	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos *Sistema Integral de Gestión*	04
	Código: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
01-08-2025	La papa pardo	papa pastusa	800 kg	12592	NA	—	—	Amb	C	C	C		
01-08-2025	El dorado	pechuga	202 kg	191018	C	10-01-2026	196225	2°	C	C	C		
		Contramuslo	200 kg	191018	C	24-DIC-25	210225	2°	C	C	C		
01-08-25	Productores	Leche entera	1500 und	2508001	C	22.oct.25	206 Apes	Amb	C	C	C		
	de leche	queso Tajado	13 und	2508001	C	16.oct.25	3865	2°	C	C	C		
	Choconta	queso campesino	46 und	2508001	C	oct.20.25	3361	2°	C	C	C		
		Yogurt fresa	1 und	2508001	C	12. sep.25	1642	2°	C	C	C		
		Yogurt melocoton	1 und	2508001	C	09.sep.25	1632	2°	C	C	C		
		Huevo AA	5250 und	2508001	C	16-sep.25	#10	Amb	C	C	C		
05.08.25	El dorado	Pierna pernil	15 kg	914484	C	27.01.2026	2132025	2°	C	C	C		
		Contramuslo	200 kg	1914484	C	28-01-2026	2142025	2°	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema Integral de Gestion

Codigo: F-PGP02-01 | Versión: 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	El dorado	pechuga	200 kg	191484	C	16-01-2026	202205	2°	C	C	C		
05-08-25	Comercializadora M y C	Goulash	60 kg	2641	C	29-08-2025	290725	3°	C	C	C		
		Milanesa Res	390 kg	2641	C	29-08-2025	290725	3°	C	C	C		
		Sobrebarriga	130 kg	2641	C	29-08-2025	290725	3°	C	C	C		
05-08-25	Pesquera Mary	Bagre	150 kg	4320904	C	15-06-2026	108852	-6°	C	C	C		
05-08-25	Friquim	Platano Pinton	600 kg	37953	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Hierbabuena	8 kg	37953	NA	—	—	Amb	C	C	C		
05-08-2025	Inducolcarnes	Hamburguesa	150 kg	187640 93	C	06-09-2025	596204	2°	C	C	C		
		Tocineta	1 und	187640 93	C	12-09-2025	496210	2°	C	C	C		
05-08-25	Atlantic	Lomo Cerdo	389 kg	1330555	C	22-08-2026	168234	4°	C	C	C		
05-08-25	El Country	Tostada Integral	26-6351	150	C	12-02-2026	1463	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18 C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Sistema Integral de Gestión

Código: F-PGP02-01 | Vigente: 03/02/2025 | Pág. 1 de 1

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26-08-26	Deposito	Sal	2 Bto	13022	C	N.A	50626	Amb	C	C	C		
	Marco	Salsa Tomate	2 und	13022	C	29.07.26	290725	Amb	C	C	C		
	Antonio	Salsa negra	1 und	13022	C	03-10-26	03-10-25	Amb	C	C	C		
		Vinagre	1 und	13022	C	03.07.27	03-07-25	Amb	C	C	C		
28 Agosto	El dorado	Contramuslo	20 Kg	194573	C	16-02-2026	23320 25	12°	C	C	C		
		Pechuga	40 Kg	194573	C	08-Feb-2026	22520 25	12°	C	C	C		
28-08-25	Servinutri	Pan hojaldre	1000 und	18284	C	02-09-2025	26-08-25	Amb	C	C	C		
		Pan Blandito	1000 und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		
		Ponque chocolate	1000 und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		
		Pan queso	1000 und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		
		Pan integral	1000 und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4,0 °C Refrigeracion; ≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema Integrado de Gestión

Código: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025	Página 1 de 2

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
28-08-25	Veniautur	Pan aliñado	2000und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		
		Mantequilla	1000und	18284	C	02-09-2025	260825	Amb	C	C	C		
28-08-25	Deposito MC	varios de mogarra	8und	38462	N A	—	—	Amb	C	C	C		
28-08-25	Fenaquim	Ajolyo	80kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cebolla cabezona	110kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	40kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Lechuga batavia	120kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	1000und	38462	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Naranja	2000und	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Patilla	180 kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate	110kg	38462	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4 °C Refrigeración < 4 °C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integral de Gestión	Ver. 04
	Codigo: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26.08.25	Deposito	Azucar	4 Bto	13022	C	09.08.26	090825	Amb	C	C	C		
	Marco	Café	13 und	13022	C	30 Abril 26	2512111	Amb	C	C	C		
	Antonio	chocolate	100 und	13022	C	25-DIC-26	25 jun. 25	Amb	C	C	C		
		Cocoa	1 und	13022	C	01.07.27	010725	Amb	C	C	C		
		Color	2 Lb	13022	C	30-11-26	301125	Amb	C	C	C		
		Esencia	1 und	13022	C	12.08.27	222330	Amb	C	C	C		
		Esencia vainilla	1 Fco	13022	C	22.01.26	220725	Amb	C	C	C		
		Fecula	1 Bto	13022	C	12-06-26	63453	Amb	C	C	C		
		Frijol	75 Lb	13022	C	sep-2026	14510	Amb	C	C	C		
		Harina Trigo	2 Bto	13022	C	01 jun. 2026	2E25a	Amb	C	C	C		
		Megalepa	144 Lb	13022	C	08.08.26	14651	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion / ≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos *Sistema integral de Gestión*	Ver 04
	Código: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26-08-26	Deposito	lenteja	25Lb	13022	C	14.03.26	110	Amb	C	C	C		
	Marco	Maiz peto	75Lb	13022	C	12.03.26	1100	Amb	C	C	C		
	Antonio	Maiz Pira	25und	13022	C	16 jul. 2026	110	Amb	C	C	C		
		Cakepan	3Cj	13022	C	18.12.2025	1806	Amb	C	C	C		
		Mayonesa	3und	13022	C	10.06.26	1615	Amb	C	C	C		
		Mostaza	3und	13022	C	09.07.26	090725	Amb	C	C	C		
		Oregano	1Lb	13022	C	05-02.26	050825	Amb	C	C	C		
		Pasta Tomate	4 gal	13022	C	24.07.26	2055	Amb	C	C	C		
		pasta Fideos	48und	13022	C	15-jun.2026	16625	Amb	C	C	C		
		Spaguettis	12und	13022	C	20.jul.2026	17125	Amb	C	C	C		
		piña	2und	13022	C	09-11-2025	18825	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración / ≤ -18 °C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema Integral de Gestión

Código: F-PGP02-01 | Vigente: 03/02/2025 | Página 1 de 1

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26 Agosto	Fruquín	Papayuela	2 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Patilla	180 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Zahanoria	40 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Pimentón	8 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Paico	3 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate	110 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Ullucos	15 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	110 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini amarillo	30 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini verde	30 Kg	38389	NA	—	—	Amb	C	C	C		
26 Agosto	Semimatriz	Pan blandito	2000 und	18277	C	31-08-25	2408.21	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4,0 °C Refrigeración) (≤ -18 °C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema integrado de gestión

Código: F-PGP02-01	Versión: 03/02/2025	Página 1 de 1

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO		CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA) LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26-08-26	Seminuevo	Croissant	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
		Pan rollo	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
		Bonque vainilla	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
		Roscon	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
		croisant	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
		Mojicon	1000und	18277	C	31-08-25 240825	Amb	C	C	C		
26-08-25	Deposito	Aceite	7 und	13022	C	04-08-26 040825	Amb	C	C	C		
	Marco	Ajonjoli	3 Lb	13022	C	03-12-26 0103	Amb	C	C	C		
	Antonio	Arroz Blanco	22 Lto	13022	C	04-08-26 040825	amb	C	C	C		
		Arveja	75 Lb	13022	C	10-jul-26 110	amb	C	C	C		
		Avena	48 und	13022	C	Julio-26 04503	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DE PRODUCTO

C: C - 4 °C Refrigerados; < 18 °C Congelados

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integral de Gestión	Ver: 04
	Código: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025	Página 1 de 1

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26. Agosto	Asociacion	Aromatica	8 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
	Agricola	Mango tony	10 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Pera	20 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Perejil	2 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cebolla cabezona	110 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cebolla larga	8 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		cilantro	10 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Habichuela	10 Kg	663	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
26. Agosto	Brasquin	Acelga	60 Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Aguacate	40 Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Ahuyama	60 Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18 C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: F-CGP02-01 | Versión: 03-02-2020

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)	
26 Agosto	Truquin	Aji	2Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Albahaca	1Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Brocoli	53Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Hierbabuena	4Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Yerbuga	120Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Manzana	20Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Manzana desgranada	10Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Manzana entera	166Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Mandarina	2000und	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Papa criolla	300Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	
		Pepaya	100Kg	38389	N.A	—	—	Amb	C	C	C	

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento [illegible]

Codigo: F-PGP02-01 | Fecha: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26-08.25	La Gran Via	Crema de leche	2und	60202	C	12 Sep 25	1621	2°	C	C	C		
26-08.25	Comercializado	Goulash res	70 kg	2713	C	19-09-25	190825	2°	C	C	C		
		Milanesa res	390 Kg	2713	C	19-09-25	190825	2°	C	C	C		
		Sobrebarriga	130 Kg	2713	C	19-09.25	190825	2	C	C	C		
26. Agosto	Pelpor	Freser	240 kg	23186	C	19-08-26	23225	-16°	C	C	C		
	El eden	Durogno	160 Kg	23186	C	12.08.26	22525	-16°	C	C	C		
		Guanabana	80 Kg	23186	C	15-08.26	16231	-16°	C	C	C		
		Frutos rojos	80 Kg	23186	C	20.06.26	17225	-16°	C	C	C		
		Guayaba	80 Kg	23186	C	11-08-26	22425	-16°	C	C	C		
		Limon	20 Kg	23186	C	18-08.26	23125	-16°	C	C	C		
		Yuba	80 Kg	23186	C	11.07.26	19325	-16°	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
	Cod igo. F-PGP02 01	V ig nte: 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
26-Agosto	Pulper	Mango	160 Kg	23186	C	21-08-26	23425	-16°	C	C	C		
	el eden	Naranja	80 Kg	23186	C	22-05-26	19325	-16°	C	C	C		
		Pera	160 Kg	23186	C	12-08-26	22525	-16°	C	C	C		
		Naranja- Piña	160 Kg	23186	C	11-07-26	19325	-16°	C	C	C		
		Tomate arbol	80 Kg	23186	C	19-08-26	23225	-16°	C	C	C		
		mangarine	80 Kg	23186	C	16-07-26	19825	-16	C	C	C		
26Agosto	Productores	Guia	160 Kg	0257	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
	de platano	Platano verde	200 Kg	0257	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Banano	2000und	0257	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
26.08.25	Asociacion	Espinaca	40 Kg	663	N A	—	—	Amb	C	C	C		
	Agricola	Fresa	20 Kg	663	N A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18°C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integral de Gestión	Pág. 04
	Código: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2026

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
22-Agosto 25	Pulpas	Jula	160 kg	23085	C	11.07.26	19325	-16	C	C	C		
	el edén	Guanabana	60 kg	23085	C	17.03.26	7725	-16	C	C	C		
		Tomate de arbol	80kg	23085	C	09.08.26	23225	-16	C	C	C		
		Mora	80kg	23085	C	21.07.26	20325	-16	C	C	C		
		Fresa	80kg	23085	C	14.07.26	8625	-16	C	C	C		
26.08.25	Atlantic	lomo cerdo	390kg	1330560	C	21.04.26	1463129	-16	C	C	C		
26.08.25	Pesquera del mar	Bagre Postu	140kg	4324644	C	28.06.26	643287	-16	C	C	C		
26.08.25	Inducalcarnes	Hamburguesa	160 und	250862	C	28.sep 25	61428	2	C	C	C		
26.08.25	El dorado	Contramusto	200kg	194259	C	16.02.26	233225	1.2	C	C	C		
		pechuga	198kg	194259	C	31.01.26	2172025	2.2	C	C	C		
26.08.25	la Gran Via	Komis	980 und	60202	C	16.NOV 26	1463	2	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigerados; ≤ -18 °C Congelados)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Sistema Integral de Gestión	Ver: 04
	Código: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
21.08.25	Productores	Banano	2000 und	0030	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
	de Platano	Platano verde	280 Kg	0030	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
22-08-25	Fruquin	Tomate	120 Kg	38331	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Ahuyama	32 Kg	38331	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	134 Kg	38331	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
22.08.25	Productores	Leche entera	1500 und	2508263	C	15.NOV.25	230Apes	1°	C	C	C		
	de leche	Queso tajado	14 und	2508263	C	23.09.25	1808	1°	C	C	C		
	Chocante	Queso campesino	55 und	2508263	C	24.09.25	1408	1°	C	C	C		
		Yogurt fresa	1 und	2508263	C	20.09.25	1508	1°	C	C	C		
		Yogurt mora	1 und	2508263	C	20.09.25	1TO	1°	C	C	C		
		Huevos 1A	6300 und	2508263	C	21 sep 25	A10	1	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DE PRODUCTO

(C: C - 4.0 °C Refrigeración; S-1 °C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema Integral de Gestión

Código: F-PGP02-01 | Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
21-08-25	Servinutrir	Torta maiz	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		Roscon Bocadillo	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		Galleta Avena	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		pan coco	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		Torta platano	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		pan dulce	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		pan Rollo	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		pan Queso	2000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		Pan Integral	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
		Galleta polvorosa	1000und	18266	C	26-08-25	190825	Amb	C	C	C		
21-08-25	Asocolyruver	papa pastusa	800Kg	1442	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema Integrado de Gestión

C[illegible] FPGP02 01	[illegible] 02/2/2025	

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CONFORME (C / NC)	RECHAZO Y DEVOLUCIÓN (SI / NO)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
21-08-25	Fruquim	Cebolla Cabezona	120 Kg	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	42 Kg	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Lechuga Batavia	150 Kg	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	1000 und	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Naranja	2000 und	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		papaya	180 und	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		patilla	360 und	38280	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
21-08-25	El dorado	pechuga	200 Kg	193656	C	08-02-26	225202T	12	C	C	C		
		Contramuslo	601 Kg	193656	C	14-02-2026	231202T	12	C	C	C		
21-08-25	Indocolcarnes	Cholao	70 Kg	18764093	C	16-10-2026	1463	1	C	C	C		
		Jamon	43 und	18764093	C	14-04-2026	1442	1	C	C	C		

OBSERVACIONES	
TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4 0 °C Refrigeracion ≤ 18 C Congelacion)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Codigo: F-PGP02-01 | Vigente: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Deposito	Ajonjolí	3 Lb	12951	C	03.12.26	0103	Amb	C	C	C		
	Mario	Arroz	20 Blo	12951	C	08.07.26	080725	Amb	C	C	C		
	Antonio	Arroz sopeo	25 Lb	12951	C	09-2025	250424	Amb	C	C	C		
		Avena Molida	48 und	12951	C	May-2026	39421	Amb	C	C	C		
		Azucar	5 Blo	12951	C	09.08.26	090825	Amb	C	C	C		
		Café	15 und	12951	C	23 Abril.26	25204	Amb	C	C	C		
		Canela	1 Lb	12951	C	16.08.26	14631	Amb	C	C	C		
		Chocolate	150 und	12951	C	25-Dic.26	25jun.25	Amb	C	C	C		
		Color	2 Lb	12951	C	30.11.26	300525	Amb	C	C	C		
		Crema	7 und	12951	C	04.06.26	1232	Amb	C	C	C		
		Esencia canela	1 und	12951	C	29 mar 2027	212819	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: F-PGP02-01 | Versión: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CUMPLE EVALUACIÓN (C / NC)	NO CUMPLE Y VALOR ASIGNADO (COP)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Deposito	Harina Trigo	75 Lb	12951	C	21.01.2026	21072025	Amb	C	C	C		
	Mario	Mogarepa	2 Bto	12951	C	18-12-2025	1806	Amb	C	C	C		
	Antonio	Yenteja	72 Lb	12951	C	11-julio-26	110725	Amb	C	C	C		
		Levadura	7 Lb	12951	C	08.09.26	141031	Amb	C	C	C		
		Maiz Pira	25 Und	12951	C	16-julio-25	770	Amb	C	C	C		
		Cokepan	2 Cj	12951	C	18.12.25	1806	Amb	C	C	C		
		Mayoneza	3 Und	12951	C	10.07.2026	1915	Amb	C	C	C		
		Pasta fideo	24 Und	12951	C	15-jun.26	16025	Amb	C	C	C		
		Sal	1 Bto	12951	C	N A	50526	Amb	C	C	C		
		Salsa tomate	2 Und	12951	C	29.07.26	290725	Amb	C	C	C		
		Salsa negra	2 Und	12951	C	03.10.26	031025	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO:

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

REGISTRO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: F-PGP02-01

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Deposito	Ajonjolí	3 Lb	12951	C	03.12.26	0103	Amb	C	C	C		
	Marco	Arroz	20 Bto	12951	C	08.07.26	080725	Amb	C	C	C		
	Antonio	Arroz sopeo	25 Lb	12951	C	09-2025	250424	Amb	C	C	C		
		Avena Molida	48 und	12951	C	MAY-2026	39421	Amb	C	C	C		
		Azucar	5 Bto	12951	C	09.08.26	090825	Amb	C	C	C		
		Café	15 und	12951	C	23 Abril.26	25204	Amb	C	C	C		
		Canela	1 Lb	12951	C	16.08.26	114631	Amb	C	C	C		
		Chocolate	150 und	12951	C	25-DIC.26	25jun.25	Amb	C	C	C		
		Color	2 Lb	12951	C	30.11.26	300525	Amb	C	C	C		
		Crema	7 und	12951	C	04.06.26	1232	Amb	C	C	C		
		Esencia canela	1 und	12951	C	29 marzo 27	212819	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración; ≤ 1 °C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento	
	Código: F-PGP02-01	03-02-2021

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	ACEPTADO Y APROBADO (SI / NO)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Fruquim	Aguacate	20 Kg	38219	C	—	—	Amb	C	C	C		
		Aracache	50 kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Hierbabuena	7 kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Laurel Tomillo	2 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Lechuga Batavia	115 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Limon	5 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	1000und	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Manzana	10 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mazana	15 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Naranja	1000und	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Papa criolla	250 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelacion)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Programa de recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema de gestión de inocuidad

Pág 24

Codigo: F-PGP02-01 | Vigente 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Fruquin	Papaya	2 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Papaguela	180 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Patilla	20 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cohombro	8 Kg	38219	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Pimenton	110 Kg	38219	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate chonto	140 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	30 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini amarillo	30 Kg	38219	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini verde	30 Kg	38219	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
19-08-25	Deposito	Hollande carne	7 und	12951	C	30-NOV-26	1135473	Amb	C	C	C		
	Mario Antonio	Queso	7 und	12951	C	04-08-26	040825	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18°C Congelado)

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento

Codigo. F-PGP02-01 | 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO (CAL
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	Pulpa	Guanabana	20 und	22918	C	17.03.26	7725	-16°	C	C	C		
	El eden	Guayaba	230 und	22918	C	11.08.26	22425	-16°	C	C	C		
		Fresa	80 und	22918	C	11.07.26	19325	-16°	C	C	C		
		Mango	80 und	22918	C	26.04.26	11725	-16°	C	C	C		
		Naranja	160 und	22918	C	15.07.26	19725	-16°	C	C	C		
		Piña Naranja	80 und	22918	C	0807.26	19025	-16°	C	C	C		
19.08.25	Productores	Yuca	360 kg	0029	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
	de platano	Platano Pinton	280 kg	0029	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Banano	1000 und	0029	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
19-08-25	Asociación	Calabaza	20 kg	643	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
	Agricola	Cebolla	120 kg	643	N.A	-	-	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias [illegible] Sistema [illegible] Gestión	
	Código: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-2025	Asociacion	Cebolla larga	8 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
	Agrosabe	Champiñones	2 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
	Condimentos	cilantro	10 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Coliflor	50 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	40 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Fresa	20 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Habichuela	10 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Aromatica	10 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Mango tommy	20 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Pera	20 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Uchuva	2 und	643	NA	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES	
TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)	

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

CÓDIGO: FOGP02-01 | VIGENTE DESDE: 03/02/2025 | VERSIÓN: 1

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
19-08-25	La Gran Vie	Kumis	980 und	59860	C	16.oct.25	1672	7°	C	C	C		
		Yogurt Bolsa	1960 und	59860	C	14 sep.25	1489	1°	C	C	C		
		Crema de leche	2 und	59860	C	03.oct.25	3883	1°	C	C	C		
19-08-25	Comercializadora C y C	Gouda x kg	130 kg	2678	C	12.08.25	120825	2°	C	C	C		
		Milanesa res	130 kg	2678	C	12.08.25	120825	2°	C	C	C		
		Sobrebarriga	260 kg	2678	C	12.08.2025	120825	2°	C	C	C		
19-08-25	Pulpas	Fresa	80 und	22918	C	17.07.26	19925	1.8°	C	C	C		
	El Edén	ciruela	160 und	22918	C	11.07.26	19325	1.8	C	C	C		
		curuba	80 und	22918	C	07.07.26	18925	-16°	C	C	C		
		Durazno	80 und	22918	C	30.06.26	18225	-16°	C	C	C		
		Fruto rojo	70 und	22918	C	20.06.26	17225	-16	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

0 °C - 4.0 °C Refrigeración ≤ -18°C Congelación

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
	Código: F-PGP02-01	Versión: 2 2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	ACEPTADO SI, RECHAZADO NO, CANTIDAD
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
15-08-2025	La Pepa de pueblo	Pepa postura	900 Kg	12752	b A	—	—	Amb	C	C	C		
19-08-2025	Servimatic	Mogolla	1000 und	18259	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
		Torta naranja	1000 und	18259	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
		Pan campesino	1000 und	18259	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
		Galleta pobronova	1000 und	18559	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
		Pan Blandito	1000 und	18259	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
		Pan queso	1000 und	18259	C	23-08-25	170825	Amb	C	C	C		
19-08-25	El dorado	Pechuga	200 Kg	193281	C	07-02-2026	2242025	2°	C	C	C		
19-08-2025	Atlantic	Lomo cerdo	390 kg	13305583	C	07-06-2026	63798	-16	C	C	C		
19-08-25	Pesquera del mar	Pirayre	145 Kg	4323185	C	15-06-2026	1018852	-16	C	C	C		
		Cabeza Pescado	12 kg	4323185	C	03-07-2026	236432	-16	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18 C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integral de Gestion	Ver: 04
	Código: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025	Página 1 de 1

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
14.08.25	Servimutra	Pan molde	2040und	18257	C	20-08-25	B08 25	Amb	C	C	C		
14-08-25	Productores	Banano	1025 und	10194	N A	—	—	Amb	C	C	C		
	de Platano	Platano maduro	150 und	10194	N A	—	—	Amb	C	C	C		
14.08.25	El dorado	Pechuga	326 Kg	192750	C	27.01.26	21320251	-2°	C	C	C		
		Contramuslo	354.9	192750	C	31.01.2026	21720251	-2°	C	C	C		
14-08-25	Fruquim	Cebolla cabezona	110 Kg	38130	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	40 Kg	38130	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Lechuga	136 Kg	38130	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	2050und	38130	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Naranja	2050und	38130	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Papaya	1800 Kg	38130	N A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

10 °C - 4 0 °C Refrigeración / 5 -18 °C Congelación

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: F-GSP02-01 | Fecha: 03-02-2025

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
14-08-25	Inequina	Patilla	540 kg	38130	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate	110 kg	38130	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	110 kg	38130	NA	—	—	Amb	C	C	C		
15-08-25	Productores de leche cercana	Leche entera	1500 und	2508196	C	01-NOV-25	216Ape3	2°	C	C	C		
		Queso doble crema	1 und	2508196	C	18.09.25	1305	2°	C	C	C		
		queso campesino	900 und	2508196	C	10.09.25	1103	2°	C	C	C		
		Yogurt fresa	1 und	2508196	C	18.09.25	1309	2°	C	C	C		
		Yogurt frejol	1 und	2508196	C	14.09.25	0908	2°	C	C	C		
		Yogurt AA	4800 und	2508196	C	14-sep 25	#10	2°	C	C	C		
15-08-25	La Gran Vía	Yogurt bolsa	1000 und	59779	C	01 oct 25	224	3°	C	C	C		
		crema leche	2 und	59779	C	11.09.25	224	3	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(Q: 0 - 4.0 °C Refrigerados; 5 - 12 °C Congelados)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Proced miento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos *Sistema Integral de Gestion*	Ver 04
	Código: F-PGP02-01 / Vigente 03/02/2025 / Pagina 1 de 1	

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Deposito	crema dentera	8 und	12905	C	jun. 26	03580	Amb	C	C	C		
	Marco	Esencia	1 Lco	12905	C	22.07.26	220725	Amb	C	C	C		
	Antonio	Frijol	125 Lb	12905	C	sep-2026	14510	Amb	C	C	C		
		Harina	2 Bto	12905	C	08 Feb 26	08 Feb 25	Amb	C	C	C		
		Mezarepa	240 Lb	12905	C	06 jun. 26	2E25u21	Amb	C	C	C		
		Yentejo	75 Lb	12905	C	11. jul. 2026	110725	Amb	C	C	C		
		Maní	1 kg	12905	C	23.05.26	05.23.25	Amb	C	C	C		
		Cakepan	3 Cj	12905	C	18 12 . 25	1806	Amb	C	C	C		
		Mayonesa	3 und	12905	C	10.07.26	1915	Amb	C	C	C		
		Pasta conchas	72 und	12905	C	06-jun.26	15725	Amb	C	C	C		
		Pasta fideos	48 und	12905	C	15 jun-26	16625	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos

Sistema integrado de Gestión

F-PGP02-01 | Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)	OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
12-08-2025	Deposito	Piña	2 und	12905	C	01-09-25	8725	Amb	C	C	C		
	Maria	Sal	3 Bto	12905	C	N.A	50804	Amb	C	C	C		
	Antonia	Salsa BBQ	2 Und	12905	C	12 06 26	120625	Amb	C	C	C		
		Salsa tomate	1 und	12905	C	08.05.26	080526	Amb	C	C	C		
		Salsa negra	1 und	12905	C	03.10.26	031025	Amb	C	C	C		
		vinagre	3 und	12905	C	03 07.27	030727	Amb	C	C	C		
1408-25	Semimetier	Torta naranja	1020 und	18257	C	20-08-2025	130825	Amb	C	C	C		
		Pan coca	1000 und	18257	C	20-08-2025	130825	Amb	C	C	C		
		Pan mary	2040 und	18257	C	20-08-2025	130825	Amb	C	C	C		
		croissant	1000 und	18257	C	20-08 2025	130825	Amb	C	C	C		
		Pan queso	1020 und	18257	C	20 08 2025	130825	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento [illegible]

Codigo: F-PGP02-01 | Fecha: 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Inversion	Zanahoria	60 kg	38083	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Zukini amarillo	40 kg	38083	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Zukini verde	40 kg	38083	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
12-08-2025	Seleccion fit	Pan queso	1020 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
		Pan malla	1020 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
		Mogolla	1000 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
		Galleta avena	1000 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
		Pan aliñado	1000 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
		Mojican	1000 und	18254	C	17-08-2025	100825	Amb	C	C	C		
12-08-25	Exposito	Mandarinas	2 und	12905	C	30 NOV-26	1135923	Amb	C	C	C		
	Marco Antonio	Aceite	7 und	12905	C	04-08-26	040825	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: F-PGP02-01 | Vigente: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	PRODUCTO APROBADO Y RECHAZADO (SI/NO)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-2025	Deposito	Ajonjoli	3 Lb	12905	C	16-06-26	14612	Amb	C	C	C		
	Mario	Arroz	18 Bto	12905	C	23.04.26	230425	Amb	C	C	C		
	Antonio	Arveja	100 Lb	12905	C	19.jun.26	720	Amb	C	C	C		
		Avena molida	96 Und	12905	C	may-2026	39421	Amb	C	C	C		
		Azucar	5 Bto	12905	C	09.02.26	040825	Amb	C	C	C		
		Bocadillo	9 Und	12905	C	28-DIC.25	28 jun25	Amb	C	C	C		
		Café	11 Und	12905	C	23.01.26	14630	Amb	C	C	C		
		Chocolate	100 Und	12905	C	25-DIC.26	25 jun25	Amb	C	C	C		
		Coco	1 kg	12905	C	14.01.26	6394	Amb	C	C	C		
		Colar	7 Lb	12905	C	07-01-27	040125	Amb	C	C	C		
		crema dulce	8 Und	12905	C	28 jun.26	140283	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(3 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18°C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento

Código: F-PGP02-01 | Vers: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Frutería	Guayaba	3 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Guatila	20 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Habichuela	10 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Hierbabuena	12 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Aromatica	10 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Lechuga batavia	150 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	20 Und	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mango	20 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Manzana	17 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Vegetal desgranado	10 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Vegetal entero	150 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema integral de Gestión	Ver. 04
	Codigo: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Truquín	Naranja	1050und	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Papa criolla	20 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Patilla	183 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cohombro	25 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Pepino guiso	60 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Pera	24 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Perejil	3 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Pimenton	8 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Remolacha	40 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate	120 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Uchuva	20 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:	
TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Proceso mantenido [illegible]

Codigo: F-PGP02-01 | [illegible] 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Pesqueros mar	Bagre	145 Kg	41322070	C	15-06-2026	1018852	-16°	C	C	C		
12-08-2025	Industrias	Chorizo	65 und	18764093	C	06-09-2025	35955551	2°	C	C	C		
12-08-25	El dorado	Pechuga	200 Kg	192434	C	06-Feb-26	22325	7°	C	C	C		
12-08-25	Atlantic	Jamon de cerdo	230 Kg	13305567	C	16-12-2026	1637#3	-16°	C	C	C		
12-08-25	Productores	Platano maduro	150 Kg	10193	N A	—	—	Amb	C	C	C		
	de platano	Yuca chirosa	500 Kg	10193	N.A	—	-	Amb	C	C	C		
		Platano Pintón	150 Kg	10193	N A	—	—	Amb	C	C	C		
		Banano	1025 und	10193	N A	—	—	Amb	C	C	C		
12-08-25	Ecosecha	Panela	320 und	FV-91	C	15-07-26	26	Amb	C	C	C		
12-08-25	Distribuidora	Galleta club social	1008 und	13466	C	24-DIC-25	MAR2516	Amb	C	C	C		
12-08-2025	El Encuentro	Zanahoria azul	320 pcq	26-6369	C	01 MAR 26	105,11	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ 18 C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
	Código: F-PGP02-01	03/02/2025

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
12-08-25	Terquimia	Acelga	10 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Aguacate	40 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Ajo	2 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Apio	8 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Arracacha	60Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Calabacin	20 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cebolla cabezona	110 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cebolla larga	8 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		cilantro	10 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	81 Kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Fresa	22 kg	38083	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES	
TEMPERATURA DEL PRODUCTO: (0 °C - 4.0 °C Refrigeracion / ≤ -18°C Congelación)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento

Codigo F-PGP02-01 | 03-02-2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	(A) CUMPLE (B) NO CUMPLE
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
02-08-25	Pulpas	Mango	15 Kg	22779	C	11-05-2026	13225	-16	C	C	C		
	El edén	Naranja	90 Kg	22779	C	24-05-2026	14525	-16	C	C	C		
		Mora	150 Kg	22779	C	13-06-2026	16525	-16	C	C	C		
		Pera	160 Kg	22779	C	19-07-2026	19825	-16	C	C	C		
		Piña - Naranja	80 Kg	22779	C	08-07-26	19025	-16	C	C	C		
		Manzana	80 Kg	22779	C	16-07-26	19825	-16	C	C	C		
	Comercializadora	Pollo Pinado	20 Kg	2659	C	05-09-2025	050825	1°	C	C	C		
	M y C	Carne Molida	3 Kg	2659	C	05-09-2025	050825	1°	C	C	C		
		Goulash de res	70 Kg	2659	C	05-09-2025	050825	1°	C	C	C		
		Milanesa de res	390 Kg	2659	C	05-09-2025	050825	1°	C	C	C		
		Sobrebarriga	130 Kg	2659	C	05-09-2025	050825	1°	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion, ≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento recepción y [illegible]

Sistema [illegible]

Código: F-PGP02-01 | Versión: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
08-08-25	Frugum	Naranja	1940 und	37945	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		papaya	210 Kg	37945	NA	—	—	Amb	C	C	C		
		patilla	360 kg	37945	AA	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate	120 kg	37945	NA	—	-	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	130 kg	37945	NA	—	—	Amb	C	C	C		
R-08-25	pulpas	Fresa	160 kg	22779	C	24-04-26	11525	-16°	C	C	C		
	El Edén	Duluzno	140 Kg	22779	C	02-07-26	18425	-16°	C	C	C		
		Feijoa	80 Kg	22779	C	09-04-26	10025	16°	C	C	C		
		Guanabana	80 kg	22779	C	03 02 2026	3525	-16°	C	C	C		
		Guayaba	80 kg	22779	C	26 03 26	8625	-16°	C	C	C		
		Lulo	310 kg	22749	C	1107 26	19325	-16°	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	
	Codigo: F-PGP02-01	Vigente: 03/02/2025

OPERACION

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
08-08-25	Servinutriv	Pan hojaldre	980 und	18248	C	13-08-25	060825	Amb	C	C	C		
		ponque chocolate	980 und	18248	C	13-08-25	060825	Amb	C	C	C		
		Pan Blandito	980 und	18248	C	13-08-25	060825	Amb	C	C	C		
		Pan queso	980 und	18248	C	13-08-25	060825	Amb	C	C	C		
		Pan Integral	980 und	18248	C	13.08.25	060825	Amb	C	C	C		
		Pan Alinado	1960 und	18248	C	13-08-25	060825	Amb	C	C	C		
		Mantecada	980 und	18248	C	13-08 25	060825	Amb	C	C	C		
08-08-25	La Gran Via	Kumis	960 und	59373	C	16. sep. 25	14631	2°	C	C	C		
		Crema leche	2 und	59373	C	10-sep.25	14621	2°	C	C	C		
08-08.25	Lopapa pardo	papa pastusa	650 kg	12673	NA	—	—	Amb	C	C	C		
08.08-25	El dorado	pechuga	350 kg	1903	C	10 01-26	196225	2	C	C	C		

OBSERVACIONES	
TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18°C Congelacion)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento

Codigo: F-PGP02-01 | 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RESULTADO VERIFICACIÓN
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
08-08-25	Productores	Leche entera	1620 und	2508067	C	02-01-2026	18C Apic	2°	C	C	C		
	de leche	Queso campesino	47 und	2508067	C	11-09-25	0608	2°	C	C	C		
	Choconta	Yogurt entero	1 und	2508067	C	09-009-25	3628	2°	C	C	C		
		Yogurt Melocoton	1 und	2508067	C	10-09-25	4674	2°	C	C	C		
		Huevos AA	5200 und	2508067	C	28-09-25	#10	2°	C	C	C		
08-08-25	Fruquim	Acelga	80 Kg	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Banano	1900 und	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		cebolla	710 kg	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Espinaca	40 kg	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		lechuga	144 kg	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mandarina	970 und	37995	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18 C Congelacion)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Procedimiento Adoptado y Entregado a los usuarios del Proceso de Sistema Integrado de Gestión

Código: F-GP02-01 | Fecha: 03/02/2025 | Página

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb. Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	Deposito	Pasta Tomate	2 gal	12861	C	14-12-2025	1684	Amb	C	C	C		
	Marco	pasta Conchas	48 und	12861	C	13-may-26	1332541	Amb	C	C	C		
	Antonio	pasta Fideos	48 und	12861	C	15-jun-26	16625	Amb	C	C	C		
		Spaguettis	140 und	12861	C	29jun.2026	17125	Amb	C	C	C		
		paprika	1 Lb	12861	C	21.07.26	7119225	Amb	C	C	C		
		piña Trocitos	2 und	12861	C	01-09-25	080725	Amb	C	C	C		
		polvo de hornear	2 Lb	12861	C	090526	216044	Amb	C	C	C		
		Sal	2 Bto	12861	C	NA	50626	Amb	C	C	C		
		Salsa BBQ	2 und	12861	C	12 06 2026	120625	Amb	C	C	C		
		Vinagre	2 und	12861	C	03 07 27	030725	Amb	C	C	C		
		Mani Tinturado	2 Kg	12861	C	23 05 26	052325	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4 0 °C Refrigeración) (≤ 1[illegible] °C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos *Sistema integral de Gestión*	
	Código: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	Deposito	Esencia	3 und	12861	C	18.07.26	180725	Amb	C	C	C		
	Marco	Fryol	75 Lb	12861	C	29 mayo 26	290525	Amb	C	C	C		
	Antonio	Harina Trigo	3 Bto	12861	C	21.04.2026	210725	Amb	C	C	C		
		Megarepa	144 Lb	12861	C	02 jun. 26	12E25A21	Amb	C	C	C		
		Lenteja	50 Lb	12861	C	11 julio 26	110725	Amb	C	C	C		
		Maiz Peto	75 Lb	12861	C	14.12.25	63428	Amb	C	C	C		
		Maiz Pira	25 und	12861	C	11 jun. 26	110	Amb	C	C	C		
		Cukepan	3 Cj	12861	C	18.12.25	1806	Amb	C	C	C		
		Mayonesa	3 und	12861	C	10.07.26	1915	Amb	C	C	C		
		Mostaza	3 und	12861	C	11 11 26	1463	Amb	C	C	C		
		Oregano	1 Lb	12861	C	31.09.26	310325	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

CÓDIGO: F-GP02-01 | VERSIÓN: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				CUMPLE (C / NC)	OBSERVACIONES (Si es NC describir cual)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	Fruyam	pera	23 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		perejil	3 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		pimenton	10 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Platano Colicelo	50 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Raices Chinas	3 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Tomate Chonto	120 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Uchuvas	15 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Yuca	190 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zanahoria	135 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini Amarillo	29 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Zukini Verde	40 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración; ≤ -18 °C Congelación)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integrado de Gestión	Pág. 04
	F-GP02-01	03/02/2025	1 de 1

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	Deposito	Aceite	6und	12861	C	04 08 26	040825	Amb	C	C	C		
	Marco	Ajonjoli	3Lb	12861	C	03 12 26	903	Amb	C	C	C		
	Antonio	Arroz Blanco	18Kto	12861	C	04 08 26	040821	Amb	C	C	C		
		Arveja	75Lb	12861	C	19 jun 26	110	Amb	C	C	C		
		Avena	48und	12861	C	may-2026	39421	Amb	C	C	C		
		Azucar	4Kto	12861	C	2807-27	280725	Amb	C	C	C		
		Cafe	13und	12861	C	23 Abril-26	25204	Amb	C	C	C		
		chocolate	150und	12861	C	25 DIC 26	25 jun 25	Amb	C	C	C		
		Cocoa	1und	12861	C	18 06 26	14631	Amb	C	C	C		
		Color	3Lb	12861	C	07 01 27	070125	Amb	C	C	C		
		Crema choclo	5und	12861	C	09 2025 24	371	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeracion | ≤ 18 °C Congelacion)	

Powered by CamScanner

RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Código: FUPGR22-01 | Vigente: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05/02/25	Tuquerres	Ajo	8 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Cilantro	90 und	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Cebolla	40 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Calabaza	40 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Cebolla Cabezona	100 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Cilantro	8 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Coco	2 und	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Espinaca	40 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Fresa	15 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Frambuesa	5 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		
		Fresa (Canastilla)	10 kg	37920	N.A	-	-	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO:

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos *Sistema Integral de Gestión*	Ver: 04
	F-GP02-01	03/02/2025	1 de 1

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
06-08-26	Fruquim	lechuga Batavia	98 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mango Tomy	20 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		manzana agua	20 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mazorca desgranada	20 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Mazorca Entera	150 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Naranja Valencia	1940 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		papa criolla	350 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		papaya maradol	185 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		papayuela	2 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		patilla	180 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Cohombio	40 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeracion) (≤ -18 °C Congelacion)

Powered by CamScanner

	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Procedimiento recepción y almacenamiento de materias primas e insumos Sistema Integral de Gestión	
	Codigo: F-PGP02-01	Vigente 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05-08-25	pulpas	Fiesa	225 und	22598	C	30.07.26	18225	-16	C	C	C		
	El Eden	Duraznо	150 und	22598	C	30.07.26	18225	-16	C	C	C		
		Feijua	75 und	22598	C	02.05.2026	12325	-16	C	C	C		
		F. Rojos	75 und	22598	C	20.06.26	17225	-16	C	C	C		
		Guayaba	65 und	22598	C	18.06.26	17025	-16	C	C	C		
		Lulo	65 und	22598	C	11.07.26	19325	-16	C	C	C		
		Mango	150 und	22598	C	11.05.26	13225	-16	C	C	C		
		Maracuya	75 und	22598	C	24.05.26	14525	-16	C	C	C		
		pera	150 und	22598	C	13.07.26	19525	-16	C	C	C		
		piña - Naranja	150 und	22598	C	15.05.26	17824	-16	C	C	C		
		Tomate Arbol	75 und	22598	C	07.07.26	18925	-16	C	C	C		

OBSERVACIONES: TEMPERATURA DEL PRODUCTO (0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ -18°C Congelación)	

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Sistema Integrado de Gestión

F-GPC2-01 | 03/02/2025

ORIGINAL

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	(C / NC)
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
05 08 25	pulpas El Edén	manzana	75und	22598	C	16.07.26	19725	-16°	C	C	C		
05-08-25	Servimotriz	Pan Blandito	1960 und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
		Croissant Queso	980 und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
		Pan Rollo	980 und	18246	C	11-08-2026	01.08.25	Amb	C	C	C		
		ponque vainilla	980 und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
		Roscon	980und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
		Croissant	980und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
		mojicon	980und	18246	C	11-08-2026	010825	Amb	C	C	C		
05.08.25	Tuquiza	Acelga	79 Kg	37920	N.A	—	-	Amb	C	C	C		
		Aguacate	40 kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		
		Ahuyama	70 Kg	37920	N.A	—	—	Amb	C	C	C		

OBSERVACIONES

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

(0 °C - 4.0 °C Refrigeración) (≤ 1[illegible] °C Congelación)

Powered by CamScanner

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Sistema Integral de Gestión

Código: F-PGP02-01 | Fecha: 03/02/2025

OPERACIÓN

FECHA DD/MM/AA	PROVEEDOR	PRODUCTO	CANTIDAD RECIBIDA (Unid, Lb, Kg, Ton, Metros, Rollos)	NÚMERO DE LA FACTURA	EMPAQUE Y ROTULADO			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				OBSERVACIONES	RECIBIDO Y VERIFICADO POR
					EMPAQUE Y ROTULADO	FECHA DE VENCIMIENTO (DD/MM/AA)	LOTE No	TEMPERATURA °C	OLOR (C / NC)	COLOR (C / NC)	TEXTURA (C / NC)		
28-08-25	Productores	Platano verde	200kg	0258	N.A	—	-	Amb	C	C	C		
	de Platano	Platano coliero	50kg	0258	N A	—	-	Amb	C	C	C		
		Banana	2000und	0258	N A	—	-	Amb	C	C	C		
29-08-2025	Asociafruver	Papa pastusa	500kg	1452	N A	—	-	Amb	C	C	C		
29-08-2025	Productores	Yerba entera	1500und	2508354	C	20-NOV.25	235 Apes	1	C	C	C		
	de leche	Queso tajado	1und	2508354	C	01-10.25	2708	1	C	C	C		
	chocontá	Queso campesino	540und	2508354	C	01-10 25	2608	1	C	C	C		
		Yogurt melocoton	1und	2508354	C	2809 25	2308	1	C	C	C		
		Yogurt mora	1und	2508354	C	2809.25	2348	1	C	C	C		
		Kumis AA	5250	2508354	C	27 sep 25	#10	Amb	C	C	C		
									C	C	C		

OBSERVACIONES:

TEMPERATURA DEL PRODUCTO

2 °C - 4.0 °C Refrigerados -1 °C Congelados

Powered by CamScanner