a desarrollar, de acuerdo con el diagnóstico de las necesidades y la identificación participativa de la necesidad.

Alcance de la estrategia IEC: identificar el punto de partida de la acción: "desde" las actividades que conforman el “hasta” el diseño e implementación de la estrategia IEC en estilos de vida saludable.

Objetivos: definir objetivos que contribuyan a los cambios de comportamiento, enfocándose en lo que espera que el grupo interactivo conozca, aprenda y modifique.

Descripción de las acciones de información, educación y comunicación a desarrollar:
- ✓ En información: determinar el marco conceptual que contenga la fundamentación teórica necesaria para el desarrollo del tema.
- ✓ En educación: describir el enfoque metodológico y cómo las acciones promueven la reflexión o la discusión.
- ✓ En comunicación: identificar cómo motivar a la acción, construcción, o identificación participativa de las prácticas cotidianas que hacen posible el cambio de comportamiento deseado.

Mensajes: presentar los mensajes seleccionados y redactados.
Herramienta/s pedagógica/s: relacionar los procedimientos, formas y productos que contribuyen a cambiar actitudes y generar reflexiones y transformaciones en los hábitos y prácticas no saludables de los grupos priorizados.

- ✓ Nombre de la herramienta: denominación que el equipo que construye la estrategia le asigna.
- ✓ Descripción: explicar en qué consiste la herramienta y su funcionamiento.
- ✓ Justificación: enuncie los argumentos para la selección de la herramienta.
- ✓ Recursos: listar los materiales, equipos y talento humano necesarios.
- ✓ Cronograma para el diseño e implementación: definir fechas, actividades y responsables.

Evaluación: definir las formas o métodos de evaluación que permitan comparar la situación previa y la situación posterior.

Elaborado por: nombres de las personas del servicio social, que forman parte del equipo para la construcción de la estrategia IEC.

NOTA: Para mayor información en el proceso de construcción del formato, remitirse al documento "INSTRUCTIVO CONSTRUCCIÓN DE ESTRATEGIAS DE INFORMACIÓN EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA".

INFORMACIÓN GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL

Logo	Comercializadora Tecnology live
Nombre	TECNOLOGY LIVE
NIT O CC	1032416457 – 6
Dirección	CRA 8 # 160 - 16
Barrio	ALTA BLANCA
Administrador	ALVARO BALASNOA
Teléfonos	3103081069

PLAN DE SANEAMIENTO

INTRODUCCIÓN

Este documento se realiza bajo la **Resolución 2674 del 2013, articulo 26**,

En todo establecimiento en donde se expenden alimentos se debe seguir un manual de procedimientos higiénicos sanitarios de tal forma que garanticen que los productos alimenticios que sean totalmente higiénicos y aptos para ser consumidos sin causar ningún tipo de riesgo para el consumidor.

Se quiere conseguir productos alimenticios realmente higiénicos y seguros, conforme a la normatividad sanitaria vigente, todo el personal involucrado debe mantener permanentemente unas buenas prácticas higiénicas.

El presente documento describirá los procedimientos:

a. **Limpieza y desinfección**: programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable,
b. **Control de plagas:** programa documentado de manejo integrado de plagas, que detalla diagnóstico, procedimientos, (preventivos y correctivos) cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.
c. **Desechos sólidos y liquidos:** programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables
d. **Abastecimiento o suministro de agua potable:** programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento, controles fisicoquímicos y microbiológicos y registros. Se realizan controles periódicos de agua (fisicoquímicos y microbiológicos) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento.

OBJETIVO GENERAL

- Implementar y socializar plan de saneamiento para todas las personas que laboran en el establecimiento de tal forma que se haga un seguimiento estricto de él, logrando así ofrecer a nuestra clientela productos de excelente calidad.
- Garantizar que las áreas, superficies, equipos y utensilios que se usan en el servido y distribución de los alimentos en el establecimiento, se encuentren limpios y desinfectados con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Proporcionar, prevenir, y mantener aplicación del plan de saneamiento

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la preparación de los alimentos en el Establecimiento

DEFINICIONES

AGENTES DESINFECTANTES: Son aquellos que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor, entre los químicos se cuenta: la soda, el hipoclorito, yodo, etc.

AGENTE HIGIENIZANTE: Es una combinación de detergente y desinfectante.

ALIMENTO ALTERADO: Cuando ha sufrido modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos; O descompuesto

BACTERIAS: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control. (microbios o gérmenes.)

BACTERIAS ALTERANTES: Son bacterias que causan el deterioro de los alimentos, haciéndolos inadecuados para el consumo humano, aunque no necesariamente causan intoxicaciones alimentarías.

CONTAMINACION: Presencia de cualquier material extraño en un alimento, ya sean bacterias, metales, tóxicos o cualquier otra cosa que haga al alimento inadecuado para ser consumido por las personas

CONTAMINACION CRUZADA: Es el proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que infecta alimentos o superficies.

CONTAMINACION FISICA: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración o el do.

CONTAMINACIÓN QUIMICA: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

CONTAMINACIÓN BIOLOGICA: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de microorganismos especialmente infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

DESINFECTANTE: Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

DETERGENTE: Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

ENJUAGUE: Proceso mediante el cual se eliminan los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización, desinfección, por medio de agua limpia y potable.

ESTERILIZACIÓN: Destrucción de todos los microorganismos por medios físicos o químicos.

INTOXICACION ALIMENTARIA: Es una enfermedad muy desagradable y a veces muy peligrosa causada por la ingestión de alimentos contaminados.

LIMPIEZA: Es el proceso mediante el cual se retira la suciedad visible y la grasa de una superficie, mediante el fregado y lavado con agua y detergente. Un proceso de limpieza adecuado y oportuno, facilita y garantiza la efectividad de los procesos de desinfección. Una limpieza inadecuada, no solo dificulta la desinfección, sino que hace cada vez más difícil hacer bien la limpieza.

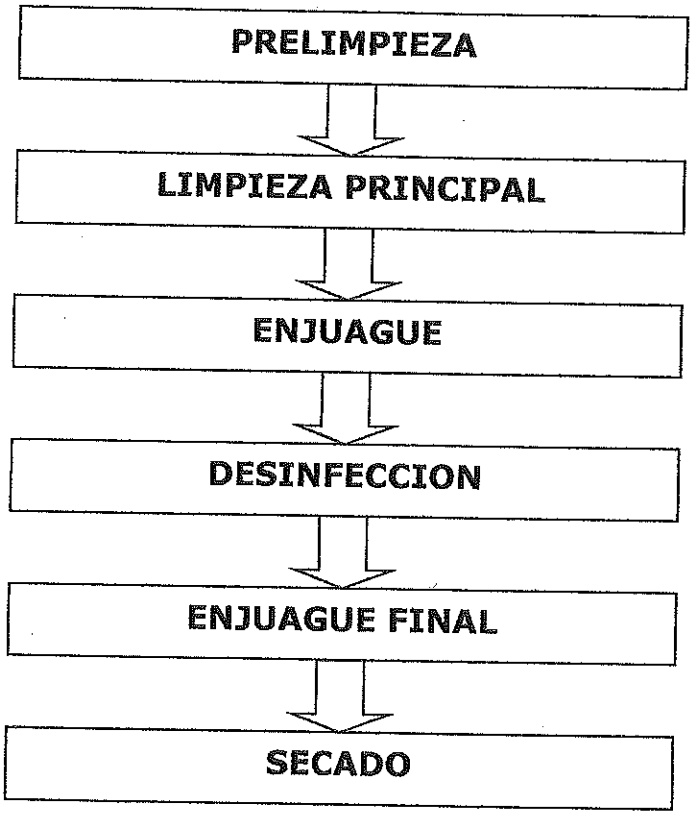
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de la instalación, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, incluye agente y sustancia utilizadas, concentraciones, formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencia, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y los respectivos registros responsable,

Fases básicas en la operación de higienización en instalaciones, equipos y utensilios



- Limpieza principal: Consiste en la desunión de la grasa, la suciedad, etc., de las superficies por medio de un detergente
- Enjuagado: Es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la eliminación del detergente empleado en la fase anterior.
- Desinfección: Es la destrucción de las bacterias mediante el empleo de un desinfectante. En este procedimiento se debe tener en cuenta la forma de aplicación
- (vertido directamente, por aspersión o por inmersión), tiempo de acción y dosificación.
- Enjuagado final: Para eliminar los restos de desinfectante.
- Secado: Para ello es mejor emplear aire seco.

FICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LAVADO Y DESINFECCION

Se debe realizar una ficha técnica por cada producto que se utiliza

FICHA TÉCNICA	
Nombre	Hipoclorito de sodio
Tipo de producto	Desinfectante
Principio activo	Cloro comercial al 5.25 %
Propiedades físicas y químicas	Es un líquido de color amarillento con suave olor a cloro, ligeramente más pesado que el agua e inestable,
Uso	Desinfectante para lavar pisos, usos industriales (tratamiento de agua, en procesos de lavado como blanqueador), (agua para consumo humano adicione 5 góticas por cada galón de agua, agite y espere 30 minutos), (para vegetales crudos adicione 3 gotas por cada litro de agua deje en reposo por cinco minutos, luego enjuague).
Condiciones almacenamiento	No almacenarlo con sustancias incompatibles como ácidos, amoniacos y productos orgánicos. Almacénese en sitios bien ventilado.
Elementos de protección personal	Guantes de plástico, tapa bocas
Manejo en caso de ingestión o contacto	Beba grandes cantidades de agua de inmediato, no provoque el vomito y no administre nada por la boca. En caso de contacto con los ojos lave inmediatamente con agua corriente en abundancia.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio "clorox" como desinfectante

- Uso doméstico concentración 5.25%
- Una parte por millón p.p.m. equivale a un miligramo (mg) por litro (L)

TABLA DE DOSIFICACION CON HIPOCLORITO DE SODIO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCION	FORMA DE APLICACION
Utensilios y Equipos	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión, Aspersión
superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directo
Paredes, Pisos, Techos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directo, Aspersión
Baños	1 litro	7 - 8 ml	10 – 15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

CARRERA 8 # 160 - 16, ALRA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Barrer en húmedo Aplicar solución jabonosa, restregar manualmente, enjuagar la superficie trapear.	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas **Directo:** Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CORTINA-REJAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Aplicar solución jabonosa, restregar con cepillo o escoba enjuagar la superficie secar	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas **Directo:** Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES, TECHOS,	
FRECUENCIA MANTENIMIENTO	
Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso./por empresa especializada en pintura y arreglos locativos)

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	Aplicar solución jabonosa, restregar manualmente, con trapo húmedo limpio retirar solución	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min

Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS COMUNES					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** Semestral y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua	barrer con escoba de cerdas suaves recoger el polvo y basuras Aplicar solución jabonosa evitando tomas de corriente y y restregar manualmente con una escoba de cerdas duras enjuagar la superficie. secar con un trapo y trapeador seco limpio	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 6 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión Dejar secar.	ninguno
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTERIA, BODEGA					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua	Aplicar jabón y agua restregar enjuagar con esponja enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE NEVERAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Revisión eléctrica:** Semestral	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo ➢ Esponjas de alambre	jabón alcalino (2 %) agua	Desconectar el del enchufe vaciar parte interna (sacar los alimentos o recipientes) aplicar con paño húmedo solución jabonosa el interior y exterior (en donde se puede aplicar solución jabonosa) con toalla y agua retirar solución, hasta que quede libre de la solución lavar con jabón y agua las partes plásticas (rejillas bandejas etc.)	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en inmersión y aspersión dejar actuar de 08 – 10 min.	08 – 10 min
Inmersión: Introducción completa de un **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MOSTRADORES, VITRINAS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			Desinfección: mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar con esponja o cepillo suave retirar solución con toalla absorbente húmeda limpia	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VIDRIOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			**Desinfección:** mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar suavemente retirar con toalla absorbente	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	alcohol al (70%,)	Con un frasco aspersor aplicar alcohol al (70%,) Sobre el espejo y limpiar con paño absorbente	inmediato
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE BASURA					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO **Limpieza y Desinfección:** Diaria					
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	Retirar la bolsa dela caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS Y LAVAMANOS

FRECUENCIA MANTENIMIENTO

Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** Semestral y7o correctivo según el caso

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Cepillo Escoba de cerdas gruesas ➢ Escoba de cerdas suaves ➢ Recogedor de basura ➢ Trapeador	jabón agua Guantes Balde Delantal Paño absorbente	Barrer escoba de cerda suave y recoger la basura aplicar solución jabonosa en paredes, pisos, lavamanos he inodoro restregar con cepillo y escoba de cerda gruesa hasta las partes ocultas, altas y medias como grifería y perillas sifones etc. Enjuagar con agua secar con trapo limpio y trapeador los accesorios de sanitarios, interruptores, canecas, puertas, dispensadores de papel higiénico, dispensadores de toallas de papel, jabón, perillas y manijas de las puertas, humedecer un trapo limpio con jabón y agua restregar enjuagar con trapo húmedo y agua secar con trapo limpio seco	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 7-8 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS . SILLAS

FRECUENCIA MANTENIMIENTO

Limpieza y desinfección: Diaria	**Mantenimiento:** anual y7o correctivo según el caso

TIPO	RESPONSABLE	IMPLEMENTOS	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO	TIEMPO DE ESPERA
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua Guantes Balde Delantal Paño absorbente	Aplicar solución jabonosa Restregar Enjuagar con agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min

Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 000102S
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PUNTO DE PAGO					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza: Diaria			Desinfección: mensual		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	con toalla húmeda retirar el polvo aplicar la solución jabonosa restregar suavemente retirar con toalla absorbente	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	alcohol al (70%,)	Con un frasco aspersor aplicar alcohol al (70%,) Sobre el espejo y limpiar con paño absorbente	inmediato
Aspersión: esparcir un líquido en gotas muy finas					

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENCILIOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria				**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso	
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua esponja	Aplicar jabón y agua restregar enjuagar con esponja enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE POCETA DE ASEO					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO					
Limpieza y desinfección: Diaria			**Mantenimiento:** anual y/o correctivo según el caso		
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde	jabón agua cepillo	Aplicar jabón y agua restregar con cepillo enjuagar con abundante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 3 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar de forma directa dejar actuar de 10 – 15 min.	10 – 15 min
Directo: Colocación de un líquido sobre un objeto o superficie de forma directa.					

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANECAS DE RESIDUOS					
FRECUENCIA MANTENIMIENTO **Limpieza y Desinfección:** Diaria					
TIPO	**RESPONSABLE**	**IMPLEMENTOS**	**PRODUCTO**	**PROCEDIMIENTO**	**TIEMPO DE ESPERA**
LIMPIEZA	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Trapo o paño ➢ Cubeta o balde ➢ Esponja o cepillo	jabón agua	Retirar la bolsa dela caneca, aplicar solución jabonosa en el interior, cepillar enjuagar con bastante agua	ninguno
DESINFECCIÓN	personal (servicios Generales)	➢ Guantes ➢ Tapabocas ➢ Cubeta o balde ➢ Trapo o paño ➢ Frasco aspersor	hipoclorito de sodio (5,25%) agua	dosificar 4 ml de hipoclorito de sodio (5,25%) en 1 ml en un litro de agua aplicar en aspersión dejar actuar de 10 – 15 min. **Aspersión:** esparcir un líquido en gotas muy finas	10 – 15 min

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	



CARRERA 8 # 160 - 16, ALRA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

INTRODUCCION

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitats con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, etc.) que desencadenan situaciones de riesgo para los productos, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

En un servicio de alimentos, las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas.

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.
- Entrenar al personal sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles.

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas del establecimiento, para mantener bajo control los vectores de contaminación. Comprende una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones de artrópodos y roedores

DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo de plagas:

ACTIVIDAD DE SANEAMIENTO AMBIENTAL: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

CEBOS: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y s, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.

DESRRATIZACIÓN: Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

PLAGUICIDA: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

VECTOR: Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso

¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?

Los animales-plaga gustan de lugares cálidos y recogidos y no desean ser molestados, por lo que sienten una especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contiene artículos que no se utilizan frecuentemente: Almacén de materias primas, Almacenamiento de producto, Lugares cálidos como áreas circundantes, Áreas de almacenamiento de útiles de aseo, Edificaciones abandonadas, tejadillos, mezanines, soportales, garajes, zona donde van a parar las aguas residuales, etc.

- Inspeccionar alrededor de las instalaciones.
- Ejecutar el programa de limpieza y desinfección completo y sistemático, tanto en el local de proceso como en las áreas colindantes.
- Realice una inspección periódica y subsane rápidamente cualquier fallo, esté atento a los primeros indicios de presencia de plagas e informe a los jefes.
- Asegurarse de que todas las cañerías, cables, etc., de la edificación se encuentran completamente selladas.
- No dejar sobras de comida, migas o residuos orgánicos que pueda atraer plagas;
- Revisar que las instalaciones de bodega, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se mantienen siempre limpias, ordenadas y sean desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspeccione los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

PROCEDIMIENTO OPERATIVO

El mejor antídoto es mantener la higiene.

AREA PROCESO:

*Mantener limpias y desinfectadas las estanterías y el área de almacenamiento.
*En las ventanas existen anjeos que protegen la bodega del medio exterior.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
*La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
*El sifón se debe mantener con rejilla.
*No se deben dejar los alimentos descubiertos ni en el piso.

AREA DE BASURAS:

*Mantener limpio y desinfectado el cuarto de basuras, canecas.
*Uso de tapa y bolsa en canecas.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.

AREAS COMUNES

*Se deben mantener limpio y desinfectadas con bolsa y tapa las canecas
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos
*Se realiza limpieza y desinfección diaria de las instalaciones.

BAÑO:

*Se deben mantener limpios y desinfectados los baños.
*Se lavan y desinfectan las canecas frecuentemente.
*Se deben mantener las canecas con bolsa y tapa y se recogen con frecuentemente.
*Los alrededores se deben mantener libres de residuos.
*La altura entre la puerta y el piso no es mayor de 1cm.
*El sifón se debe mantener con rejilla.

ACTIVIDADES PERMANENTES

- Revisión de las instalaciones de bodega de la harina y panela, de servicios y la zona de almacenamiento de basura se deben mantener siempre limpias, ordenadas y desinfectadas con la regularidad exigida por la empresa.
- Inspección los lotes de materia prima en especial las cajas de panela que llegan al establecimiento para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

Lo mejor es impedir la llegada de plagas al establecimiento, pero si esto ocurre ha de poner los medios físicos o químicos para eliminarlas. Para ello lo más razonable es llamar a la empresa de control de plagas. El mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

CONTROL QUIMICO

El control de plagas se realiza conforme a la planeación establecida, para lo cual se han definido los siguientes

PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
1. Obtenga el formato para el registro de hermeticidad. 2. Verifique el estado de las puertas, y la abertura entre piso y puerta (no debe ser superior a 1 cm.); verifique el estado de mantenimiento de los cauchos de las puertas. 3. Revise las aberturas de los marcos de las puertas. 4. Verifique el estado de mantenimiento de los anjeos de las ventanas. 5. Revise que no haya agujeros en paredes, techos 6. Revise la entrada de las tuberías de acometida. 7. Verifique el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, inspeccione que estén fijos y no se remuevan. 8. Revise el estado de los techos.	Cada 15 días	Administración

parámetros:

- Definir zonas, puntos de cegamiento, ubicación y enumeración de estos.
- Elegir productos (insecticidas y rodenticidas).
- Definir rotación y manejo de plaguicidas.
- Establecer procedimientos de fumigación y desratización.

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMULARIO DE DIAGNOSTICO

EVALUACIÓN DEL CONTROL DE PLAGAS			DIAGNÓSTICO
EMPRESA			FECHA:
ASPECTO		C / NC	COMENTARIOS
A	ALREDEDORES Y ACCESOS		
1	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua		
2	Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huecos en los alrededores		
4	Perímetro contra roedores		
5	Las puertas tienen una luz inferior menor de 1 cm de alta		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos libres de rotos o respiraderos		
8	Las cubiertas acoplan herméticamente con los muros		
B	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES		
1	Escaleras, pasos y otras estructuras elevadas libres de nidos		
2	Empalmes de pisos y paredes a media caña		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Facilidad de limpieza y desinfección		
5	Iluminación suficiente		
6	Ventilación adecuada y mantenida en buen estado de limpieza		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores		
C	EQUIPOS Y UTENSILIOS		
1	Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior		
2	Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes		
3	Equipos con rodachinas para facilitar la limpieza de sus alrededores		
D	ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
1	Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad		
2	Ausencia de materiales caídos en desuso		
3	Protección de alimentos contra la contaminación por plagas		
4	Se realiza limpieza previa a la fumigación		
E	MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS		
1	Área independiente y en buen estado de aseo		
2	Recipientes tapados y limpios		
3	Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente		
F	MANEJO DE EFLUENTES LÍQUIDOS		
1	Conducciones cerradas y limpias		
3	Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla		
G	HUELLAS DE LA PRESENCIA DE PLAGAS		
1	Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas		
2	Ausencia de nidos al interior de la planta o en sus alrededores		
3	Ausencia de excrementos de roedores, murciélagos, pájaros u otros		

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

Evaluación del Control de Plagas			
I. AVISTAMIENTO			
	PLAGA	SITIO	COMENTARIOS
1	Ratón doméstico		
2	Rata de tejado		
3	Rata de alcantarilla		
4	Gatos		
5	Perros		
6	Moscas		
7	Cucarachas		
8	Marranitos		
9	Hormigas		
10	Abejas		
11	Murciélagos		
12	OTROS		
EVALUADOR		RESPONSABLE DE LA EMPRESA	
NOMBRE FIRMA		NOMBRE FIRMA	

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD
REGISTRÓ DE CONTROL DE HERMETICIDAD DE LA EDIFICACION

VERIFICACION DE HERMETICIDAD			DIAGNÓSTICO
Responsable de la verificación:			**FECHA:**
ASPECTO		**C / NC**	**ACCIÓN CORRECTIVA**
A	**Aberturas entre puertas y piso (puertas exteriores)**		
1	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**		
2	Estado de los anjeos de las ventanas de la		
4	Estado de los anjeos de las ventanas de la bodega de alimentos		
6	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos		
7	Paredes y techos de la y bodega están libres de agujeros		
8	Los techos de la acoplan herméticamente con los muros		
B	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros		
1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros		
2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.		
3	Paredes interiores lisas libres de ranuras		
4	Entrada de tuberías como: acometida de agua y gas sellada y libre de aberturas		
5	Estado de las rejillas de los sifones de la		
6	Estado de las rejillas de los sifones de los baños.		
7	Desagües con rejillas a prueba del ingreso de roedores en demás áreas		

C: Cumple NC: No cumple

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

DESECHOS SOLIDOS

Programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registro y responsables

INTRODUCCIÓN

En el proceso de producción de alimentos en un establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS

- Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos), con el fin de evitar la proliferación de plagas, malos olores y contaminación ambiental.
- Desarrollar la cultura de la no basura mediante sensibilización a cada una de las personas que laboran en el *establecimiento*.

DEFINICIONES

BASURA: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

DESECHO Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

DESPERDICIO. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

DISPOSICIÓN SANITARIA DE BASURAS. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

ENTERRAMIENTO DE BASURAS. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

ENTIDAD DE ASEO. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Los residuos sólidos se clasifican de acuerdo con sus características en: establecimiento

Orgánicos. Es el caso de las verduras, las cáscaras de fruta o huevos, los huesos de la carne y el pollo y las espinas de pescado, restos de comida. Este tipo de residuos representan la materia prima para el establecimiento de un programa de compostaje, por lo que idealmente deberían separarse del resto de materiales de desecho.

Inorgánicos. Hojas de papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel, son conocidos normalmente como residuos sólidos reciclables, y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje.

Con características especiales. Deben separarse de la corriente de residuos debido a su peligrosidad tanto para la salud humana como para los ecosistemas en general y disponerse finalmente en rellenos de alta seguridad, incinerarse, o tratarse de forma previa a su enterramiento en un relleno para residuos no peligrosos.

Reutilización. Se trata de prolongar el tiempo de vida de un artículo reutilizándolo en la misma o en otras aplicaciones antes de su descarte final.

Reciclaje. Consiste en la transformación física, química y/o biológica de los materiales contenidos en el desecho, de manera que se obtenga nuevamente una materia prima para la elaboración de los mismos productos o diferentes. En la teoría cualquier artículo es reciclable; en la práctica solo aquellos en que el beneficio económico excede los costos de su recuperación.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Retirar diariamente los residuos sólidos orgánicos generados durante la actividad laboral, se puede contratar personal para que realice su retiro y los aproveche adecuadamente.

Ubicar los residuos sólidos inorgánicos en las canecas asignados para ello, ubicadas en los puntos estratégicos.

Entregar al reciclador semanalmente empaques, papel, vidrio reciclado.

Revisar permanentemente toda el área con el fin de evitar acumulación de embalajes y empaques (bolsas, cajas de cartón, costales, frascos, elementos deteriorados y/o en desuso).

La acumulación de estos elementos puede convertirse en hábitat de roedores e insectos Se deben retirar semanalmente.

Realizar revisión periódica al menaje del área de procesos, con el fin de retirar elementos que se hayan deteriorado y /o estén en desuso.

Sacar la basura en los días y horarios establecidos por la empresa recolectora de servicio de aseo.

PROCEDIMIENTO

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán ser rotulados de manera correcta y distinguidos con colores previo a su uso, y se instalaran en lugares libres de humedad y alejados de los alimentos con mayor actividad acuosa o humedad, además deberá procurarse su disponibilidad continua.

  Rotulo: el rotulo tendrá el color asignado para el producto a disponer y unas descripción de su contenido

- ORGANICOS
- VIDRIO
- PAPEL

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán contener una bolsa plástica para garantizar el menor contacto directo con el residuo.

- Los recipientes de almacenamiento de residuos sólidos deberán contener una bolsa plástica para garantizar el menor contacto directo con el residuo.

- La indumentaria utilizada por el personal para el vaciado de recipientes debe ser almacenado en lugar fresco y seco, alejado de los alimentos crudos que se expendan en el establecimiento.

- La indumentaria recomendada para la manipulación de residuos sólidos está compuesta por guantes de caucho o hilaza para evitar cortes o laceraciones en la piel que puedan provocar contravenciones al personal y tapabocas para protegerse de posibles olores desagradable

- La disposición de los residuos sólidos orgánicos se realizará acorde con lo establecido por la entidad prestadora del servicio de aseo en la zona, la cual establecerá horarios específicos de recolección.

- La disposición y almacenamiento de residuos sólidos reciclables y reutilizables se realizará acorde a lo establecido con el personal interesado en el acopio y reciclaje de estos materiales aprovechables, de esta manera

- Tenerse en cuenta que por ningún motivo puede verterse algún tipo de residuo sólido por conductos de agua residual.

Resolución 2184 de 2019 "Por la cual se modifica la resolución 668 de 2016 sobre el uso racional de bolsas plásticas y se adoptan otras disposiciones"

Las modificaciones que consagra la resolución recaen sobre los indicadores del programa de Uso Racional de Bolsas plásticas, el Formato Único Nacional para la presentación de dicho programa, y la distribución de colores para la separación de residuos sólidos en el país.

Mediante la mencionada resolución, el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible -MADS- modificó los indicadores sobre los cuales se determina el Porcentaje de Reducción de Bolsas Vendidas respecto al año base – PRBV.

Así mismo, la norma ordena a los distribuidores de bolsas plásticas incorporar dichos indicadores en el reporte anual de cantidad de bolsas vendidas que debe ser entregado a la autoridad res 2184 2019 colores bolsas-41ambiental. Dicho informe le servirá al MADS para consolidar la información y a su vez, medir los resultados y el impacto ambiental del programa de Uso Racional de Bolsas Plásticas.



Adicionalmente, la presente resolución ordena la adopción de un código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente en todo el territorio nacional, que dispone lo siguiente:

1. Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables
2. Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.
3. Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

RESIDUOS LIQUIDOS
SISTEMAS DE DRENAJES

. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permitir la evacuación continúa de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento
2. No se deben ubicar trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecten la inocuidad del producto.
4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
5. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.
6. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.
7. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

PROGRAMA DE ABASTESIMIENTO DE AGUA POTABLE

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

INTRODUCCIÓN

El siguiente manual muestra las operaciones en los servicios de lavado y desinfección de tanques de agua llevadas a cabo por nuestra empresa. por el cual se expiden normas técnicas de calidad del agua potable

Agua potable: El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales.

Tanques de agua son un elemento fundamental en una red de abastecimiento de agua potable, para compensar las variaciones horarias de la demanda de agua potable.
Desde el punto de vista de su localización, los tanques de agua pueden ser:
Enterrados (subterráneos).
Apoyados sobre el suelo (de superficie).
Aéreos (por encima del nivel de los techos)

Agua Contaminada: Es el agua que contiene organismos patógenos, es decir, transmisores o causantes de enfermedades. La que contiene, en cantidades que superan los límites fijados por las normas sanitarias. - Sustancias tóxicas. - Sustancias orgánicas o minerales. (Uno solo de estos factores determina la "no potabilidad" del agua).

FUNDAMENTO LEGAL

Decreto 1575 del 9 de Mayo de 2007: por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano

Resolución 2190 de 1991: por la cual se reglamentan las condiciones para transporte de agua en carro tanque, lavado y desinfección de tanques de almacenamiento domiciliario y Empresas que realizan la actividad de lavado y desinfección de tanques domiciliarios.

Resolución número 003673 de 2008 Por la cual se establece el Reglamento Técnico de Trabajo Seguro en Alturas.

OBJETIVO

Garantizar que la calidad física, química y microbiológica del agua utilizada en los diferentes procedimientos que se llevan a cabo en los servicios del establecimiento cumpla con los requisitos de inocuidad.

ALCANCE

Aplica a todas y cada una de las actividades de los servicios del establecimiento

DEFINICIONES

Agua potable: El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas (organolépticas, físicas químicas y microbiológicas por las autoridades locales e internacionales.

Tanques de agua son un elemento fundamental en una red de abastecimiento de agua potable, para compensar las variaciones horarias de la demanda de agua potable.
Desde el punto de vista de su localización, los tanques de agua pueden ser:
Enterrados (subterráneos).
Apoyados sobre el suelo (de superficie).
Aéreos (por encima del nivel de los techos)

Agua Contaminada: Es el agua que contiene organismos patógenos, es decir, transmisores o causantes de enfermedades. La que contiene, en cantidades que superan los límites fijados por las normas sanitarias. - Sustancias tóxicas. - Sustancias orgánicas o minerales. (Uno solo de estos factores determina la "no potabilidad" del agua).

Control de la Calidad del Agua Potable: La calidad del agua queda determinada por el uso final que tendrá la misma y quedan establecidas en las normas de estandarización. Para el consumo humano las normas que rigen la calidad del agua son la de la Organización Mundial de la Salud las cuales presentan concentraciones máximas, mínimas, rangos de aceptación, cualidades, etc. que debe presentar el agua para consumo humano

Cloro Residual libre en el **agua** de consumo humano se encuentra como una combinación de **hipoclorito** y ácido hipocloroso, en una proporción que varía en función del pH. ... Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en el **agua** para consumo humano.

PH.: Es una medida de la acidez o alcalinización del agua. El **pH** aceptable para **agua** potable varía entre 6.5 a 8.5 como valor guía

LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE CONDICIONES GENERALES

FUENTE DE CAPATACION:
ACUDUCTO Y ALCANTARILLADO DE BOGOTA

FRECUENCIA-
La limpieza de los tanques de almacenamiento de agua potable, se realizará cada seis (6) meses.

RESPONSABLES: Debe ser realizado por empresas especializadas en saneamiento ambiental que cuenten con la autorización por parte de la autoridad sanitaria. Secretaria Distrital de Salud

ELEMENTOS:

- Solución de Hipoclorito de Sodio 200 ppm
- Escoba
- Agua potable limpia.
- Cepillo de cerdas duras

PROCEDIMIENTO

- Cerrar la llave que permite el paso del agua que llega del acueducto hacia el o los tanques.
- Desocupar completamente los tanques de almacenamiento del agua potable
- Aplicar agua.
- Con la ayuda de una escoba y el cepillo restregar internamente toda la superficie del tanque, luego restregar la parte externa, igualmente realizar el mismo proceso con la tapa.
- Enjuagar con agua potable limpia hasta eliminar todos los residuos de mugre.
- Empleando un atomizador, rociar con solución de Hipoclorito de Sodio las paredes internas, externas y la tapa del tanque.
- Dejar actuar esta solución durante 10 minutos.
- Deje circular el agua y la solución de hipoclorito por las tuberías de conducción del agua.
- **Transcurridos los 10 minutos enjuagar con agua** fresca.
- Colocar la tapa del tanque y abrir la llave que permite la entrada del agua que llega del acueducto

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
PLAN DE SANEAMIENTO		

LIMPIEZA Y DESINFECCION TANQUES DEALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Lavar y desinfectar sus **tanques** de almacenamiento y redes, como mínimo cada seis (6) meses y después de una reparación. Mantener en adecuadas condiciones de operación la acometida y las redes internas domiciliarias para preservar la calidad del agua suministrada y de esta manera, ayudar a evitar problemas de salud pública



Revisar las condiciones físicas, de funcionamiento y sanidad del tanque

Quitar la suciedad superficial

Eliminar por métodos físicos y/o químicos, los microorganismos que puedan provocar daños a la salud

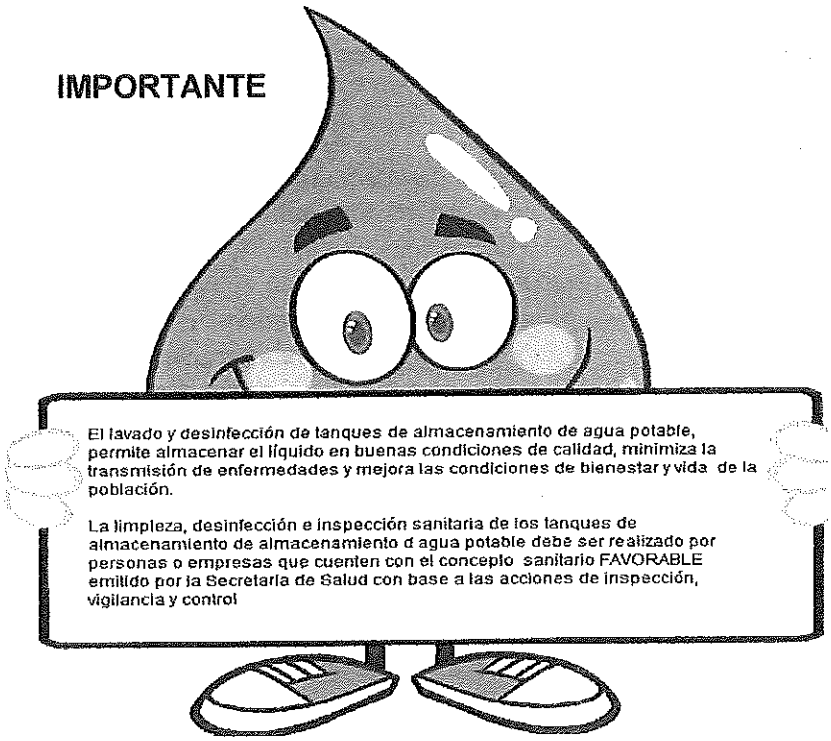
PERSONAS ESPECIALIZADA

La persona especializada en los servicios de limpieza y desinfección de tanques deben cumplir:

- Capacitado en el trabajo seguro en alturas
- Entrenamiento en técnicas para el uso de equipos y elementos de protección personal
- Experiencia en inspecciones para la detección de fisuras, escapes, fugas, filtraciones, inmobiliario deteriorado, corrosiones en tuberías y mal funcionamiento de equipos.
- Capacidad para determinar las reparaciones necesarias

En edificios públicos y privados, conjuntos habitacionales, establecimientos comerciales, hospitales, colegios, cárceles e instalaciones que conglomeren publico se debe realizar la limpieza y desinfección periódica , de acuerdo con los requisitos del **Decreto 1575 de 2001**

IMPORTANTE



El lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, permite almacenar el líquido en buenas condiciones de calidad, minimiza la transmisión de enfermedades y mejora las condiciones de bienestar y vida de la población.

La limpieza, desinfección e inspección sanitaria de los tanques de almacenamiento de almacenamiento d agua potable debe ser realizado por personas o empresas que cuenten con el concepto sanitario FAVORABLE emitido por la Secretaria de Salud con base a las acciones de inspección, vigilancia y control

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

RECOMENDACIONES



Los tanques en lo posible, deben estar provistos de superficies esmaltadas y sus aristas deben permitir la circulación del agua y evitar retenciones o empozamientos (Norma Técnico Colombiana NTC 1500)



Se deben mantener hábitos periódicos de limpieza y desinfecciones de los tanques y los sistemas de almacenamiento de agua potabie y realizar la revisión o las inspecciones necesarias para garantizar el buen estado de los mismos



Los tanques deben estar provistos de tapas y cierres herméticos para prevenir la presencia de animales, polvo o microorganismos que contaminen el agua y dañen su calidad y pureza



Si detecta malos olores, presencia de color o tubería en el agua que se consume se debe realizar una inspección inmediata del tanque o sistema de almacenamiento y de ser necesario, realizar limpieza y desinfección .

CALIDAD DEL AGUA.

Para su funcionamiento, la empresa debe garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. . Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde son necesarias y, en caso de contar con sistema de vapor, dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.
4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
5. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados, de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

CONGELADOR

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO:

DIRECCION:

BARRIO:

AÑO: 2024 MES: MAYO RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

CONGELADOR

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	.		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
-2	✓			✓		✓						✓		✓	✓	✓			✓		✓						✓		✓							
-3			✓					✓					✓				✓			✓			✓		✓	✓		✓						✓	
-4																						✓					✓								
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N 3

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Marzo | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoi

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N 3

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE:

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N2

Comercializadora Tecnology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: MARZO | RESPONSABLE: ALVARO B

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO: | VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N. 2

Comercializadora Technology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO:

DIRECCION:

BARRIO:

AÑO: 2024 MES: Febrero RESPONSABLE: Alvaro Balasno

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N1

Comercializadora Tecnology live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: MAYO | RESPONSABLE:

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
	HORA							HORA							HORA							HORA							HORA						
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:	VERIFICO:

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

N. 1

Comercializadora Tecnology Live

TECNOLOGY LIVE

NIT.: 1032416457 – 6

VERSION 01
PS 0001023

FORMATO DE CONTROL TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONGELACION

ESTABLECIMIENTO: | DIRECCION: | BARRIO:

AÑO: 2024 | MES: Febrero | RESPONSABLE: Alvaro Balasnoa

	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
HORA																																			
10																																			
9																																			
8																																			
7																																			
6																																			
5																																			
4																																			
3																																			
2																																			
1																																			
0																																			
-1																																			
-2																																			
-3																																			
-4																																			
-5																																			
-6																																			
-7																																			
-8																																			
-9																																			
-10																																			
-11																																			
-12																																			
-13																																			
-14																																			
-15																																			
-17																																			
-18																																			
-19																																			
-20																																			

OBSERVACIONES:

ACCION CORRECTIVA:

VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro	VERIFICO: Alvaro

IMPORTANTE: RECUERDE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION 0°C a 7°C Y CONGELACION TEMPERATURAS MENORES DE 0°C

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.

ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 1 AL 7
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

Comercializadora Technology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 8 AL 14
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

LISTAS DE CHEQUEO

MES: MARZO
SEMANA DEL 15 AL 22
REALIZADO POR: ALVARO BALASNOA

ACTIVIDADES REALIZADAS	ESTADO B/M	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS
L Y D PISOS	B		
L Y D PAREDES	B		
L Y D PUERTAS	B		
L Y D VIDRIOS	B		
L Y D NEVERA	B		
L. Y D EQUIPOS Y UTENSILIOS	B		
LY D EXHIBIDORES	B		
L Y D CANECAS	B		
L Y D BAÑO	B		
L Y D VITRINA	B		
UNIFORME	B		
ASPECTO PERSONAL	B		
MANOS	B		

L Y D: LAVADO Y DESINFECCION

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDOS SOLIDOSY LIQUIDOS

MES MARZO AÑO 2024

RESIDUOS SOLIDOS	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	27	28	29	30	31
ZONA DE PROCESO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONA DE BAÑOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONA ALMACENAMIENTO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X				
ZONA DE ATECIÓN CLIENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
ZONAS AREAS COMUNES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
OBSERVACIONES																															
ACION CORRECTIVA																															

RECOLECCION DE BASURAS

RESIDUOS SOLIDOS	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	27	28	29	30	31
BASURAS		S			M		J		S			M		J		S			M		J		S			M				
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRECTIVA																															
RESPONSABLE																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDOS SOLIDOSY LIQUIDOS

MES FEB AÑO 2024

RESIDUOS SOLIDOS	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	27	28	29	30	31
ZONA DE PROCESO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONA DE BAÑOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONA ALMACENAMIENTO	X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		
ZONA DE ATECION CLIENTE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
ZONAS AREAS COMUNES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES																															
ACION CORRECTIVA																															

RECOLECCION DE BASURAS

RESIDUOS SOLIDOS	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	27	28	29	30	31
BASURAS						M		J		S			M		J		S			M		J		S			M		J		
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRECTIVA																															
RESPONSABLE																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Technology Live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

DIA: 26	MES: 02	AÑO: 2024	LIMPIEZA Y DESINFECCION	SI X	NO
RESPONDABLE:					
FUENTE DE CAPTACION:	AGUA POTABLE				
TRATAMIENTO REALIZADO:	LIMPIEZA Y DESINFECCION				
DISEÑO – MATERIAL:	PVC				
CAPACIDAD:	500 LT				
UBICACIÓN:	ALBEO				
EMPRESA AUTORIZADA:	FUMISALUD FS SAS				
FRECUENCIA :	6 MESES				
EMPRESA AUTORIZADA:	FUMISALUD FS SAS				
OBSERVACIONES:	NO HAY				

Comercializadora Technology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE REGISTRO, VERIFICACION, ACCION PREVENTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

MES	ENERO				FEBRERO				MARZO															
DIA	15				15				15															
AREAS	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**	**S**	**N**
TECHO		X				X				X														
MARCOS		X				X				X														
VENTANAS		X				X				X														
SISTEMA ELECTRICO		X				X				X														
DESAGUES-DRENAJE		X				X				X														
SIFONES		X				X				X														
NEVERA		X				X				X														

PLAGA- EVIDENCIA ENCONTRADA EN EL LUGAR	ACCION CORRECTIVA	ENCARGADO	SUPERVISA

S : SI HAY PLAGA
N: MO HAY PLAGA

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

Comercializadora Tecnology live	TECNOLOGY LIVE NIT.: 1032416457 – 6	VERSION 01 PS 0001023
	PLAN DE SANEAMIENTO	

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION

MES MARZO AÑO 2024

LIMPIEZA Y DESINFECCION	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	27	28	29	30	31
LAVADO DE MANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
DOTACION -UNIFORME	✓				✓					✓				✓				✓				✓									
PISOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
PAREDES	✓														✓	✓															
PUERTAS - REJAS	✓														✓																
TECHOS	✓																														
VIDRIOS	✓								✓									✓													
ESTANTERIA	✓								✓						✓																
PUNTO DE PAGO	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
MOSTRADORES	✓								✓						✓						✓										
UTENSILIOS																															
NEVERAS	✓								✓						✓							✓									
BODEGA	✓						✓							✓													✓				
MESAS SILLAS																															
POCETA DE ASEO	✓				✓					✓				✓				✓				✓									
AREA DE LAVADO																															
CANECA DE BASURA	✓			✓			✓				✓			✓				✓				✓				✓					
BAÑO	✓			✓			✓			✓				✓			✓			✓			✓								
LAVAMANOS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
TANQUE DE AGUA POTABLE	✓	✓												✓								✓									
OBSERVACIONES																															
ACCION CORRESTIVA																															

CARRERA 8 # 160 - 16, ALTA BLANCA, BOGOTA D.C.
ALVARO BALASNOA TELEFONO: 3103081069

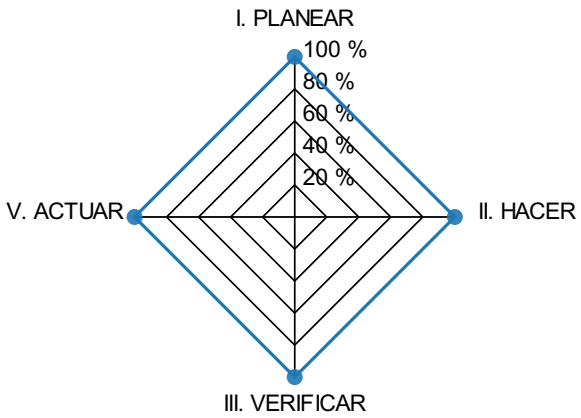
CONSTANCIA

Positiva Compañía de Seguros S.A, hace constar que la empresa **Diana Marcela Guerrero Barajas**, identificada con **NI 1032416457** afiliada en el ramo de riesgos laborales, aplicó el **16/02/2024** la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST para la vigencia **2023** conforme a la Resolución **0312 del 2019**. Aplicando el capítulo **I** y obteniendo un resultado del **100,00%**, **ACEPTABLE**.

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

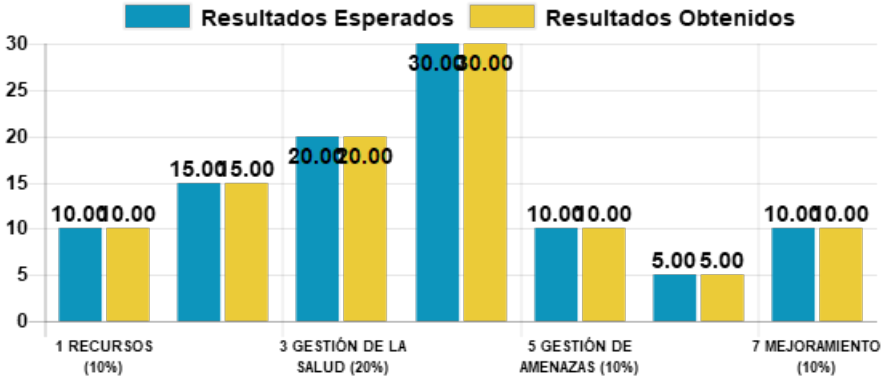
Resultados Evaluación por Ciclo





CICLO	RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL CICLO OBTENIDO
PLANEAR	25,00%	25,00%	100,00%
HACER	60,00%	60,00%	100,00%
VERIFICAR	5,00%	5,00%	100,00%
ACTUAR	10,00%	10,00%	100,00%
TOTAL	**100%**	**100,00%**	**100,00%**

Resultados Evaluación por Estándar



ESTANDAR		RESULTADO ESPERADO	RESULTADO OBTENIDO	PORCENTAJE DEL ESTANDAR EVALUADO
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	10,00%	10,00%	100%
	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (15%)	15,00%	15,00%	100%
HACER	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	20,00%	20,00%	100%
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	30,00%	30,00%	100%
	5 GESTIÓN DE AMENAZAS (10%)	10,00%	10,00%	100%
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	5,00%	5,00%	100%
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	10,00%	10,00%	100%
			TOTAL	**100,00%**

SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
VIGILADO

Las actividades a desarrollar de acuerdo a los resultados obtenidos, serán ejecutadas por la empresa como parte de la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

Se expide la presente constancia a solicitud del interesado.
Fecha de expedición: **16 febrero 2024**.

La autenticidad de este documento electrónico puede ser verificado dando click en el siguiente enlace: (https://alissta.gov.co/EvaluacionEstandarMinimo/VCEnl?token=UyzDXXJ1w0R5QJ6myergoQ==)

Para verificación de Positiva

Señores
DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NI 1032416457

Asunto: Recomendaciones Plan de Mejoramiento Autoevaluación Estándares Mínimos del SG-SST

La Resolución 0312 de 2019 en su artículo 28, definió que los empleadores o contratantes deben presentar a las Administradoras de Riesgos Laborales (ARL) a partir de mes de diciembre de 2019, los resultados de la autoevaluación de estándares mínimos y plan de mejoramiento, con el objetivo de generar por parte de la ARL el respectivo estudio, análisis, comentarios y recomendaciones.

Conforme a la presentación realizada a POSITIVA de los resultados de la autoevaluación de los Estándares Mínimos (Capítulo **I**, Vigencia **2023**, Cumplimiento **100 %**) con su Plan de Mejoramiento, remitimos nuestras observaciones:

- Felicitamos por alcanzar un cumplimiento del 100% en la autoevaluación de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en su empresa.
- Recuerde que el cumplimiento de los estándares mínimos sus requisitos y procedimientos son de obligatorio cumplimiento.
- Mantenga las evidencias a disposición del Ministerio de Trabajo.
- Incluya en el Plan de Trabajo Anual las mejoras que estableció en su SG-SST.
- Tenga en cuenta que la implementación de los estándares mínimos no lo exime del cumplimiento de las obligaciones y requisitos contendidos en otras normas del Sistema General de Riesgos Laborales en Colombia.
- Lo invitamos a optar por la acreditación en SST, teniendo en cuenta que su empresa cumple con uno de los requisitos establecido en el artículo 22 de la resolución 0312 de 2019.

Queremos conocer su disposición para socializar las buenas práticas en Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de difundirlas con otros actores del Sistema General de Riesgos Laborales. Si está interesado puede comunicárnoslo a través del correo electrónico estandares.minimossgsst@positiva.gov.co.

Cordial Saludo

POSITIVA COMPAÑÍA DE SEGUROS S.A.
NIT 860011153 – 6
3187

Razón social: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS - Nit: 1032416457
Vigencia: 2023
Fecha de Elaboración: 1/03/2024

ESTÁNDARES MÍNIMOS SG-SST

TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR		ÍTEM DEL ESTÁNDAR	VALOR DEL ÍTEM DEL ESTÁNDAR	PESO PORCENTUAL	PUNTAJE POSIBLE			CALIFICACIÓN DE LA EMPRESA O CONTRATANTE
						CUMPLE TOTALMENTE	NO CUMPLE	NO APLICA	
PLANEAR	1 RECURSOS (10%)	Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST). (4%)	1.1.1. Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	0,5	4	X			4
			1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		X			
			1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo – SG-SST	0,5		X			
			1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0,5		X			
			1.1.5 Pago de pensión trabajadores alto riesgo	0,5		X			
			1.1.6 Conformación COPASST	0,5		X			
			1.1.7 Capacitación COPASST	0,5		X			
			1.1.8 Conformación Comité de Convivencia	0,5		X			
		Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. (6%)	1.2.1 Programa Capacitación promoción y prevención PYP	2	6	X			6
			1.2.2 Capacitación, Inducción y Reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, actividades de Promoción y Prevención PyP	2		X			
			1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST con curso virtual de 50 horas	2		X			
	SALUD EN EL TRABAJO (15%)	Política de Seguridad y Salud en el Trabajo (1%)	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST firmada, fechada y comunicada al COPASST	1	1	X			1
		Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST (1%)	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG-SST	1	1	X			1
		Evaluación inicial del SG – SST (1%)	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1	1	X			1
		Plan Anual de Trabajo (2%)	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2	2	X			2

	2 GESTIÓN INTEGRAL DEL SISTEMA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y S	Conservación de la documentación (2%)	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2	2	X			2
		Rendición de cuentas (1%)	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1	1	X			1
		Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo. (2%)	2.7.1 Matriz legal	2	2	X			2
		Comunicación (1%)	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
		Adquisiciones (1%)	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
		Contratación (2%)	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2	2	X			2
		Gestión del cambio (1%)	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1	1	X			1
	3 GESTIÓN DE LA SALUD (20%)	Condiciones de salud en el trabajo (9%)	3.1.1 Descripción sociodemográfica y diagnóstico de condiciones de salud	1	9	X			9
			3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1		X			
			3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1		X			
			3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros- Periodicidad- Comunicación al Trabajador.	1		X			
			3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1		X			
			3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico laborales	1		X			
			3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1		X			
			3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1		X			
			3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1		X			
		Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes del trabajo (5%)	3.2.1 Reporte de los accidentes de trabajo y enfermedad laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2	5	X			5
			3.2.2 Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedad Laboral	2		X			

HACER			3.2.3 Registro y análisis estadístico de Incidentes, Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral	1		X			
		Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores (6%)	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1	6	X			6
			3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1		X			
			3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidente de Trabajo	1		X			
			3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1		X			
			3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1		X			
			3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1		X			
	4 GESTIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS (30%)	Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos (15%)	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4	15	X			15
			4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4		X			
			4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3		X			
			4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4		X			
		Medidas de prevención y control para intervenir los peligros /riesgos (15%)	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2,5	15	X			15
			4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2,5		X			
			4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2,5		X			
			4.2.4 Realización de inspecciones sistemáticas a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2,5		X			
			4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2,5		X			
			4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2,5		X			
	TIÓN DE AS (10%)	Plan de prevención, preparación y	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención y Preparación ante emergencias	5	10	X			10

	5 GEST AMENAZ	respuesta ante emergencias (10%)	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5	10	X			10
VERIFICAR	6 VERIFICACIÓN DEL SG-SST (5%)	Gestión y resultados del SG-SST. (5%)	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo con las condiciones de la empresa	1,25	5	X			2,5
			6.1.2 Las empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1,25			X		
			6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1,25		X			
			6.1.4 Planificar auditoría con el COPASST	1,25			X		
ACTUAR	7 MEJORAMIENTO (10%)	Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST. (10%)	7.1.1 Definir acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG-SST	2,5	10	X			10
			7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2,5		X			
			7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2,5		X			
			7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2,5		X			
TOTALES					**100**				**97,5**

*Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0). Si el estándar No Aplica, se deberá justificar tal situación y se calificará con el porcentaje máximo del ítem indicado para cada estándar. En caso de no justificarse, la calificación del estándar será igual a cero (0)

SSTEl presente formulario es documento público, no se debe consignar hechos o manifestaciones falsas y está sujeta a las sanciones establecidas en los artículos 288 y 294 de la Ley 599 de 2000(Código Penal Colombiano).

FIRMA DEL EMPLEADOR O CONTRATANTE

FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN SG- SST

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES

Rol: Responsable SGSST
Entidad: DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

Calificación de estándares mínimos

DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

1032416457

Aceptable

Número de intentos realizados : 1

RESULTADO

VOLVER AL LISTADO

Info. Empresa >

Calificar >

Resultados >

Resultados de valores y calificación de estándares mínimos SGSST

Número de consecutivo

REME-SGSST -461439 - 2023 - 1

Total Calificación de Empresa

100.0

Estándar	Calificación
1. Identificar los peligros en el marco de los procesos productivos de la unidad de protección agropecuaria, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles de peligros	34.0
2. Desarrolllar actividades enfocadas a prevenir la presencia de accidentes de trabajo o enfermedades laborales	33.0
3. Proteger la seguridad y salud de todas las personas que desarrollan actividades productivas en la unidad de producción agropecuaria	33.0

Carrrera 7 # 31-10 Edificio WorkTech II .
Página web: www.mintrabajo.gov.co
www.fondoriesgoslaborales.gov.co
Código Postal: 110221
PBX: (601) 3779999
Linea nacional gratuita: 018000 112 518
sgrldatosti@mintrabajo.gov.co

Ministerio del Trabajo

SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES

Rol: Responsable SGSST
Entidad: DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE

Consulta de calificación de estándares

Consulta de calificación de estándares

Consulte la calificación de Estándares mínimos de su empresa

Filtros

Filtrar Por:

AÑO

2023

Limpiar filtros

FILTRAR

Listado de calificación de estándares mínimos por período

Resultados por página:

Registros por página:

Estado	Nombre de la Empresa o Razón Social	NIT	Fecha Diligenciamiento	Período Correspondiente	Calificación	Acción
Aceptable	DIANA GUERRERO TECNOLOGY LIVE	1032416457	15/02/2024	2023	100.00	

Mostrando registros del 1 al 1 de 1 registros

Ministerio del Trabajo - Sistema de Riesgos Laborales

Carrrera 7 # 31-10 Edificio WorkTech II .
Página web: www.mintrabajo.gov.co
www.fondoriesgoslaborales.gov.co
Código Postal: 110221
PBX: (601) 3779999
Linea nacional gratuita: 018000 112 518
sgrldatosti@mintrabajo.gov.co

Ministerio del Trabajo

Bogotá. D.C. 24 de junio de 2024

CAPACIDAD TECNICA (EVIDENCIAS VEHICULOS)

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos - Regional Distrito Capital
Bogotá

Asunto:VEHICULOS UTILIZADOS EJECUCION CONTRATO

Respetados señores:

Para el transporte de alimentos se relacionan los siguientes 2 vehículos:

1- Marca: DFM
   - ✓ Placa: SXO450
   - ✓ Clase de vehículos: Camioneta
   - ✓ Tipo de alimento que transporta: Cereales, granos, Harina. Etc.

2- Marca: Chery
   - ✓ Placa: WCM169
   - ✓ Clase de vehículos. Camioneta Furgón con cadena de frio
   - ✓ Tipo de alimento que transporta: Derivados cárnicos, tratados o no térmicamente

Tecnology live

Se anexa evidencias fotográficas

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
NIT. 1032416457-6
Nombre del Representante Legal: DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS
C.C. No. 1.032.416.457 de Bogotá
Dirección: Calle 145ª Nª 51ª-70, Bogotá

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10017256149

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SXO450	DFM	EQ5021XXYF	2011

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.050	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	PANEL	GASOLINA	750

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
LMD465Q1AE3180608046	N	LGK132K70B9A11818

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
******	N	LGK132K70B9A11818	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA	C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
52

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352011M00000255

I/E
I

FECHA IMPORT.
22/02/2011

PUERTAS
5

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

****



FECHA MATRÍCULA
20/04/2011

FECHA EXP. LIC. TTO.
22/11/2018

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

LT06001752540

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10013602221

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WCM169	CHERY	YOKI	2014

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.083	BLANCO CHERY	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	620

NÚMERO DE MOTOR
SQR472WFAFDC03324

REG
N

VIN
LVMZ1A1M4EB010869

NÚMERO DE SERIE
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
LVMZ1A1M4EB010869

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GUERRERO BARAJAS DIANA MARCELA

IDENTIFICACIÓN
C.C. 1032416457

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
****

POTENCIA HP
74

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
35201300015538 8

I/E
I

FECHA IMPORT.
24/05/2013

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA
01/08/2013

FECHA EXP. LIC. TTO.
13/03/2017

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

SDM - BOGOTA D.C.

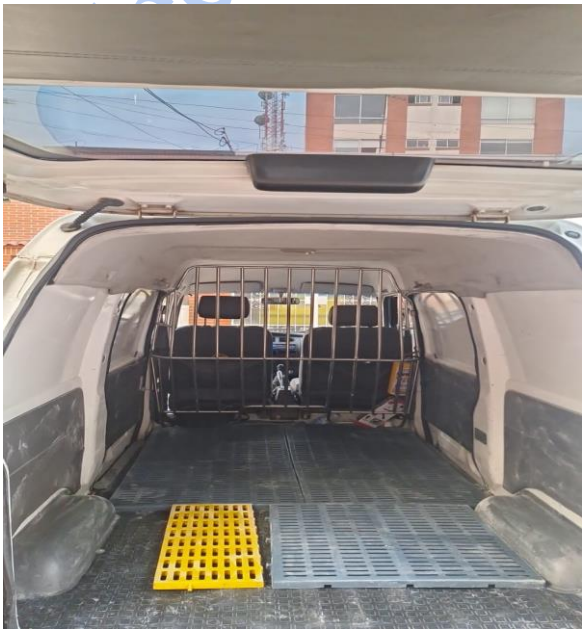


LT06000425175

DFM SXO450











REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 174032342

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: DIAGNOSTIYA 170

NIT: 900117669

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-019-002

Fecha de expedición: 2024/06/25

Fecha de vencimiento: 2025/06/25

DATOS VEHÍCULO

PLACA: SXO450

CLASE: CAMIONETA

MARCA: DFM

MODELO: 2011

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1050

NRO. MOTOR: LMD465Q1AE3180608046

NRO. CHASIS: LGK132K70B9A11818

VIN: LGK132K70B9A11818

LÍNEA: EQ5021XXYF

COLOR: BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: DIANA M. GUERRERO B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARIO ROBAYO QUINTERO

CHERY WCM169









REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 166800294

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: DIAGNOSTIYA LIMITADA

NIT: 900117669

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-019-001

Fecha de expedición: 2023/06/29

Fecha de vencimiento: 2024/06/29

DATOS VEHÍCULO

PLACA: WCM169

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHERY

MODELO: 2014

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: GASOLINA

CILINDRAJE: 1083

NRO. MOTOR: SQR472WFAFDC03324

NRO. CHASIS: LVMZ1A1M4EB010869

VIN: LVMZ1A1M4EB010869

LÍNEA: YOKI

COLOR: BLANCO CHERY

NOMBRE PROPIETARIO: DIANA M. GUERRERO B.

FIRMA DEL RESPONSABLE

MARIO ROBAYO QUINTERO

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C 025437**

E.S.E.: Subred sur occidente		Fecha: 27	08 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46782	Número de Inscripción: 18576	Número de carpeta: 46782

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: Caps zona Franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15 A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Bredio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3007673696

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* balasnoa@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3007673696

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: Camioneta | Tipo de carrocería: Panel

Modelo: 2011 | Marca: DFM | Placa: SXO450

Sistema de refrigeración: SI [ ] NO [X]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [X] Nocturno [ ] 24 horas [ ] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo [X] Fin de semana [ ] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Cereales, granos, harinas

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	
	21 02 2023	Favorable	[X]		100 %
		Favorable con requerimientos	[ ]		
		Desfavorable	[ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado [X] Número de radicado:	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		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.

...l - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	Se evidencia comunicacion entre la cabina y la unidad de carga C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.	13	6,5	0	

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025437

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	

ría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11C** 025437

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Se inspecciona vehículo sin carga productos objeto de rotulado no se encuentran

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna

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 21 del mes de 02 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
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: Victor Alfonso Mejia Serrano	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1033803068	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologo Saneamiento	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Barajas	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: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma: Juan Bustos	

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

E.S.E.: Subred sur occidente | Fecha: 20 02M 2024A

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: 46543	Número de Inscripción: 30324	Número de carpeta: 46543

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: caps zona franca

Dirección donde se realiza la inspección: Kr 106 15A 32

Localidad: Fontibon

UPZ: Zona Franca | Barrio: Predio cundinamarca

Nombre del propietario del vehículo: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3107604663

Nombre del propietario del producto: Diana Marcela Guerrero Barajas

Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ] | Número: 1032416457

Correo electrónico para notificación* tecnologylive@hotmail.com

Dirección de Notificación: Cl 145A 51A 70 | Teléfono: 3107604663

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Clase de vehículo: camioneta | Tipo de carrocería: furgon

Modelo: 2014 | Marca: Chery | Placa: WCM169

Sistema de refrigeración: SI [X] NO [ ]

Número de trabajadores: 1 | Horario: Diurno [ ] Nocturno [ ] 24 horas [X] Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes [ ] Domingo a domingo Fin de semana [X] Otro: [ ]

Tipo de productos que transporta: Derivados carnicos, leche y derivados lacteos, cereales y productos de base de cereales

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07 03M 2023A	Favorable [X]	% De cumplimiento de la última inspección	93,5 %
		Favorable con requerimientos [ ]		
		Desfavorable [ ]		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación [ ]	Solicitud del interesado Número de radicado: [X]	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		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos

General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				
1. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1 **Diseño sanitario del vehículo.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	Se evidencia que la leyenda obligatoria no es la adecuada. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1 **Estado de salud.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3,	13	6,5	0	

al - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	Se evidencia que el plan de capacitación no esta completo ya que no presenta cronograma ni listados de asistencia. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	

a General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11C 025430

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento
91	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. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Los hallazgos registrados corresponden a lo evidenciado en el momento de la inspección al vehículo, no se evidencia productos objeto de rotulado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna.

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 20 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, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
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: Laura Valentina Gonzalez Cetina	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1001054235	Número de documento:
Profesión u oficio: Tecnologa en Saneamiento ambiental	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Juan Gabriel Bustos Borgos	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: 80194623	Número de documento:
Cargo: Encargado ☐ Conductor ☒	Firma:
Firma:	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Comercializadora **Tecnology live**

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE REFRIGERACION wcm169

SENA Hotelería y Turismo MES Julio AÑO 2024 RESPONSABLE Joan Bustos RANGOSTEMPERATURAS:-10°CA10°C

| Temperatura en grados centigrados | DIA | | |

INFORME DE LA ACTIVIDAD DESARROLLADA SENA

DATOS INFORMATIVOS

ENTIDAD	**CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE- SENA**
Fecha de informe:	**30/07/2024**
Nro CONTRATO	CO1.PCCNTR.6391995

CRONOGRAMA DE ENTREGA						
JULIUO 2024						
	2	3	4	5	22	29
EMISION DE PEDIDO	■	■				
ORGANIZACION DE LOSGISTICA			■	■		
PREPARACION DE PEDIDOS				■		
ENTREGA PEDIDO 1					■	
ENTREGA PEDIDO 2						■

PEDIDOS ENTREGADOS

Item	Descripción del elemento	Especificaciones técnicas	Unidad de medida	CANTIDAD ENTREGADA
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	Unidad	20
2	ACEITE DE SESAMO X 207mL	FRASCO X 207mL	Unidad	2
3	ACEITE VEGETAL FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	Unidad	100
4	ACEITUNA MORADA FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	Unidad	5
6	ACEITUNA VERDE DESHUESADA FRASCO X 250g	FRASCO X 250g	Unidad	10
7	ACHIOTE PAQUETE X 16g	PAQUETE X 16g	Unidad	12
8	AJI TABASCO FRASCO X 60 mL	FRASCO X 60 mL	Unidad	10
9	AJONJOLI DESCORTEZADO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	18
10	ALCAPARRA FRASCO X 125g	FRASCO X 125g	Unidad	5
11	ALMENDRAS ENTERAS PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Kilogramo	5
12	ALMENDRAS LAMINADA BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	Unidad	5
14	ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X 16g	ANIS (EN ESTRELLA)16g	Unidad	10
16	ARROZ BLANCO EXCELSO PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	Unidad	100
17	ARROZ PARA SUSHI BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	Unidad	10
19	ATUN AGUA LATA X 184g	LATA X 184g	Unidad	30
21	AVENA EN HOJUELAS PAQUETE	PAQUETE X 800g	Unidad	9
22	AZAFRAN PAQUETE X 0,5g	PAQUETE X 0,5g	Unidad	2
24	AZUCAR PULVERIZADA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	Unidad	25
25	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg	BOLSA X 1kg	Unidad	350

27	BICARBONATO DE SODIO BOLSA X 1kg	BOLSA X 1K	Unidad	2
28	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g	LONJA PAQUETE X 500g	Unidad	74
29	BREVAS EN ALMIBAR FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	Unidad	10
31	CAFÉ TOSTAO EN GRANO (EXCELSO) BOLSA X 500g	BOLSA X 500g	Unidad	50
33	CANELA EN ASTILLA PAQUETE X 250g	PAQUETE X 250g	Unidad	10
34	CANELA EN POLVO PAQUETE X 125g	PAQUETE X 125g	Unidad	5
37	CEREZAS MARRASQUINO ROJO FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	Unidad	25
38	CHOCOLATE PASTILLA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	24
39	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	10
40	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g	PAQUETE X 9g	Unidad	15
44	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	12
45	DURAZNO EN ALMIBAR LATA X 520g	LATA X 520g	Unidad	100
47	ESPAGUETTI DE ARROZ PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	Unidad	16
48	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL X 5kg	PAQUETE X 5kg	Unidad	10
50	FRIJOL NEGRO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	Unidad	17
51	GALLETAS DE SODA PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	Unidad	20
52	GALLETAS OREO PAQUETE X 432g	PAQUETE X 432g	Unidad	5
54	GELATINA DE SABORES SURTIDOS PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	4
55	GELATINA SIN SABOR PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	20
57	LECHE CONDENSADA LATA X 396g	LATA X 396g	Unidad	60
58	LECHE DE COCO LATA X 400mL	LATA X 400mL	Litro	5
61	MAIZ TIERNO EN LATA	LATA * 300 G	Unidad	60
63	MARACUYA PULPA X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	20
64	MAYONESA	GALONX 3770g	Unidad	5
65	MERMELADA INDIVIDUAL 16g C/U X 60 UNIDADES	16g C/U X 60 UNIDADES	Unidad	2
68	MIEL FRASCO X 500g	FRASCO X 500g	Unidad	21
71	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g	MINI TOSTADAS PAQUETE X 200g	Unidad	5
73	NORI SUSHI X 10 UNIDADES (LAMINAS)	X 10 UNIDADES (LAMINAS)	Unidad	10
74	NUEZ DEL BRAZIL PAQUETE X 200g	PAQUETE X 200g	Unidad	8
75	NUEZ MOSCADA PEPA PAQUETE X 10g	PAQUETE X 10G	Unidad	5
77	OREGANO SECO PAQUETE X 150g	PAQUETE X 150g	Unidad	6
78	PALILLOS DE COCTEL CAJA X 160 UNIDADES	CAJA X 160 UNIDADES	Unidad	5
79	PALILLOS SÁNDWICH - BBQ EXTRALARGO CAJA *125 UNIDADES	CAJA *125 UNIDADES	Unidad	5
80	PAN TAJADO PAQUETE X 600g	PAQUETE X 600g	Unidad	13
81	PANELA X 500g	UNIDAD X 500g	Unidad	64
84	PASTA DE TOMATE	BOLSA X 3 KILOS	Unidad	8
87	PEPINILLOS FRASCO X 250g	FRASCO X 250g	Unidad	18
90	PIMIENTA NEGRA EN PEPA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	3
93	SAL PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	Unidad	24
95	SALSA DE CHOCOLATE FRASCO X 630g	FRASCO X 630g	Unidad	5
96	SALSA DE OSTRAS PAQUETE X 255g	PAQUETE X 255g	Unidad	3
97	SALSA DE SOYA	FRASCO X 3040 G	Unidad	5
98	SALSA DE TOMATE	GALON 4350g	Unidad	5
100	SALSA INGLESA FRASCO X 296 mL	FRASCO X 296 mL	Unidad	5

103	TORTILLAS MEXICANAS PAQUETE X 15 UNIDADES	PAQUETE X 15 UNIDADES	Unidad	15
104	TORTILLAS PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL	Unidad	15
105	TRIGO AMERICANO PAQUETE X 1kg	PAQUETE X 1kg	Unidad	3
106	UVAS PASAS PAQUETE X 250 kg	PAQUETE X 250 kg	Unidad	24
107	VINAGRE BALSAMICO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	Unidad	6
108	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL	FRASCO X 500mL	Unidad	50
268	COBERTURA NEGRO CACAO 70% X 2.5kg	PAQUETE X 2.5kg	Unidad	5
271	COBERTURA CHOCOLATE DE LECHE PAQUETE X 2,5kg	PAQUETE X 2,5kg	Unidad	5
278	COLORANTE PARA ALIMENTOS DE RESPOSTERIA AMARILLO X FRASCO X 60 ml	FRASCO X 60 ml	Unidad	5
294	GLUCOSA FRASCO X 1L	FRASCO X 1L	Unidad	5
297	HARINA DE ALMENDRA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	10
298	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	10
299	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA PAQUETE X 1000g	PAQUETE X 1000g	Unidad	14
301	HARINA DE TRIGO BOLSA X 50 kg	BULTO X 50 kg	Unidad	10
305	LEVADURA SECA X 500g	FRESCA X 500g	Unidad	20
306	MANTECA DE CACAO BOLSA X 1000g	BOLSA X 1000g	Unidad	5
308	MARGARINA PARA HOJALDRE BLOQUE X 2500g	BLOQUE X 2500g	Unidad	22
310	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g	PAQUETE X 500g	Unidad	10

Item	Descripción del elemento	Especificaciones técnicas	Unidad de medida	CANTIDADES ENTREGADOS
6	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X 1kg	BOLSA * 1 K	Unidad	12
11	CORVINA FILETES	BOLSA * 1 K	Kilogramo	11
33	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	200
34	PERNIL POLLO SIN RABADILLA	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	189
37	CADERA DE RES	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	30
38	CALLO DE RES	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	10
60	LOMO DE CERDO	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	98
61	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	50
67	TOCINO CARNOSO	PAQUETE * 1000g	Kilogramo	20

Atentamente,



Nombre o Razón Social del Proponente: TECNOLOGY LIVE Y/O DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

NIT. 1032416457-6

Tecnology live

RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Mar 20/08/2024 15:54

Para:Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>;Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC:Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>;Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>;Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>

Cordial saludo Viverly,

Teniendo la información remitida, me permito dar aval a la documentación.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: viernes, 16 de agosto de 2024 14:32
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración, indicándome si la Empresa cumple con los requisitos faltantes para tramite de pago.

Nota: el acta esta a nombre de Frigorifico Ble Ltda, por que carnes la excelencia no es frigorifico sino expendio de carnes, por eso quien los avala es el frigorifico mencionado.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 14 de agosto de 2024 15:47
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información suministrada no se evidencia el acta del INVIMA

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: martes, 13 de agosto de 2024 14:03
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración, indicándome si la Empresa cumple con los requisitos faltantes para tramite de pago.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 12 de agosto de 2024 18:42
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información suministrada por el contratista, me permito informar lo siguiente:

- El concepto emitido por el INVIMA es del mes de junio de 2023, como se puede apreciar en el pantallazo adjunto

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 240 DE 2013	
	Código: IVC-INS-FM106 / Versión: 01	Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: BOGOTÁ 2023 - 06 - 26, 27 Y 28

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	FRIGORIFICOS BLE LTDA		
Código:	066BD	Nit:	900231070-1
Dirección:	AVENIDA CIUDAD DE CALI N° 15A - 91		
Municipio:	BOGOTA D.C	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3226657866	E-mail:	calidad@frigorificosble.com
Representante Legal:	JUAN PABLO URIBE CLAUZEL		

Datos de Producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	DOMINGO, LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES	Número de Turnos por día:	1,5
Velocidad de la línea: # animales beneficiados/hora	135 bovinos/hora	Máximo de horas por turno:	8

Capacidad instalada beneficio: La capacidad máxima instalada es un dato informativo no limitante, el cual refleja las condiciones operativas de la planta al momento de la visita.

Asimismo, esta no corresponde al acta de inspección suministrada por la secretaría de salud, puesto que, esta es de carne la excelencia y la del INVIMA es de FRIGORIFICOS BLE LTDA.

En cuanto al acta de inspección para alimentos y bebidas el contratista suministra el de la empresa MAKRO SUPERMAYORISTAS S.A.S. del 17 de junio de 2023, por ende, se encuentra vencido y debe suministrar el más reciente.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies (supermercados/hipermercados)

Acta Número **AS05N 003483**

E.S.E.: Subred Norte — Fecha: DD MM AAAA

CÉDULA DEL ESTABLECIMIENTO

ID Establecimiento: 358926	Número de Inscripción: A5000587358	Número de carpeta: SAUSS-6-28
Razón social: Makro Supermayorista SAS		
Nombre del establecimiento: Tienda Makro Unidad Supermayor		
NIT: 900587358-5	Sede: Cumbre	
Dirección: AK 45 192 19 LC 001		



Es importante indicar que debe suministrar dicho documento, dado que, los elementos que el contratista suministró se evidencian entrega de estos.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: viernes, 9 de agosto de 2024 2:42 p. m.
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración, indicándome si la Empresa cumple con los requisitos faltantes para tramite de pago.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado: martes, 6 de agosto de 2024 14:03
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Días Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos faltantes para tramite de pago.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 5 de agosto de 2024 9:16
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información suministrada me permito informar lo siguiente:

- El concepto sanitario para alimentos y carnes se encuentra vencido, por ende, deberá suministrar el mas reciente.
- No suministra el control de temperatura de los vehículos
- No se evidencia el informe de etiquetado de los productos que entregó al centro de formación.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: miércoles, 31 de julio de 2024 9:27
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos

<rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Días Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago.

CARPETA 2 2.zip

Documentos Ambientales -SST

-El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invim

-A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

-Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.
Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).
Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del “Programa de Inocuidad Alimentaria” y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

-De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública

-Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.
En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.
Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.
Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

-Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

-Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

-El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.
Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

-Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:
Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad.
* Acta de entrega de elementos de protección personal.

Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: miércoles, 3 de julio de 2024 10:26
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo,

Doy aval a la información remitida.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: martes, 2 de julio de 2024 15:30
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos faltantes para tramite de pago.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: martes, 2 de julio de 2024 9:44
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

Revisando la información suministrada por el contratista en temas ambientales, me permito informar que este no adjuntó la siguiente información:

- A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021.
- Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
- Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

Quedo atenta a dudas e inquietudes.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: miércoles, 26 de junio de 2024 16:47
Para: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>; Rodrigo Hernando Tibaquira Ramos <rtibaquira@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome si la Empresa cumple con los requisitos para tramite de pago.

Documentos Ambientales -SST .rar

Documentos Ambientales -SST

-El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invim

-A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021

- Realizar las entregas únicamente en los vehículos acreditados en el proceso. En caso de presentarse cambio de los vehículos acreditados durante la presentación de la oferta debe el contratista informar por escrito al supervisor del contrato las novedades y entregar la documentación requerida para el cumplimiento de los requisitos técnicos, posteriormente será autorizado por el ordenador del gasto. Cada vehículo que ofrezca el contratista debe contar con la documentación vigente como: Tarjeta de propiedad, SOAT, Análisis de gases, Licencia de conducción de los conductores o Licencias de Tránsito y debe estar incluido en el RUNT. Cabe resaltar que el Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos del SENA, será indemne ante cualquier eventualidad que se pueda presentar durante la distribución física de los productos objeto de la presente negociación.

-Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

Nota: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.

-Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables).

Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que el proveedor cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).

-De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública

-Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.

En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato.

Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, el proveedor tendrá 3 meses para la entrega del concepto.

Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, el proveedor tendrá 1 mes para la entrega del concepto.

-Implementar estrategias que permitan prevenir la pérdida y desperdicio de alimentos y en caso de generarlos informar si se entregan a organizaciones sin ánimo de lucro o a refugios de animales en situación de abandono o su manejo como compostaje.

-Alimentos Refrigerados y/o Congelados (Si aplica) Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.

-El contratista debe suministrar la respectiva relación del personal que ingresa a las instalaciones con su soporte del pago de seguridad social, certificados de afiliación a EPS, AFP y ARL.

Nota: Aplicable únicamente cuando se requiere ingreso de personal externo a la entidad para el cumplimiento de contrato.

-Presentar un informe de gestión de manera mensual los primeros 5 días del mes que incluya:

Estadísticas de accidentalidad de acuerdo con resolución 0312 de 2019 junto con el reporte de accidentalidad de la ARL del personal que desarrolla las actividades al interior de la entidad.

* Acta de entrega de elementos de protección personal.

Garantizar las compras locales equivalentes mínimo al 30% del valor del contrato, el cual corresponderá a la adquisición de los alimentos a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones de acuerdo con el Decreto 248 de 2021.

De: Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
Enviado: lunes, 17 de junio de 2024 14:05
Para: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>; Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>
Cc: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Enrique Murillo Pinto <emurillo@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: RE: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Cordial saludo Viverly,

La información a solicitar es la siguiente:

- El oferente deberá entregar una ficha técnica de los productos según el formato establecido por el Invima

- A partir del 16 de diciembre de 2022, todos los alimentos y bebidas envasadas o empacadas para consumo humano envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el SENA, deben cumplir el etiquetado o rotulado nutricional y frontal de advertencia de acuerdo con la Resolución 810 de 2021
- Alimentos Refrigerados y/o Congelados Entrega de documento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte de alimentos, o al producto durante el cargue y descargue.
- Previo al descargue de los alimentos o materias primas para alimentos, el SENA verificará: - Que el vehículo cuente con los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección; la unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicación en un lugar visible; los alimentos no deben estar directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se verificará rotulado o etiquetado de alimentos de acuerdo a Resolución 5109 de 2005. En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos, debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura o termógrafos desechables, entre otros. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de alimentos.

Quedo atenta.

De: Viverly Nathalia Rodríguez Vargas <vnrodriguez@sena.edu.co>
Enviado el: lunes, 17 de junio de 2024 1:37 p. m.
Para: Laura Maria Alvarado Diaz <lmalvarado@sena.edu.co>; Tania Briggite Salazar Camacho <tsalazar@sena.edu.co>
CC: Gonzalo Andres Gomez Saldana <gogomezs@sena.edu.co>; Enrique Murillo Pinto <emurillo@sena.edu.co>; Sara Elizabet Gonzalez Montenegro <segonzalezm@sena.edu.co>
Asunto: Requisitos Ambientales -SST - CO1.PCCNTR.6391995 - DIANA MARCELA GUERRERO BARAJAS

Buenas Tardes Estimadas

Solicito de su amable colaboración , indicándome los requisitos ambientales y de SST los cuales debo solicitar del contrato:

Lote 2 - Carnes y Pescado

" Selección abreviada modalidad de subasta inversa electrónica por monto agotable, para contratar el suministro oportuno y consecutivo de productos e insumos tales como: víveres y abarrotes, carnes rojas, carnes blancas (aves), pescados y mariscos, lácteos, frutas y verduras, huevos, salsamentaria, panadería, elementos de aseo, licores, condimentos, reactivos de laboratorio, empaques y comestibles para garantizar la normalidad en los procesos formativos a cargo del centro nacional de hotelería, turismo y alimentos _ SENA, ubicado en la carrera 30 no. 15_53 de la ciudad de Bogotá D.C."

Adjunto :

-Aceptación de oferta

-Estudio Previo

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Tania Briggite Salazar Camacho

Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista

tsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690

Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20

www.sena.edu.co

@SENAcomunica

Tania Briggite Salazar Camacho

Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista

tsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Viverly Nathalia Rodríguez Vargas

Centro Nacional De Hotelería, Turismo Y Alimentos - Contratista

vnrodriguez@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500

Carrera 31 No 14-20

@SENAcomunica www.sena.edu.co

Tania Briggite Salazar Camacho

Ctro Nacional Hotelería Turismo Alimentos - Contratista

tsalazar@sena.edu.co

PBX:+(57) 601 5461500 Ext:15690