

ORDEN DE PAGO No. 20252298

Fecha: 24-07-2025
A favor de: 860401826 - Productos Alimenticios El Recreo Sas
Banco Beneficiario: Bancolombia S A
Cuenta Beneficiario: 33238646505 Tipo Cuenta: Cuenta Corriente
Contrato: 20240633 Fecha de Firma: 20-12-2024 Compromiso: 20241116 Fecha: 02-01-2025
Dependencia: 24-037 Ctc Acidc-Ci-513-2024
Clase: 069 COMPRA PRODUCTOS AGRÍCOLAS CUND
Por menor: Prestación de servicios logísticos para la recolección, transformación, maquila, empaque y transporte de leche uht para la estrategia social lechera para cundinamarca en el marco del contrato interadministrativo acidcci-513-2024 (fondecun 24-037) celebrado entre la agencia de comercialización e innovación para el desarrollo de cundinamarca y el fondo de desarrollo de proyectos de cundinamarca fondecun
Anexos: Factura electronica de venta fez216531

Afectación Contable

Cuenta	C. Costos	Nombre	Débito	Crédito
29020101	264	Contratos Interadministrativos	184.080.000,00	0,00
24010101	264	Bienes Y Servicios	0,00	176.717.000,00
24360502	001	Servicios 4% Declarantes De Renta	0,00	7.363.000,00
Totales:			184.080.000,00	184.080.000,00

Detalle Presupuestal

Cuenta	Descripción Presupuesto	DISPONIB	REG PPTAL	Valor
2.4.5.02.08-3.0.01_01-1.3.1.1.12	Servicios Prestados A Las Empresas Y Servicios De Producción	20240852	20241116	184.080.000,00
TOTAL				184.080.000,00

Detalle Liquidación

Cuenta	Descuento	Porcentaje	Valor Base	Valor Descuento
24360502	Servicios Generales 4%	4,00	184.080.000,00	7.363.000,00
Total Descuentos:				7.363.000,00

Saldo Neto: 176.717.000,00

Valor en Letras: CIENTO SETENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS DIECISIETE MIL PESOS CON 00/100 MLCTE.

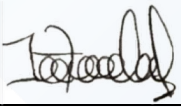
Sandy O.

ORTIZ MORALES SANDY MILENA
Subgerente Admón. Financiero

Tania Carrillo

Elaboro: Carrillo Bravo Tania Julieth

Revisó:

CONTRATO	2024-0633			
BENEFICIARIO	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.			
SUPERVISOR	CAMILO ANDRES RODRIGUEZ ORTIZ			
ETAPA	RESPONSABLE	FECHA DE TRÁMITE	FIRMA DE QUIEN TRAMITA	OBSERVACIONES
Elaboración de documentos requeridos	Gerente / Supervisor	15/07/2025		
Radicación de documentos	Correspondencia	24-07-2025	Karen Espitia	
Revisión documental	Apoyo Contabilidad - Subgerencia Administrativa y Financiera	24-07-2025		
Diligenciar la información presupuestal	Presupuesto	24/07/2025		
Revisión de documentos soporte y Elaboración orden de pago	Apoyo Contabilidad - Subgerencia Administrativa y Financiera	24-07-2025	Tania Carrillo	
Aprobación Ordenador del pago	Ordenador del Pago Res. 01 de 2023	24.07.25	Sandy O.M	
Generación del comprobante de egreso	Tesorería	25.07.2025		
Giro	Tesorería	25.07.2025		PAGADO
Cargue de información	Contabilidad	19-08-2025		
Gestión Documental	Técnico Administrativo	20/10/2025	Adriana P. Morales	



ENT-20250724-0002742

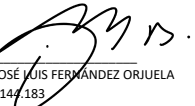
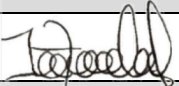
Radicado Nro ENT-20250724-0002742

Asunto: Cta De Cobro No 2 - Factura Fez216531 - Cto 2024-0633

Fecha: 24/07/2025 14:36

Destino: Gestion Financiera

Remitente: Productos Alimenticios El Recreo Sas

 FONDECUN FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA	GESTIÓN FINANCIERA		Código: GF-FR-02	
	ORDEN DE DESEMBOLSO		Versión: 03	
			Vigencia: 27/08/2024	
I. INFORMACIÓN CONTRACTUAL				
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL CONTRATISTA		NIT O C.C.No.		
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		860.401.826-8		
DIRECCION		CIUDAD	TELÉFONO	
Calle 34 Número 29 - 08 Acceso A Zipaquirá Cundinamarca		ZIPAQUIRA	8519501	
II. INFORMACION DEL DESEMBOLSO				
TIPO DE CONTRATO		No. DE CONTRATO	NÚMERO Y NOMBRE DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO	
FUNCIONAMIENTO ☐	DERIVADO ☒	2024-0633	No. ACIDC-CI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) COMPRAMOS TU COSECHA DEPARTAMENTAL	
N° FACTURA		FEZ216531	CUENTA DE COBRO NUMERO	2
CONCEPTO: Pago correspondiente del 1 de febrero al 18 de junio 2025. Objeto: "PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA - FONDECUN				
SUBTOTAL (BASE GRAVABLE)	\$	184.080.000	VALOR AMORTIZAR	\$ -
IVA	\$	-	RETEGARANTIA	
VALOR TOTAL	\$	184.080.000	OTROS	
III. INFORMACION BANCARIA				
CONCEPTO	BANCO	No. DE CUENTA	TIPO	
CUENTA DESTINO	BANCOLOMBIA	33238646505	AHORROS	☐ CTE ☒
IV. AUTORIZAN EL PRESENTE PAGO				
BENEFICIARIO Certifico que el presente pago corresponde a lo pactado  Firma: Representante Legal: PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S. Nombre: HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS NIT: 860.401.826-8	SUPERVISOR - INTERVENTOR Certifico que el presente pago cumple con las condiciones establecidas para el mismo  Firma: Nombre: CAMILO ANDRÉS RODRIGUEZ ORTIZ C.C. 1.032.362.678		GERENTE DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO Certifico que el presente pago cumple con las condiciones establecidas para el mismo.  Firma: Nombre: JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ ORJUELA C.C. 1.077.144.183	
V. USO EXCLUSIVO FONDECUN				
REVISADA LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE Y CUMPLIDOS LOS REQUISITOS, PUEDE PROCEDERSE CON EL PRESENTE DESEMBOLSO				
Vo.Bo GERENTE GENERAL		Vo.Bo SUBGERENTE TECNICO	Vo.Bo SUBGERENTE ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO	
			Sandy O.M	
INFORMACION PRESUPUESTAL				
R.P.	VALOR		SALDO	
20241116	613.600.000		429.520.000	
Vo.Bo PRESUPUESTO:		Vo.Bo CONTABILIDAD:	Vo.Bo TESORERIA:	
		Tania Carrillo	PAGADO	
<small>AVISO DE PRIVACIDAD PARA RECOLECCIÓN DE DATOS PERSONALES En mi calidad de titular de información personal, actuando libre y voluntariamente, al diligenciar los datos aquí solicitados, autorizo al Fondo de Desarrollo de Proyectos de Cundinamarca - FONDECUN, ubicado en la Avenida carrera 10 Nro. 28-49 Torre A, Piso 21 de la ciudad de Bogotá, teléfonos (501) 601 - 2432328- 2432806, correo electrónico: fondecun@fondecun.gov.co para que de forma directa o a través de terceros realice el tratamiento de mi información personal, el cual consiste en recolectar, almacenar, usar, transferir y administrar mis datos personales, para conservar evidencia de los eventos de entrenamiento y sensibilización realizados, audiencias de adjudicación de contratos, reuniones internas y externas. Entiendo que las políticas para el tratamiento de mi información personal, así como el procedimiento para elevar cualquier solicitud, queja o reclamo, podrán ser consultados en el sitio www.fondecun.gov.co. De manera expresa manifiesto que conozco, entiendo y he sido informado de mis derechos como titular de datos personales frente a i) conocer, actualizar y rectificar los datos personales, ii) solicitar prueba de la autorización otorgada para su tratamiento, iii) ser informado por FONDECUN, previa solicitud, respecto del uso que le ha dado a los datos personales, iv) presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio por infracciones a la ley, v) revocar la autorización y/o solicitar la supresión del(los) dato(s) en los casos en que sea procedente, y vi) acceder en forma gratuita a los mismos. Lo anterior, de conformidad con el Artículo 15 de la Constitución Nacional, la Ley Estatutaria 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013.</small>				



PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.

NIT: 860401826
CL 34 29 08 Zipaquirá
Tel: 6018519501

Visítanos en nuestro portal web
<https://productoselrecreo.com/>



FACTURA ELECTRONICA
DE VENTA

Número: FEZ216531
Fecha: 15/07/2025
Moneda: PESOS
Página: Page 1 of 1

Responsables del impuesto sobre las ventas IVA

Cliente:	FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA	Forma de Pago: CREDITO 60 DIAS	Fecha de vencimiento: 15/09/2025 12:00:00 a. m.		
Sucursal:	FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUND				
Contacto:	FUENTES CHAPARRO GERMAN ANDRES	Medio de Pago:			
Nit o C.C.:	900258772	Vendedor: PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS			
Dirección Ppal:	CR 10 28 49 TO AP 21	OC.Nro	Pedido Nro	Remisiones	Referencia Nro
Dirección Suc:	CR 10 28 49 TO AP 21			RDI-00092716	
Telefono:	6012432328				
Correo E:	fondecun@fondecun.gov.co				

CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	UM	PRECIO UNIT	DESCUENTO	VALOR TOTAL	UBUA:	IPC:	IVA%	IVA
0700219	MAQUILA , RECOLECCIÓN DE LECHE Y PLAZO	1	UND	184.080.000,00	\$0	\$184.080.000	0,00	0,00	0 %	0,00
TOTAL BASE		DESCUENTOS		SUB-TOTAL		IMPUESTOS		RETENCIONES		TOTAL
\$184.080.000		\$0		\$184.080.000		\$0		\$7.363.200		\$176.716.800

IMPUESTOS	BASE	TASA	TOTAL
-----------	------	------	-------

RETENCIÓN	BASE	TASA	TOTAL
COMPRAS	\$0	2,50%	\$0
SERVICIO	\$184.080.000	4,00%	\$7.363.200

Valor letras: CIENTO SETENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS DIECISEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS M/CTE *****

Total Items: 1

Notas Un segundo (2) pago correspondiente al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, incluidos todos los impuestos, tasas y contribuciones a que
Factura: haya lugar , una vez se acredite el sesenta por ciento (60 %) de la ejecución del contrato, porcentaje de ejecución que debe ser aprobado por el supervisor delegado.

Notas

Pedido:

Peso 0,00

Total:

IVA REGIMEN COMUN NO SOMOS AUTORREDEDENORES, SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES RESOLUCIÓN NUMERO 012220 DIC 26 2022. FAVOR NO EFECTUAR RETENCIÓN DE ICA, PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO PAGA IMPUESTO DE ICA EN LA SEDE FABRIL ZIPAQUIRA CUNDINAMARCA , ACTIVIDAD ICA CIUU 1040 TARIFA 7 POR MIL AGENTE RETENEDOR IVA. Despues de vencida esta Factura Electronica cobraremos interes de Mora conforme a la tasa vigente. Por favor realizar consig/transf a: Éxito convenio 1874 Baloto convenio 9595951874; Bancolombia convenio 58523; Davivienda Convenio 1067172; Banco Bogota Cta Corriente 660462110; Colpatria Cta Corriente 4371002656; BBVA Cta Corriente 998008700.

Autorización Numeración de Facturación No. 18764063156381 Numeración: HABILITADA Rango desde: FEZ179527 hasta: FEZ400000 Vigencia desde: 2024/01/02 hasta: 2/01/2026 - 24 Meses

CUFE: c55bfe5a9f99369dfac2c00b02cb5e4f98c0dd5a639a038ad8cb6d556ed15bd8109e1838f945bdb865b082b82b76cbb6

FIRMA DIGITAL: C4TcMI5pgZA4bqUpWKonGod7vC7cTluUkWat6So6nXzLmO4ZtsL5C9tW2WayhxAkI5GUbI9hYTnj3G0H9FxFkDocASmPSqSQmilLvQ6bLos5qPUM9xDijm+jTr1H0ero/7qlQfT/ObF1oZMu5f32wryNWqxLrWQBjx+UgUSBPhwPu8iqA2cev15rcng7Cd1E9oCveTuxaD9nPOagD5JBdUk1KqnEWsWbyFA0Xuy5X9MxzuOEiJ01XthO2Vofy4BRiYZNfAD4JHourE1aZ/PlkCtL9xVTvUZrPW/pBMn+4rZPrUS/loocjXKIF/1dBY7+0XT0ToRGvJtVwflSNVn5zA==

FECHA DIAN: 2025-07-15 11:15:58-05:00

Emisor

Nombre Legible v Fecha de Entrega

Proveedor Tecnológico: Sistemas de Información Empresarial S.A.Nombre SW: Siesa Enterprise Nit:890.319.193-3

PAGADO

 FONDECUN <small>FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA</small>	GESTIÓN FINANCIERA		Código:GF-FR-01
	REPORTE PARA ACUSE DE RECIBO DE FACTURAS ELECTRONICAS		Versión: 02
			Vigencia: 19/09/2023
NÚMERO DE CONVENIO	ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037)		
CONTRATO No.	2024-0633		
FACTURA ELECTRONICA No.	FEZ216531	VALOR TOTAL	\$ 184.080.000,00
FECHA DE LA FACTURA	15/07/2025		
NOMBRE CONTRATISTA	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		
NIT DEL CONTRATISTA	860.401.826 DV-8		
RECIBO A SATISFACCIÓN	SI	☒	NO ☐
MOTIVO DEL RECHAZO			
CAMILO ANDRÉS RODRÍGUEZ ORTIZ		TANIA JULIETH CARRILLO	
NOMBRE GERENTE O SUPERVISOR		NOMBRE APOYO CONTABILIDAD	
		Tania Carrillo	
FIRMA GERENTE O SUPERVISOR		FIRMA APOYO CONTABILIDAD	

EL SUSCRITO REVISOR FISCAL DE LA COMPAÑIA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S
NIT 860.401.826-8

CERTIFICA:

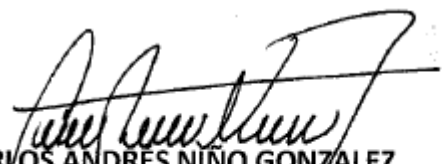
Que la empresa **PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S., NIT 860.401.826-8**, ha dado cumplimiento con sus obligaciones provenientes del Sistema de Salud, Riesgos Profesionales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, a la fecha se encuentra a Paz y Salvo con respecto a estas obligaciones y conforme a lo establecido en el Art. 50 de la Ley 789 de 2002.

Por lo anterior, se relaciona a continuación el último pago:

MES	No. PLANILLA	FECHA DE PAGO
JUNIO	9488553460	2025/07/07

Esta certificación se expide a solicitud del interesado a los catorce (14) días, del mes de julio de 2025.

Cordialmente,



CARLOS ANDRÉS NIÑO GONZALEZ
Revisor Fiscal
Tarjeta Profesional No. 145.380-T
Designado por: Cabadelpa Colombia S.A. TR. 500

	GESTIÓN JURÍDICA Y CONTRACTUAL					Código: GJC-FR-15
	INFORME DE SUPERVISIÓN Y CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO					Versión: 04
						Vigencia: 27/08/2024
Fecha del informe	15/07/2025	Periodo de informe	1 de febrero al 18 de junio 2025	Informe No.	2	
INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO						
Nombre del supervisor	CAMILO ANDRES RODRIGUEZ ORTIZ		Cargo del supervisor		supervisor ctc departamental	
Nombre del contratista	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		Número de identificación		860.401.826-8	
Contrato N°	2024-0633		Fecha de suscripción del contrato		24 de diciembre de 2025	
Objeto del contrato:	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA – FONDECUN.					
Contrato interadministrativo o dependencia	SUBGERENCIA TECNICA					
Fecha acta de inicio	24 de diciembre de 2024		Fecha terminación		31 de julio 2025	
Valor del contrato	SEISCIENTOS TRECE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$ 613.600.000.00)		CDP N°		20240852 del 10 de Diciembre de 2024	
Plazo de ejecución	HASTA EL TREINTA Y UNO (31) DE JULIO DE 2025		RP N°		20241116 del 20 de Diciembre de 2024	
Aseguradora	SEGUROS DEL ESTADO S.A		No. Póliza		21-45-101468905 -Anexo 0 21-45-101468905 -Anexo 0	
Amparo	Cumplimiento, Calidad de servicio, Calidad de los elementos, Salario y Prestaciones Sociales, Predios, Labores y Operaciones		Valor asegurado		\$ 505.440.000	
Vigencia desde	20/12/2024		Vigencia hasta		31/03/2028	
Valor Adición 1	N/A	CDP No.	N/A	RP No.	N/A	
Fecha de suspensión	N/A	Fecha de reinicio	N/A	Fecha de ejecución final	N/A	
Prorroga	N/A	Cesión	N/A	Suspensión	N/A	
Terminación anticipada	N/A					
CESIÓN DE CONTRATO (SI APLICA)						
Nombre del contratista que recibe la cesión	N/A	Valor de la cesión	\$ -	Plazo de ejecución	N/A	
RP N°	N/A	Aseguradora	N/A	No. Póliza	N/A	
PAGOS EFECTUADOS EN EL DESARROLLO DEL CONTRATO						
Orden de Pago No.	Concepto		Fecha		Valor	
20250272	PAGO 1		18/02/2025		\$ 184.080.000	
Total					\$ 184.080.000,00	
SITUACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO A LA FECHA DE CERTIFICACIÓN						
CONCEPTO			Ejecutado			
Valor inicial del Contrato			\$ 613.600.000			
Valor modificaciones (Adiciones o Reducciones)			\$ -			
Valor total del contrato			\$ 613.600.000			
Valor ejecutado en el presente informe			\$ 184.080.000			
Valor pagos realizados al contratista			\$ 184.080.000			
Saldo pendiente por liberar			\$ -			
Saldo pendiente por ejecutar			\$ 245.440.000			

RECOMENDACIONES Y OBSERVACIONES

Que, todas las facturas que se soliciten a nombre del mismo; deben ser radicadas de acuerdo con los procedimientos establecidos, se indica que la fecha de vencimiento para el pago no puede ser igual a la fecha de elaboración de la factura, por lo menos debe tener 15 DÍAS DE DIFERENCIA para surtir el proceso para el pago

ANEXOS (SI APLICA)

Informe de actividades con sus respectivos anexos

CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

Revisado el informe de actividades y los soportes adjuntos al mismo, la EMPRESA PRODUCTOS LIMENTICIOS EL RECREO identificado (a) con NIT No. 860401826-8, cumplió a cabalidad con las obligaciones contempladas en el contrato No.2024-0633, en el marco del objeto "PRESTACION DE SERVICIOS LOGISTICOS PARA LA RECOLECCION, TRANSFORMACION, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCC -513-2024 (FONDECÚN24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO D ECUNDINAMARCA Y E LFONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA–FONDECUN.", correspondiente al periodo comprendido del 1 de febreo al 18 de junio de 2025

LA EMPRESA PRODUCTOS LIMENTICIOS EL RECREO presenta los soportes de pago de seguridad social de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 30 de la Ley 1393 de 2010.

Por lo anterior, se considera cumple con los requisitos para efectuar el pago No. 2 de 4 del contrato en mención, por el valor CIENTO OCHENTA Y CUATRO MILLONES OCHENTA MIL PESOS.M/CTE (\$184.080.000).

La presente se expide en Bogotá D.C., a los Quince (15) días del mes de Julio de 2025.



CAMILO ANDRES RODRIGUEZ ORTIZ
supervisor CTC departamental

Certificado Bancario

Martes, 10 de junio de 2025

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S identificado(a) con NIT 860401826, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	33238646505	1988/02/17	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.



Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

REGISTRO PRESUPUESTAL No.20241116

Fecha: Diciembre 20 de 2024
Tercero: 860401826 PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS
Disponibilidad: 20240852 de 10/12/2024
Contrato: 20240633 de 20/12/2024 ,clase C14 - ORDEN DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS
Valor: \$613,600,000.00 - SEISCIENTOS TRECE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS CON 00/100 MLCTE.
Objeto: PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI-513-2024 (FONDECUN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA FONDECUN

En el presupuesto de gastos de para Vigencia Fiscal 2024 se reserva la suma de \$613,600,000.00 para amparar el compromiso descrito en el objeto, de acuerdo con la afectacion presupuestal que se detalla a continuación:

IMPUTACION PRESUPUESTAL

Dependencia: 240 24-037 CTC ACIDC-CI-513-2024

Tercero: 860401826 PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS

Clase: 2.4 : Comercializacion

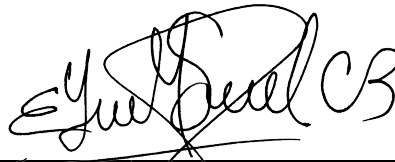
Rubro: 2.4.5.02.08-3.0.01_01-1.3.1.1.12

Valor: 613.600.000,00

Nombre: Servicios prestados a las empresas y servicios de producción

Fuente: 1.3.1.1.12 : RECURSOS DE TERCEROS

OBJETO DEL GASTO - CCPET		
CCPET	NOMBRE	VALOR
2.4.5.02.08	SERVICIOS PRESTADOS A LAS EMPRESAS Y SERVICIOS DE PRODUCCION	613,600,000.00
CPC	NOMBRE	VALOR
83117	83117 - Servicios de gestión de desarrollo empresarial	613,600,000.00

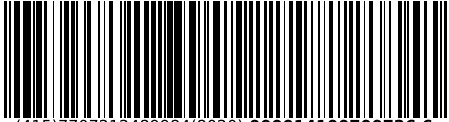


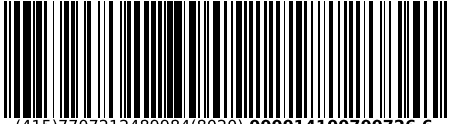
SILVA CELY YENI MILENA
Profesional Universitario

FONDECUN

Elaborado por: CONTRERAS AREVALO INGRID CATHERINE

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario		001	
2. Concepto 02 Actualización				4. Número de formulario 141007007266	
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 8604018268				6. DV 8	
12. Dirección seccional Operativa de Grandes Contribuyentes				14. Buzón electrónico 31	
IDENTIFICACIÓN					
24. Tipo de contribuyente Persona jurídica		25. Tipo de documento 1		26. Número de Identificación	
Lugar de expedición		28. País		29. Departamento	
31. Primer apellido		32. Segundo apellido		33. Primer nombre	
34. Otros nombres		35. Razón social PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		36. Nombre comercial	
37. Sigla		UBICACIÓN			
38. País COLOMBIA		39. Departamento Cundinamarca		40. Ciudad/Municipio Zipaquirá	
41. Dirección principal CL 34 29 08 (!) ACCESO A PORTERIA PRODUCTOS LACTEOS EL R					
42. Correo electrónico notificaciones@productoselrecreo.com					
43. Código postal		44. Teléfono 1 8519501		45. Teléfono 2	
CLASIFICACIÓN					
Actividad principal		Actividad secundaria		Ocupación	
46. Código 1040		47. Fecha inicio actividad 19820519		48. Código 4631	
49. Fecha inicio actividad 19820519		50. Código 1 4669		2 4722	
51. Código		52. Número establecimientos 33			
Responsabilidades, Calidades y Atributos					
53. Código 3578910131419334248525563					
03- Impuesto al patrimonio 14- Informante de exogena 63 - Impuestos a las bebidas ultraprocesa					
05- Imppto. renta y compl. régimen ordinario 19- Productor de bienes y/o servicios exen					
07- Retención en la fuente a título de renta 33- Impuesto nacional al consumo					
08- Retención timbre nacional 42- Obligado a llevar contabilidad					
09- Retención en la fuente en el impuesto 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA					
10- Obligado aduanero 52 - Facturador electrónico					
13- Gran contribuyente 55 - Informante de Beneficiarios Finales					
Usuarios aduaneros			Exportadores		
54. Código 23			55. Forma 56. Tipo Servicio 1 2 3		
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20			57. Modo 58. CPC		
IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación					
Para uso exclusivo de la DIAN					
59. Anexos SI NO X 60. No. de Folios: 0					
La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.					
Firma del solicitante:					
Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada:					
984. Nombre PIÑEROS ROJAS HECTOR JULIO					
985. Cargo Representante legal Certificado					

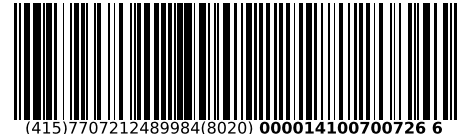
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 24 Hoja 2			
				4. Número de formulario 141007007266			
				(415)7707212489984(8020) 0000141007007266			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6		8		Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Características y formas de las organizaciones							
62. Naturaleza		2		63. Formas asociativas		1 2	
65. Fondos				66. Cooperativas			
68. Sin personería jurídica				69. Otras organizaciones no clasificadas			
				70. Beneficio		1	
64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados							
67. Sociedades y organismos extranjeros							
71. Clase				0 5			
72. Número				2 5 3			
73. Fecha				1 9 8 2, 0 3, 0 8			
74. Número de notaría				1			
75. Entidad de registro				0 3			
76. Fecha de registro				1 9 8 2, 0 5, 1 9			
77. No. Matrícula mercantil				0 0 1 7 1 2 4 3			
78. Departamento				1 1			
79. Ciudad/Municipio				4			
80. Desde				1 9 8 2, 0 3, 0 8			
81. Hasta				2 0 9 9, 1 2, 3 1			
82. Nacional				1 0 0 %			
83. Nacional público				0 . 0 %			
84. Nacional privado				1 0 0 . 0 %			
85. Extranjero				0 %			
86. Extranjero público				0 . 0 %			
87. Extranjero privado				0 . 0 %			
Entidad de vigilancia y control							
88. Entidad de vigilancia y control Superintendencia de Sociedades							
5							
Estado y Beneficio							
Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV			
1	8 0	2 0 1 5, 0 1, 0 1		-			
2	2 1	2 0 1 9, 0 3, 2 0		-			
3				-			
4				-			
5				-			
Vinculación económica							
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial			95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.		
97. Nombre o razón social de la matriz o controlante							
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior		171. País		172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Representación				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 3 de 24 Hoja 3			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6		8		Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Representación							
98. Representación REPRS LEGAL PRIN 1 8				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 7 0 6 0 9			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadaní 1 3		101. Número de identificación 1 7 1 5 5 5 3 5		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido PIÑEROS		105. Segundo apellido ROJAS		106. Primer nombre HECTOR		107. Otros nombres JULIO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación REPRS LEGAL SUPL 1 9				99. Fecha inicio ejercicio representación 2 0 1 0 0 5 1 6			
100. Tipo de documento Cédula de Ciudadan 1 3		101. Número de identificación 3 5 4 0 7 1 5 6		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido GALEANO		105. Segundo apellido RUEDA		106. Primer nombre FANNY		107. Otros nombres CONSUELO	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			
98. Representación				99. Fecha inicio ejercicio representación			
100. Tipo de documento		101. Número de identificación		102. DV		103. Número de tarjeta profesional	
104. Primer apellido		105. Segundo apellido		106. Primer nombre		107. Otros nombres	
108. Número de Identificación Tributaria (NIT)		109. DV		110. Razón social representante legal			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141007007266



(415)7707212489984(8020) 0000141007007266

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

8 6 0 4 0 1 8 2 6 8

Operativa de Grandes Contribuyentes

3 1

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
3 1	3 5 4 0 4 2 4 5	1	COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GALEANO	116. Segundo apellido RUEDA	117. Primer nombre GLADYS	118. Otros nombres ELSA	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	
		2 0 1 7 0 5 0 3	2 0 1 9 0 3 2 0	

111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
3 1	3 5 4 0 7 1 5 6	6	COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GALEANO	116. Segundo apellido RUEDA	117. Primer nombre FANNY	118. Otros nombres CONSUELO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	
		2 0 1 9 0 3 2 0		

111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
3 1	1 1 3 4 1 8 8 9	3	COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GALEANO	116. Segundo apellido RUEDA	117. Primer nombre CARLOS	118. Otros nombres HERNAN	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	
		2 0 1 9 0 3 2 0		

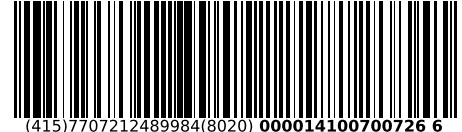
111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
3 1	5 1 7 6 7 5 4 7	4	COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GUEVARA	116. Segundo apellido ALVAREZ	117. Primer nombre CONCHA	118. Otros nombres ILSE	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	
		2 0 1 7 0 5 0 3	2 0 1 9 0 3 2 0	

111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación	113. DV	114. Nacionalidad	
3 1	1 9 1 9 9 6 2 0	0	COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido ORDÓÑEZ	116. Segundo apellido QUINTANA	117. Primer nombre GUSTAVO	118. Otros nombres ALFREDO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso	123. Fecha de retiro	
		2 0 1 7 0 5 0 3	2 0 1 9 0 3 2 0	

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141007007266



(415)7707212489984(8020) 000014100700726 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

6. DV

12. Dirección seccional

14. Buzón electrónico

8 6 0 4 0 1 8 2 6 8

Operativa de Grandes Contribuyentes

3 1

Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales

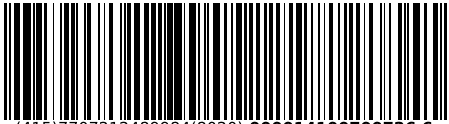
111. Tipo de documento NIT	112. Número de identificación 9 0 0 6 2 3 0 9 7	113. DV 2	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido JANAG	116. Segundo apellido S A S	117. Primer nombre	118. Otros nombres	
119. Razón social JANAG S A S				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0	123. Fecha de retiro	

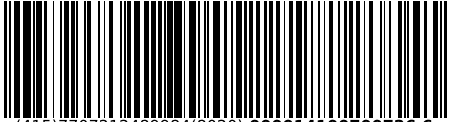
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 1 3 4 6 0 6 1	113. DV 1	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GALEANO	116. Segundo apellido RUEDA	117. Primer nombre GERMAN	118. Otros nombres ENRIQUE	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0	123. Fecha de retiro	

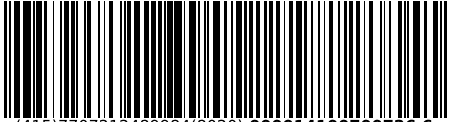
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 2 2 4 2 2 5 4 3	113. DV 1	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido ACOSTA	116. Segundo apellido CAMACHO	117. Primer nombre EVA	118. Otros nombres ESTHER	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0	123. Fecha de retiro 2 0 2 2 0 3 0 8	

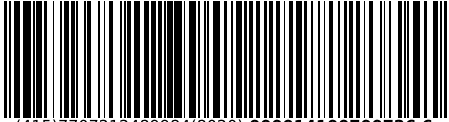
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 3 5 4 2 3 7 9 2	113. DV 1	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido CARRILLO	116. Segundo apellido HERNANDEZ	117. Primer nombre MARIA	118. Otros nombres CAROLINA	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0	123. Fecha de retiro 2 0 2 2 0 3 0 8	

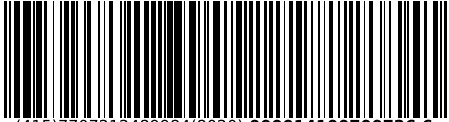
111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana	112. Número de identificación 1 1 3 4 9 7 7 5	113. DV 1	114. Nacionalidad COLOMBIA	1 6 9
115. Primer apellido GALEANO	116. Segundo apellido RUEDA	117. Primer nombre NESTOR	118. Otros nombres MAURICIO	
119. Razón social				
120. Valor capital del socio	121. % Participación	122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0	123. Fecha de retiro	

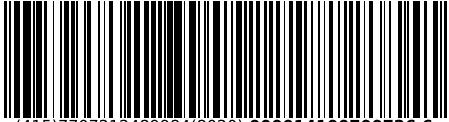
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 6 de 24 Hoja 4			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6		8		Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Socios y/o Miembros de Juntas Directivas, Consorcios, Uniones Temporales							
1	111. Tipo de documento Cédula de Ciudadana 1 3		112. Número de identificación 1 7 1 5 5 5 3 5		113. DV 114. Nacionalidad COLOMBIA 1 6 9		
	115. Primer apellido PIÑEROS		116. Segundo apellido ROJAS		117. Primer nombre HECTOR		118. Otros nombres JULIO
	119. Razón social						
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso 2 0 1 9 0 3 2 0		123. Fecha de retiro 2 0 2 2 0 3 0 8
2	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV 114. Nacionalidad		
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres
	119. Razón social						
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro
3	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV 114. Nacionalidad		
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres
	119. Razón social						
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro
4	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV 114. Nacionalidad		
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres
	119. Razón social						
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro
5	111. Tipo de documento		112. Número de identificación		113. DV 114. Nacionalidad		
	115. Primer apellido		116. Segundo apellido		117. Primer nombre		118. Otros nombres
	119. Razón social						
	120. Valor capital del socio		121. % Participación		122. Fecha de ingreso		123. Fecha de retiro

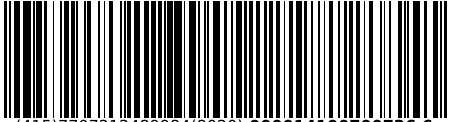
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 7 de 24 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6		8		Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		1 0 7 0 9 6 2 2 8 8		1 9 9 2 0 3 T		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	ANGEL		BERNAL		PAULA		XIMENA
Revisor fiscal suplente	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
	8 3 0 0 5 0 7 9 5 1		1		CABADELPA COLOMBIA S A		
	135. Fecha de nombramiento		2 0 1 9 0 3 2 0				
	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV 139. Número de tarjeta profesional		
Contador	Cédula de Ciudadanía 1 3		7 4 3 7 7 7 3 7		1 4 5 3 8 0 T		
	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	NIÑO		GONZALEZ		CARLOS		ANDRES
	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
	8 3 0 0 5 0 7 9 5 1		1		CABADELPA COLOMBIA S A		
	147. Fecha de nombramiento		2 0 1 9 0 9 1 1				
	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV 151. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		5 2 9 8 5 8 9 9		1 5 4 0 6 8 T		
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	MESA		CARDÓZO		DIANA		MILENA
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento		2 0 1 7 0 9 2 1				

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Revisor Fiscal y Contador				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 8 de 24 Hoja 5			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6		8		Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Revisor Fiscal y Contador							
Revisor fiscal principal	124. Tipo de documento		125. Número de identificación		126. DV 127. Número de tarjeta profesional		
	128. Primer apellido		129. Segundo apellido		130. Primer nombre		131. Otros nombres
	132. Número de Identificación Tributaria (NIT)		133. DV		134. Sociedad o firma designada		
	135. Fecha de nombramiento						
Revisor fiscal suplente	136. Tipo de documento		137. Número de identificación		138. DV 139. Número de tarjeta profesional		
	Cédula de Ciudadanía 1 3		5 2 7 3 6 1 8 8		1 0 5 1 3 7 T		
	140. Primer apellido		141. Segundo apellido		142. Primer nombre		143. Otros nombres
	MORENO		OVALLE		INGRID		JINNETH
Contador	144. Número de Identificación Tributaria (NIT)		145. DV		146. Sociedad o firma designada		
	8 3 0 0 5 0 7 9 5 1				CABADELPA COLOMBIA S A		
	147. Fecha de nombramiento		2 0 1 9 0 3 2 0				
Contador	148. Tipo de documento		149. Número de identificación		150. DV 151. Número de tarjeta profesional		
	152. Primer apellido		153. Segundo apellido		154. Primer nombre		155. Otros nombres
	156. Número de Identificación Tributaria (NIT)		157. DV		158. Sociedad o firma designada		
	159. Fecha de nombramiento						

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 9 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 8 6 0 4 0 1 8 2 6		6. DV		12. Dirección seccional Operativa de Grandes Contribuyentes		14. Buzón electrónico 3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA LA ESPAÑOLA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección DG 84 A 81 A 12							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 0 7							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6, 1 1, 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA BALCONES DE ANDALUCIA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 181 C 11 75							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 0 9							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6, 1 1, 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 2, 1 2, 0 1							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA VERBENAL							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 188 15 82							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 1 4							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6, 1 1, 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 1, 0 6, 1 1							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 10 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA PRADO VERANIEGO							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 49 131 15							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 1 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6 1 1 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA LA PERLA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 6 B 163 B 04							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 2 2							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6 1 1 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 3 0 2 1 0							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA ALHAMBRA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 116 47 A 13							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 2 3							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6 1 1 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 1 0 1 2 2							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 11 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA BARRANCAS							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 156 7 H 07							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 3 1							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6 1 1 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA CIUDAD JARDIN							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 132 A 58 C 77 LC 2							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 3 3							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6 1 1 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 2 0 3 0 3							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA TABORA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 80 72 B 10							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 9 8 2 4 2 4							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 7 0 9							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 12 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA ALAMOS NORTE							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1				164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1			
165. Dirección AV CL 72 101 A 03							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 9 8 2 4 2 6				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 7 0 9			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA VILLAS DE GRANADA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1				164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1			
165. Dirección CR 112 A 72 F 28							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 8 8 0 3 6 4				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 7 1 0 1 2			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA SUBA VILLA MARIA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1				164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1			
165. Dirección CL 136 A 11 B 06							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 8 8 0 3 7 4				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 7 1 0 1 2			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre 2 0 2 1 0 3 1 7			

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario

141007007266



(415)7707212489984(8020) 000014100700726 6

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)

8 6 0 4 0 1 8 2 6

6. DV

12. Dirección seccional

Operativa de Grandes Contribuyentes

14. Buzón electrónico

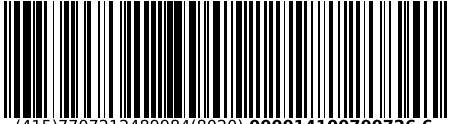
3 1

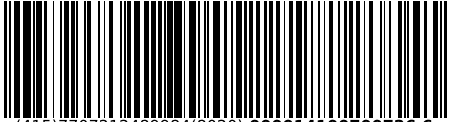
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

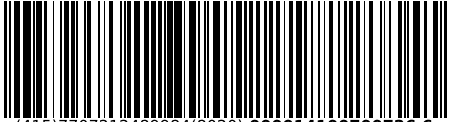
160. Tipo de establecimiento Punto de venta	17	161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios	4631
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA VILLA LUZ			
163. Departamento Bogotá D.C.	11	164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C.	001
165. Dirección CR 77 A 63 34			
166. Número de matrícula mercantil	03015549	167. Fecha de la matrícula mercantil	20180921
168. Teléfono	8519501	169. Fecha de cierre	20220727

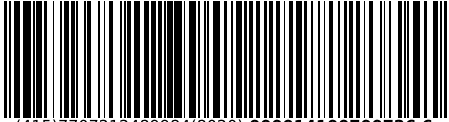
160. Tipo de establecimiento Punto de venta	17	161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios	4631
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA LAGO DE SUBA			
163. Departamento Bogotá D.C.	11	164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C.	001
165. Dirección CL 129 C 101 B 10			
166. Número de matrícula mercantil	02880384	167. Fecha de la matrícula mercantil	20171012
168. Teléfono	8519501	169. Fecha de cierre	20230928

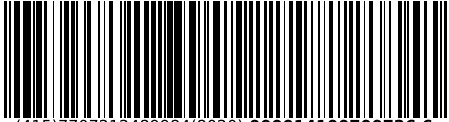
160. Tipo de establecimiento Punto de venta	17	161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios	4631
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA CODITO			
163. Departamento Bogotá D.C.	11	164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C.	001
165. Dirección DG 183 A 3 A 51			
166. Número de matrícula mercantil	02880395	167. Fecha de la matrícula mercantil	20171012
168. Teléfono	8519501	169. Fecha de cierre	20221101

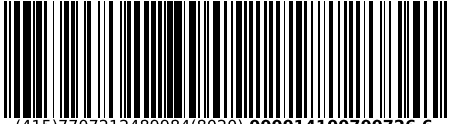
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 14 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA BOYACA REAL							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 74 A 68 42							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 8 8 0 3 9 6							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 7, 1 0, 1 2							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA BACHUE							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 86 BIS 95 G 09 IN 105							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 8 8 0 3 9 7							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 7, 1 0, 1 2							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA ZIPAQUIRA							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Zipaquirá 8 9 9							
165. Dirección CR 10 6 51							
166. Número de matrícula mercantil 0 2 7 5 7 9 0 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 6, 1 1, 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							

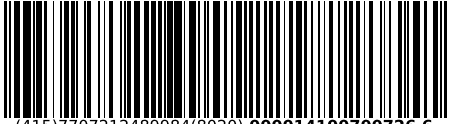
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 15 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA MAIZAR VILLAVICENCIO							
163. Departamento Meta 5 0				164. Ciudad/Municipio Villavicencio 0 0 1			
165. Dirección CL 26 A 34 39							
166. Número de matrícula mercantil 3 3 9 5 4 9				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 6			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA TOBERIN EL RECREO							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1				164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1			
165. Dirección CL 164 20 19							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 0 1 7 6 6 5				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 6			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA SOACHA EL RECREO							
163. Departamento Cundinamarca 2 5				164. Ciudad/Municipio Soacha 7 5 4			
165. Dirección CL 49 11 44							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 0 1 7 6 7 3				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 6			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			

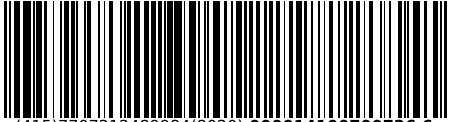
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 16 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA GIRARDOT							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Girardot 3 0 7							
165. Dirección CL 23 8 29							
166. Número de matrícula mercantil 9 0 6 2 4							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 7							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA TUNJA							
163. Departamento Boyacá 1 5							
164. Ciudad/Municipio Tunja 0 0 1							
165. Dirección CR 15 15 B 08							
166. Número de matrícula mercantil 1 6 3 8 9 6							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 8							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 3 1 0 2 4							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA VILLAO							
163. Departamento Meta 5 0							
164. Ciudad/Municipio Villavicencio 0 0 1							
165. Dirección CR 39 14 B 34 40 LC 4 BRR ESPERANZA							
166. Número de matrícula mercantil 3 0 6 3 1 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 7 0 1 1 0							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							

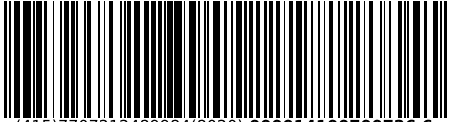
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 17 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA DUITAMA							
163. Departamento Boyacá 1 5							
164. Ciudad/Municipio Duitama 2 3 8							
165. Dirección CR 37 9 22							
166. Número de matrícula mercantil 9 2 2 1 4							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 9 2 6							
168. Teléfono 3 0 1 4 5 3 4 1 5 6							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA IBAGUE							
163. Departamento Tolima 7 3							
164. Ciudad/Municipio Ibagué 0 0 1							
165. Dirección CL 14 2 24							
166. Número de matrícula mercantil 1 7 1 3 2 1							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 0 3 2 3							
168. Teléfono 2 6 3 6 3 7 0							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA SANTA HELENA VILLAVICENCIO							
163. Departamento Meta 5 0							
164. Ciudad/Municipio Villavicencio 0 0 1							
165. Dirección CR 17 38 A 16 LC 2							
166. Número de matrícula mercantil 3 4 1 0 8 6							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 8 1 0 2 4							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							

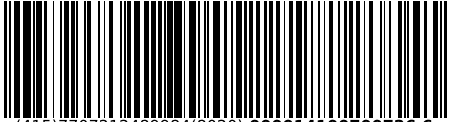
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 18 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Fábrica 1 8							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS							
163. Departamento Cundinamarca 2 5				164. Ciudad/Municipio Zipaquirá 8 9 9			
165. Dirección CL 34 29 08							
166. Número de matrícula mercantil 0 0 1 7 1 2 4 3				167. Fecha de la matrícula mercantil 1 9 8 2 0 3 1 9			
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento ACOPIO CUMARAL							
163. Departamento Meta 5 0				164. Ciudad/Municipio Cumaral 2 2 6			
165. Dirección CEN LT LECHERO RINCON SAN JORGE							
166. Número de matrícula mercantil 3 5 8 1 1 9				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 9 0 9 1 2			
168. Teléfono 3 2 2 3 0 8 6 4 6 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento: ACOPIO SAN JUAN DE ARAMA							
163. Departamento Meta 5 0				164. Ciudad/Municipio San Juan de Arama 6 8 3			
165. Dirección CR 11 11 73 BRR LAS FERIAS							
166. Número de matrícula mercantil 3 5 8 1 3 5				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 9 0 9 1 2			
168. Teléfono 3 2 2 3 0 8 6 4 6 1				169. Fecha de cierre			

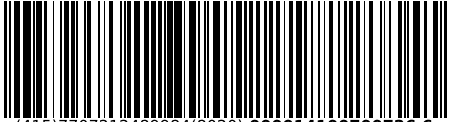
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 19 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento ACOPIO BELEN							
163. Departamento Boyacá 1 5				164. Ciudad/Municipio Belén 0 8 7			
165. Dirección CR 4 3 39 MK 1040							
166. Número de matrícula mercantil 9 6 2 2 9				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 9 0 9 1 1			
168. Teléfono 3 2 2 3 0 8 6 4 6 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento ACOPIO DUITAMA							
163. Departamento Boyacá 1 5				164. Ciudad/Municipio Duitama 2 3 8			
165. Dirección CL 14 42 45 AC 1040							
166. Número de matrícula mercantil 9 6 2 2 2				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 9 0 9 1 1			
168. Teléfono 3 2 2 3 0 8 6 4 6 1				169. Fecha de cierre			
160. Tipo de establecimiento Establecimiento de comerci 0 2							
161. Actividad económica Elaboración de productos lácteos 1 0 4 0							
162. Nombre del establecimiento: ACOPIO GUAMAL							
163. Departamento Meta 5 0				164. Ciudad/Municipio Guamal 3 1 8			
165. Dirección TR 6 34 O 2 BRR LAS BRISAS							
166. Número de matrícula mercantil 3 5 8 1 3 8				167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 1 9 0 9 1 2			
168. Teléfono 3 2 2 3 0 8 6 4 6 1				169. Fecha de cierre			

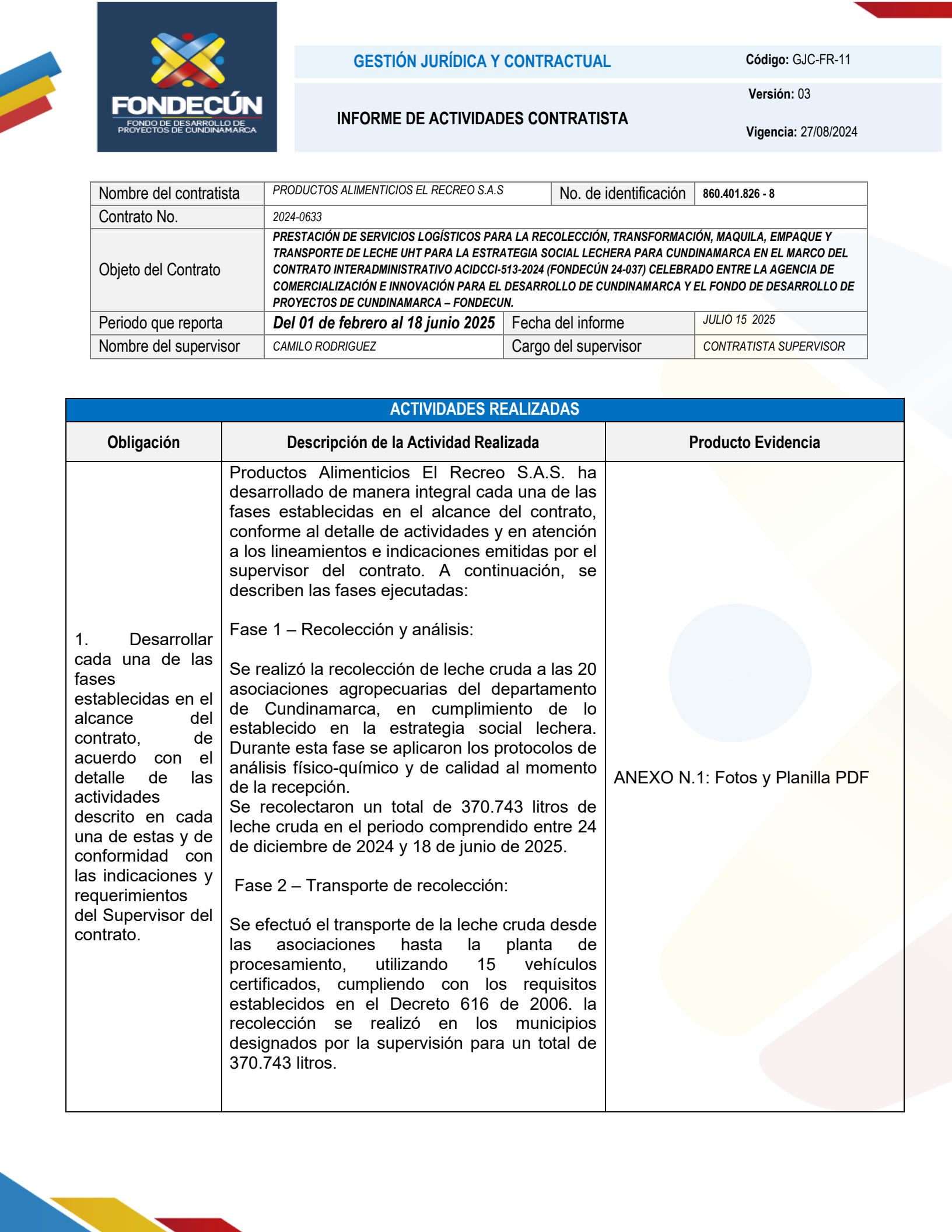
DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 20 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA CHIA PRADILLA RECREO							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Chía 1 7 5							
165. Dirección CR 2 ESTE 21 43 LC 4 BL ZN COMERCIAL CHIA							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 2 8 7 4 6 0							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 0 0 9 2 2							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA RECREO CENTRO							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Chía 1 7 5							
165. Dirección CR 13 10 80							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 2 9 0 3 6 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 0 0 9 2 9							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre 2 0 2 1 0 6 1 1							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA ZIPAQUIRA CALLE 26							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Zipaquirá 8 9 9							
165. Dirección CL 26 16 A 11 LC							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 3 0 3 4 7 3							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 0 1 0 2 9							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 21 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6							
5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 8 6 0 4 0 1 8 2 6		6. DV 3		12. Dirección seccional Operativa de Grandes Contribuyentes		14. Buzón electrónico 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA SUBA IMPERIAL							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 151 109 A 54 CA 20 ET 1 LC CON RESERVA OASIS 1 BRR SUBA ALMENDROS							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 3 4 3 0 6 0							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 1 0 2 2 5							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA SAN CIPRIANO							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 167 54 D 46 LC 1 BL 2 BRR SAN CIPRIANO							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 4 9 6 7 4 1							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 2 0 3 1 1							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA LA ESTRADA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 77 67 B 40							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 5 9 1 8 3 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 2 1 0 0 6							
168. Teléfono 8 5 1 9 5 0 1							
169. Fecha de cierre 2 0 2 3 0 6 1 6							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 22 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA LA GRAMA VILLAVICENCIO							
163. Departamento Meta 5 0							
164. Ciudad/Municipio Villavicencio 0 0 1							
165. Dirección CR 29 45 08							
166. Número de matrícula mercantil 4 2 7 9 6 5							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 2 1 0 3 1							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA CASTILLA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 78 A 9 39 LC 7							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 6 1 7 9 9 5							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 0 1 0 2							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA LOS MUISCAS TUNJA							
163. Departamento Boyacá 1 5							
164. Ciudad/Municipio Tunja 0 0 1							
165. Dirección DG 67 N 4 06 BRR LOS MUISCAS							
166. Número de matrícula mercantil 2 0 7 7 3 3							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 0 1 1 7							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre 2 0 2 3 1 0 2 4							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 23 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA ZIPAQUIRA VILLA MARIA							
163. Departamento Cundinamarca 2 5							
164. Ciudad/Municipio Zipaquirá 8 9 9							
165. Dirección CR 33 9 54 TO EDIFICIO							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 6 3 7 9 9 4							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 0 2 1 5							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA CENTRO TUNJA							
163. Departamento Boyacá 1 5							
164. Ciudad/Municipio Tunja 0 0 1							
165. Dirección CR 10 22 22							
166. Número de matrícula mercantil 2 0 9 4 0 1							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 0 3 0 3							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre 2 0 2 3 1 0 2 4							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento: PUNTO DE VENTA MANDALAY							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 78 N 3 A 62							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 7 5 9 2 1 8							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 1 2 0 7							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							

DIAN		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				001	
Espacio reservado para la DIAN				Página 24 de 24 Hoja 6			
				4. Número de formulario 141007007266			
				 (415)7707212489984(8020) 000014100700726 6			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT)		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 6 0 4 0 1 8 2 6				Operativa de Grandes Contribuyentes		3 1	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA SALITRE							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CR 68 C 22 B 71 TO 6 LC 9							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 7 5 9 2 1 9							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 3 1 2 0 7							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento Punto de venta 1 7							
161. Actividad económica Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1							
162. Nombre del establecimiento PUNTO DE VENTA QUIRIGUA							
163. Departamento Bogotá D.C. 1 1							
164. Ciudad/Municipio Bogotá, D.C. 0 0 1							
165. Dirección CL 80 C BIS 94 I 11							
166. Número de matrícula mercantil 0 3 7 6 5 0 6 6							
167. Fecha de la matrícula mercantil 2 0 2 4 0 1 1 2							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento							
161. Actividad económica							
162. Nombre del establecimiento:							
163. Departamento							
164. Ciudad/Municipio							
165. Dirección							
166. Número de matrícula mercantil							
167. Fecha de la matrícula mercantil							
168. Teléfono							
169. Fecha de cierre							



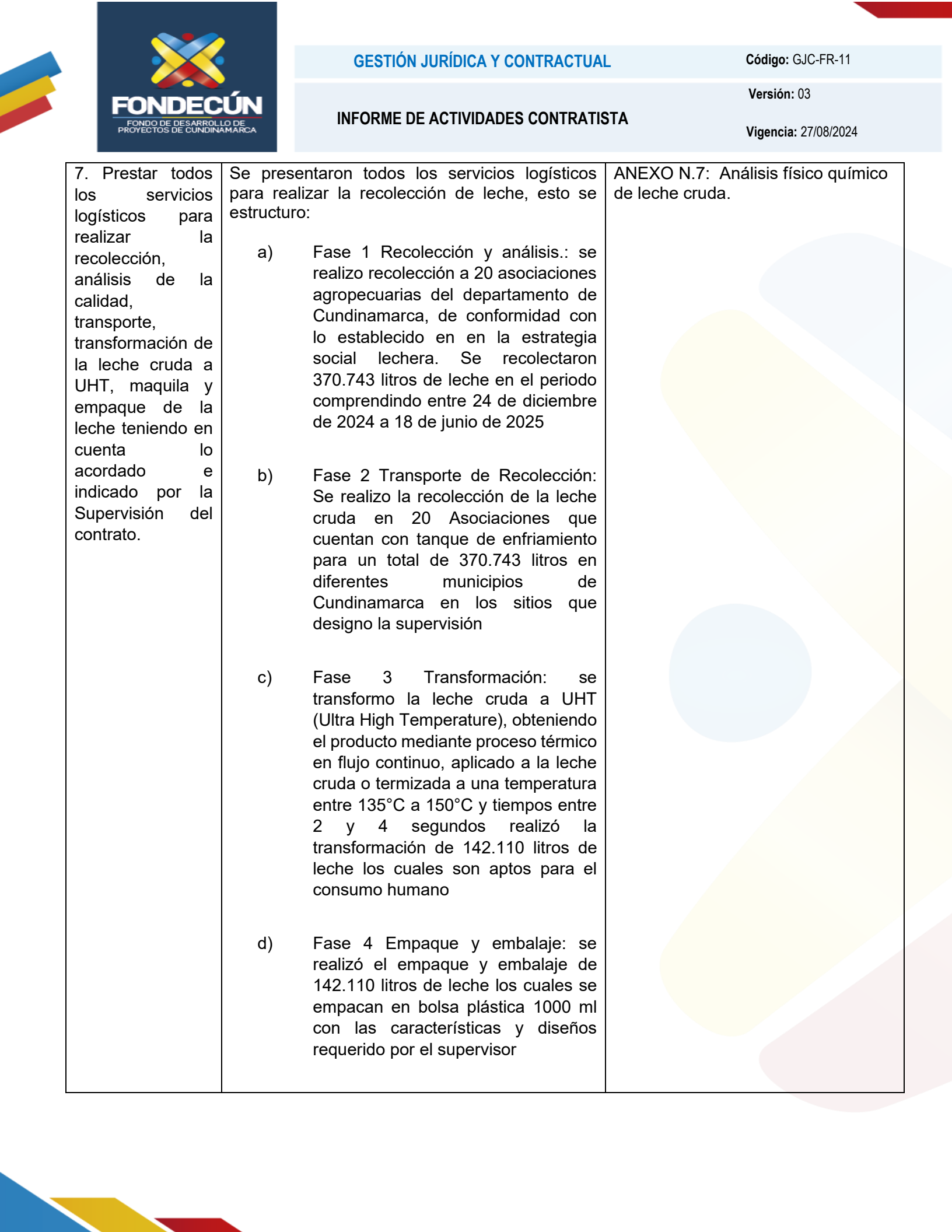
Nombre del contratista	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	No. de identificación	860.401.826 - 8
Contrato No.	2024-0633		
Objeto del Contrato	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA – FONDECUN.		
Periodo que reporta	Del 01 de febrero al 18 junio 2025	Fecha del informe	JULIO 15 2025
Nombre del supervisor	CAMILO RODRIGUEZ	Cargo del supervisor	CONTRATISTA SUPERVISOR

ACTIVIDADES REALIZADAS		
Obligación	Descripción de la Actividad Realizada	Producto Evidencia
1. Desarrollar cada una de las fases establecidas en el alcance del contrato, de acuerdo con el detalle de las actividades descrito en cada una de estas y de conformidad con las indicaciones y requerimientos del Supervisor del contrato.	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. ha desarrollado de manera integral cada una de las fases establecidas en el alcance del contrato, conforme al detalle de actividades y en atención a los lineamientos e indicaciones emitidas por el supervisor del contrato. A continuación, se describen las fases ejecutadas:</p> <p>Fase 1 – Recolección y análisis:</p> <p>Se realizó la recolección de leche cruda a las 20 asociaciones agropecuarias del departamento de Cundinamarca, en cumplimiento de lo establecido en la estrategia social lechera. Durante esta fase se aplicaron los protocolos de análisis físico-químico y de calidad al momento de la recepción.</p> <p>Se recolectaron un total de 370.743 litros de leche cruda en el periodo comprendido entre 24 de diciembre de 2024 y 18 de junio de 2025.</p> <p>Fase 2 – Transporte de recolección:</p> <p>Se efectuó el transporte de la leche cruda desde las asociaciones hasta la planta de procesamiento, utilizando 15 vehículos certificados, cumpliendo con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006. la recolección se realizó en los municipios designados por la supervisión para un total de 370.743 litros.</p>	<p>ANEXO N.1: Fotos y Planilla PDF</p>

	<p>Fase 3 – Transformación:</p> <p>Se llevó a cabo la transformación de 142.110 litros de leche cruda en leche UHT, bajo condiciones técnicas y sanitarias controladas, cumpliendo con las normas de inocuidad alimentaria y los estándares de calidad exigidos por las autoridades sanitarias.</p> <p>Fase 4 – Empaque y embalaje:</p> <p>Se realizó el empaque y embalaje de 142.110 litros de leche UHT en presentaciones de 1000 ml, utilizando maquinaria especializada tipo Elecster y Flex, con una capacidad nominal que garantiza la eficiencia del proceso y la preservación del producto.</p> <p>Fase 5 – Transporte y entrega del producto:</p> <p>Se efectuó la entrega de 142.110 litros de leche UHT a la Agencia de Comercialización de Cundinamarca – ACODER, conforme a las fechas y lugares designados por el supervisor del contrato, garantizando la conservación del producto y su trazabilidad.</p>	
<p>2. Presentar para aprobación del supervisor la planificación de actividades logísticas, los diseños del empaque y el cronograma y/o plan de trabajo una vez se suscriba el acta de inicio, para aprobación por parte del supervisor</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S., en cumplimiento de lo establecido en el contrato, presentó el día 11 de enero de 2025 al supervisor el cronograma de trabajo y el plan de trabajo correspondiente, para su respectiva aprobación. Dichos documentos contemplaron la planificación detallada de las actividades logísticas, incluyendo los horarios de recolección y las cantidades asignadas a cada una de las 20 asociaciones, de acuerdo con la coordinación previamente establecida entre las partes.</p> <p>Esta planificación permitió organizar de manera eficiente las rutas, recursos y tiempos requeridos para el cumplimiento de los objetivos contractuales. La actividad fue ejecutada en su totalidad conforme al cronograma aprobado, garantizando la recolección en las condiciones y fechas estipuladas.</p>	N/A
<p>3. Presentar al supervisor, los registros</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. presenta al supervisor del contrato los registros sanitarios vigentes de funcionamiento de su</p>	<p>ANEXO N. 2: Acta inspección Invima ANEXO N. 3: Registro Sanitario</p>

sanitarios vigentes de funcionamiento.	<p>planta, así como la documentación sanitaria correspondiente a su operación logística.</p> <p>En cumplimiento de la normatividad vigente, se presentan los registros sanitarios de los 15 vehículos destinados a la recolección de leche cruda, los cuales están a cargo de ALIMENTOS EL RECREO S.A.S. y cumplen con todos los requisitos técnicos y sanitarios establecidos por el Decreto 616 de 2006 y las disposiciones del INVIMA.</p> <p>Estos vehículos están debidamente acondicionados para el transporte de alimentos de consumo humano, manteniendo condiciones óptimas de higiene y temperatura, lo que garantiza la inocuidad del producto desde el punto de recolección hasta su llegada a la planta de procesamiento.</p>	
4. Respetar la oferta de acuerdo a los precios unitarios presentados y las especificaciones técnicas que hacen parte integral del contrato.	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. ha cumplido con la obligación de respetar la oferta presentada, tanto en los precios unitarios como en las especificaciones técnicas que hacen parte integral del contrato.</p> <p>Durante la ejecución contractual, no se han realizado modificaciones a los valores ofertados ni a las condiciones técnicas establecidas, garantizando transparencia, coherencia y cumplimiento frente a los compromisos asumidos desde el proceso de contratación.</p> <p>La compañía reafirma su compromiso con la calidad del servicio, el uso eficiente de los recursos y el cumplimiento de todas las condiciones inicialmente ofertadas y aceptadas por la entidad contratante.</p>	N/A
5. Disponer de los recursos humanos, técnicos y logísticos (esto es infraestructura física, tecnológica, logística y los sistemas de información), para	<p>Productos Alimenticios El Recreo SAS, dispuso de los recurso:</p> <p>a. Humanos: 557 trabajadores directos de los cuales 15 son conductores de recolección de leche pertenecientes al área de mercadeo agropecuario, los cuales están debidamente capacitados para la logística de recolección en los diferentes puntos asignados, también se</p>	ANEXO N. 4: Recursos

<p>procesar al menos 10,000 litros de leche en cada ciclo, previa entrega del cronograma de recogida por parte de Fondecún. Esto incluye sistemas de pasteurización, tanques de almacenamiento, y equipos para la elaboración y proceso de leche UHT. Así como verificación de calidad del producto desde la recogida hasta la entrega final, para el correcto desarrollo del contrato.</p>	<p>cuenta con un equipo auxiliares de recepción de información,</p> <p>b. Técnicos: se cuenta con equipos especializados como lo son Esterilizadores Flex y envasadoras Elecster, con capacidad 14.330 Litros/Hora.</p> <p>c. Logísticos: 15 vehículos totalmente dotados y certificados, aptos para el transporte de productos lácteos. Así como infraestructura física, tecnológica, logística y los sistemas de información que permiten una adecuada ejecución y trazabilidad de los procesos de maquila de leche cruda a leche UHT.</p>	
<p>6. Presentar el carnet de manipulación de alimentos y certificado médico del personal y los documentos sanitarios del vehículo,</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo cumple con los requisitos sanitarios exigidos, presentando la documentación correspondiente al personal y a los vehículos utilizados en la operación logística.</p> <p>Se presenta el certificado de manipulación de alimentos del personal conductor encargado de la recolección de leche cruda, garantizando que cuentan con la formación necesaria para el manejo higiénico y seguro del producto durante el transporte. Esta documentación es parte del cumplimiento de los lineamientos establecidos por la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Asimismo, la empresa dispone de 15 vehículos certificados para el transporte de leche cruda de consumo humano, cada uno de los cuales cuenta con sus respectivos documentos sanitarios vigentes, cumpliendo con lo estipulado en el Decreto 616 de 2006, así como con las exigencias técnicas y sanitarias del INVIMA.</p>	<p>ANEXO N..5: Certificado de Manipulación de Alimentos.</p> <p>ANEXO N 6: concepto sanitario de vehículos.</p>



7. Prestar todos los servicios logísticos para realizar la recolección, análisis de la calidad, transporte, transformación de la leche cruda a UHT, maquila y empaque de la leche teniendo en cuenta lo acordado e indicado por la Supervisión del contrato.	<p>Se presentaron todos los servicios logísticos para realizar la recolección de leche, esto se estructuro:</p> <p>a) Fase 1 Recolección y análisis.: se realizo recolección a 20 asociaciones agropecuarias del departamento de Cundinamarca, de conformidad con lo establecido en en la estrategia social lechera. Se recolectaron 370.743 litros de leche en el periodo comprendido entre 24 de diciembre de 2024 a 18 de junio de 2025</p> <p>b) Fase 2 Transporte de Recolección: Se realizo la recolección de la leche cruda en 20 Asociaciones que cuentan con tanque de enfriamiento para un total de 370.743 litros en diferentes municipios de Cundinamarca en los sitios que designo la supervisión</p> <p>c) Fase 3 Transformación: se transformo la leche cruda a UHT (Ultra High Temperature), obteniendo el producto mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135°C a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos realizó la transformación de 142.110 litros de leche los cuales son aptos para el consumo humano</p> <p>d) Fase 4 Empaque y embalaje: se realizó el empaque y embalaje de 142.110 litros de leche los cuales se empacan en bolsa plástica 1000 ml con las características y diseños requerido por el supervisor</p>	ANEXO N.7: Análisis físico químico de leche cruda.
--	--	--

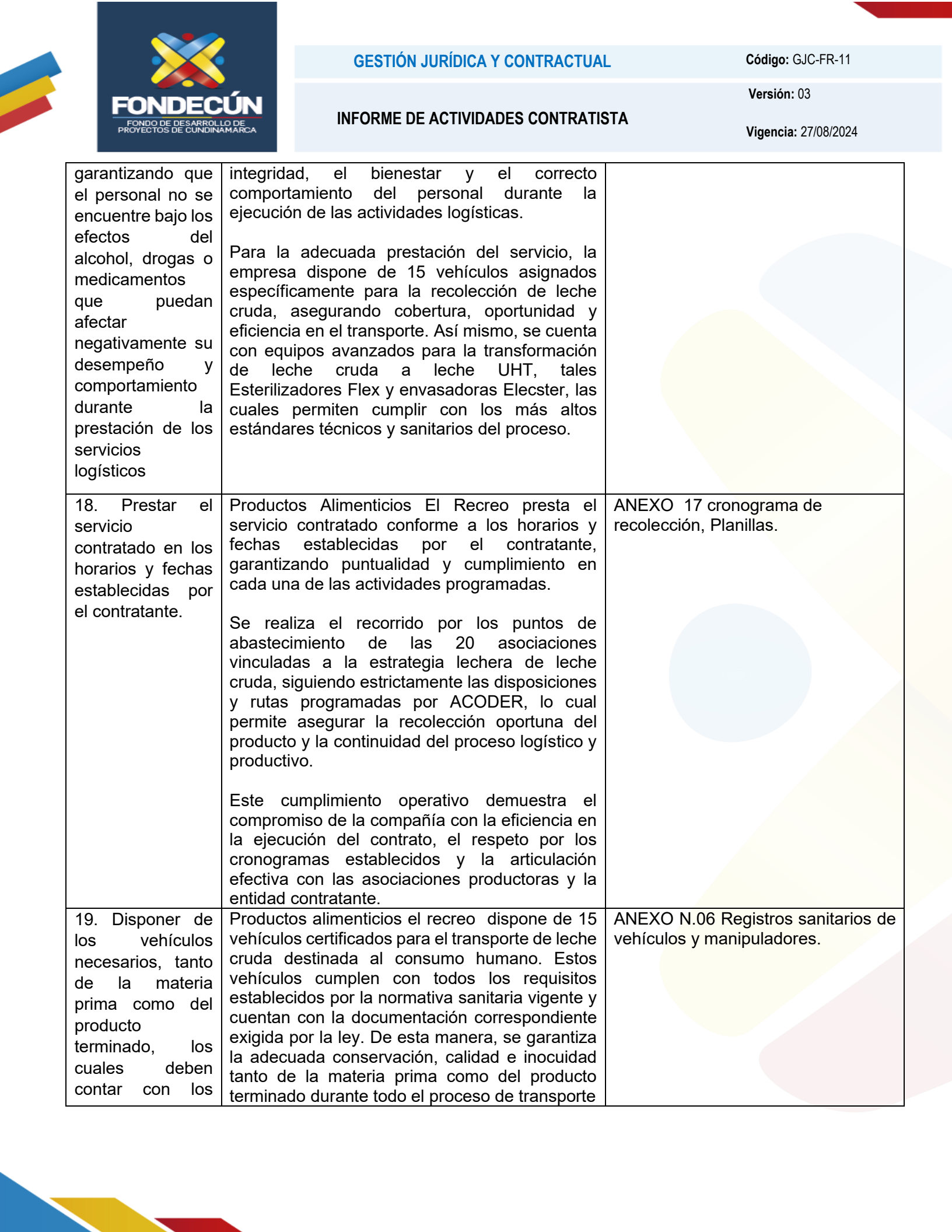
	<p>e) Fase 5 Transporte de entrega producto: se entregaron 142.110 litros de leche a la agencia de comercialización de Cundinamarca ACODER donde se garantiza el cumplimiento del decreto 616 de 2006, por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano establecido en la resolución 2674 de 2013</p>	
<p>8. Cumplir con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y en el Decreto 616 de 2006 y demás normas concordantes, garantizando los estándares de calidad y salubridad en cada fase del proceso.</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. realiza la recolección de leche cruda en las 20 asociaciones estipuladas por el ente supervisor, cumpliendo con lo establecido en el Decreto 616 de 2006, el cual regula los requisitos sanitarios y de calidad que debe cumplir la leche destinada al consumo humano en Colombia.</p> <p>En concordancia con dicho reglamento técnico, la empresa garantiza que la leche se obtiene, analiza, transporta, procesa, envasa y comercializa bajo condiciones que aseguran su inocuidad, con el fin de proteger la salud humana y prevenir engaños al consumidor.</p> <p>Cada fase del proceso, desde el campo hasta la entrega del producto final, está respaldada por protocolos operativos y sanitarios, asegurando el cumplimiento de los estándares establecidos por el Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013 y demás normativas concordantes. Esto reafirma el compromiso de la empresa con la calidad del producto, la transparencia del proceso y la seguridad alimentaria.</p>	<p>ANEXO N.8: Plan inspección y ensayo para leche cruda y leche entera UHT.</p>
<p>9. Realizar la recolección de la leche, de acuerdo a lo establecido</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo realiza la recolección de la leche cruda conforme al cronograma establecido por el supervisor del</p>	<p>ANEXO N. 9: Cronograma establecido de recolección, también se anexa PDF de planillas.</p>

en el cronograma establecido por el supervisor	<p>contrato, garantizando cumplimiento en fechas, horarios y rutas asignadas.</p> <p>Se lleva a cabo la recolección en los puntos definidos con las 20 asociaciones ubicadas en diferentes municipios del departamento de Cundinamarca, siguiendo un protocolo logístico que asegura condiciones óptimas de temperatura, higiene y trazabilidad durante el proceso.</p> <p>A la fecha del presente informe, se ha alcanzado una recolección total de 370.743 litros de leche cruda, cumpliendo con los parámetros técnicos y sanitarios exigidos, y en articulación permanente con las disposiciones establecidas por la estrategia lechera y la entidad supervisora.</p>	
10. Realizar las respectivas pruebas a la leche cruda, en donde garantice la calidad del producto entregado por parte de la asociación y recibido por el contratista.	<p>Productos Alimenticios El Recreo cuenta con un protocolo de recolección establecido por la misma compañía, el cual se aplica de manera rigurosa en cada uno de los puntos de abastecimiento definidos con las 20 asociaciones vinculadas al contrato.</p> <p>Como parte de este protocolo, se realizan las respectivas pruebas físico-químicas a la leche cruda entregada por las asociaciones, con el objetivo de garantizar la calidad del producto recibido por parte del contratista. Estas pruebas incluyen la verificación de acidez, densidad, temperatura, sólidos totales, entre otros parámetros esenciales, conforme a lo estipulado en el Decreto 616 de 2006 y demás normas sanitarias aplicables.</p> <p>Solo la leche que cumple con los estándares de calidad es aceptada y transportada a la planta de procesamiento, asegurando así la inocuidad del producto y el cumplimiento técnico del contrato.</p>	ANEXO N.10: Protocolo De Recolección de leche cruda.
11. Realizar el transporte de la leche cruda desde el lugar de la recolección hasta la planta de procesamiento, garantizando el	<p>Productos Alimenticios El Recreo realiza el transporte de la leche cruda desde los puntos de recolección establecidos hasta la planta de procesamiento, garantizando el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la legislación colombiana.</p> <p>La empresa cuenta con 15 vehículos certificados, debidamente acondicionados para</p>	ANEXO N.11 Plan de Recolección y contingencia.

<p>mismo en los vehículos adecuados de acuerdo a lo señalado en la legislación colombiana.</p>	<p>el transporte de leche cruda destinada al consumo humano, cumpliendo con los requerimientos técnicos, sanitarios y de temperatura establecidos en el Decreto 616 de 2006 y demás normativas vigentes.</p> <p>A través de esta flota se ha logrado la recolección y transporte de un total de 370.743 litros de leche cruda, en condiciones que aseguran la conservación, inocuidad y calidad del producto durante su desplazamiento hasta la planta de procesamiento.</p>	
<p>12. Realizar el proceso de transformación de la leche cruda a UHT, mediante el proceso idóneo, garantizando estándares de calidad y salubridad</p>	<p>Se realiza el proceso de transformación de la leche cruda a UHT, mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.</p>	<p>ANEXO N.12 Trazabilidad de proceso</p>
<p>13. Cumplir con calidad del servicio la ejecución logística de la estrategia, en el día y en las horas que se le confirme por el supervisor.</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo ha cumplido con calidad y eficiencia la ejecución logística de la estrategia lechera, conforme a los lineamientos establecidos en el contrato y a las fechas y horarios designados por el supervisor. La operación se ha desarrollado en coordinación directa con las 20 asociaciones vinculadas al proyecto, asegurando el cumplimiento de las rutas, tiempos y condiciones técnicas exigidas.</p> <p>Durante el periodo reportado, se ha logrado una recolección total de 370.743 litros de leche cruda, cumpliendo con los estándares de temperatura, higiene, trazabilidad y calidad exigidos por la normatividad vigente. Todas las actividades logísticas se han llevado a cabo de manera oportuna, sin contratiempos ni afectaciones al servicio, garantizando así el cumplimiento de los objetivos establecidos por la</p>	<p>ANEXO N 13. soportes de recolección</p>

	<p>estrategia lechera y las disposiciones del supervisor del contrato.</p>	
<p>14. Cumplir con la normatividad exigida para cada una de las acciones que demanden las actividades.</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. ha dado cumplimiento a la normatividad vigente exigida para cada una de las acciones derivadas de las actividades ejecutadas en el marco del contrato.</p> <p>Todas las fases —desde la recolección, transporte, análisis, procesamiento, empaque y entrega del producto final— se han desarrollado conforme a lo dispuesto en la legislación colombiana, incluyendo, entre otras, las normas establecidas por el INVIMA, el Decreto 616 de 2006, el Código Sanitario Nacional, y las disposiciones relacionadas con seguridad alimentaria, transporte de alimentos, y buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Este cumplimiento garantiza que cada procedimiento ejecutado esté debidamente soportado técnica, sanitaria y legalmente, asegurando la inocuidad del producto, el respeto por la cadena de frío, y la trazabilidad del proceso.</p>	<p>ANEXO N.14 Certificado de Calidad Leche UHT</p>
<p>15. Asistir a las reuniones convocadas por la supervisión del contrato</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S. ha dado cumplimiento a la obligación de asistir puntualmente a todas las reuniones convocadas por la supervisión del contrato, participando activamente en los espacios de coordinación, seguimiento y evaluación del proyecto.</p> <p>En ese sentido, el día 5 de junio del 2025, se llevó a cabo una reunión en las instalaciones de Productos Alimenticios El Recreo S.A.S., con la participación del gerente del proyecto, José Luis Fernández, el coordinador del proyecto, Jhon Martínez, el supervisor del contrato, Camilo Rodríguez, y la abogada del proyecto, Mariana Duarte.</p> <p>Durante la reunión se revisaron los avances operativos, el cumplimiento de los compromisos contractuales, y se atendieron observaciones técnicas y jurídicas con el fin de fortalecer el desarrollo del proyecto y garantizar el cumplimiento del objeto contractual.</p>	<p>ANEXO 15 ACTA DE REUNION</p>
<p>16. Realizar el análisis de calidad</p>	<p>Productos Alimenticios El Recreo S.A.S., en cumplimiento de lo establecido</p>	<p>ANEXO N.7 Análisis Físicoquímicos de leche cruda</p>

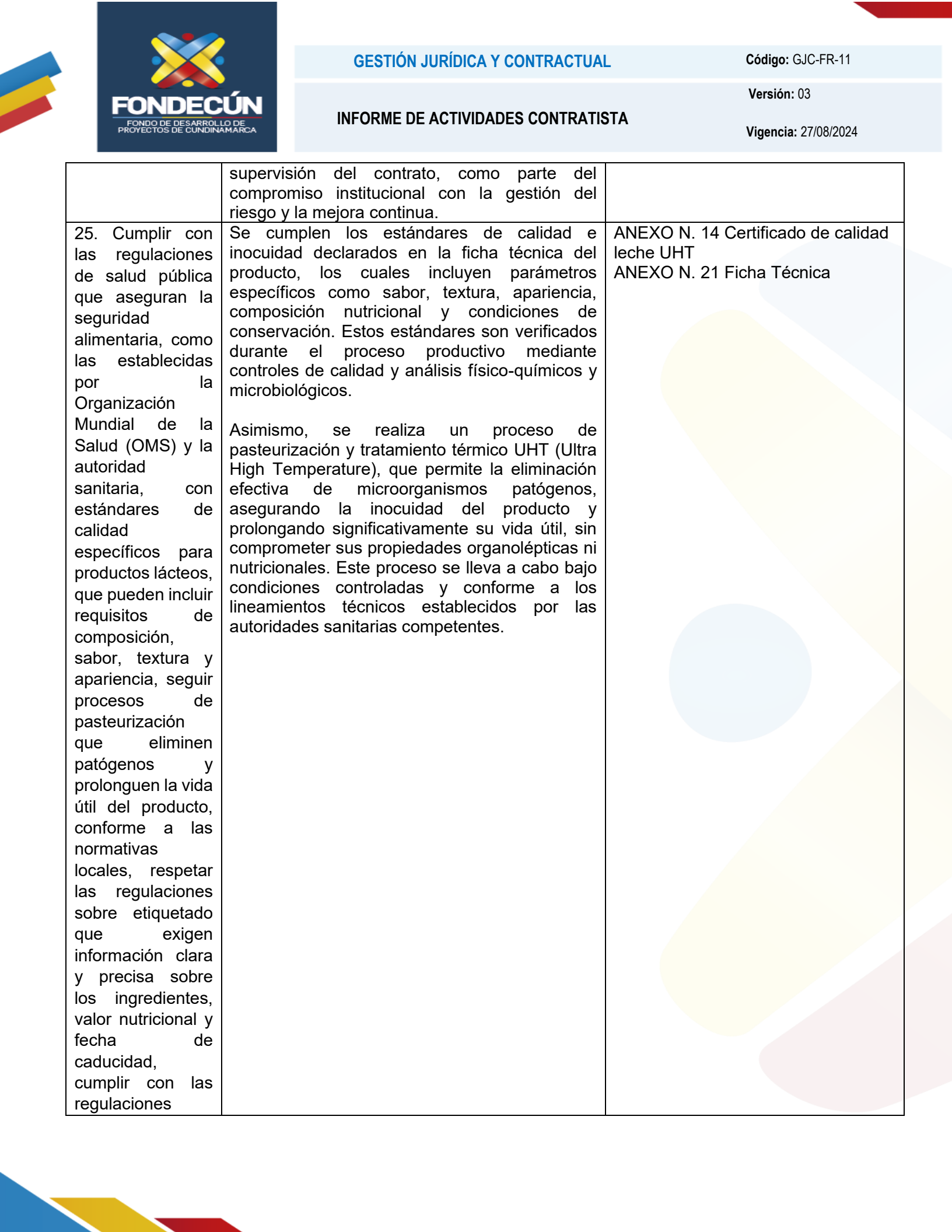
<p>y salubridad del producto, entregado por las asociaciones, en caso de contar con los parámetros de calidad requeridos, el contratista realizará la recolección, por lo cual desde ese momento recibirá a satisfacción y será responsable del producto.</p>	<p>contractualmente, ha llevado a cabo el protocolo de recolección en campo y el respectivo análisis de calidad y salubridad en la planta de recepción de leche, con el fin de verificar que el producto entregado por las asociaciones cumpla con los parámetros exigidos por la normatividad vigente.</p> <p>Dichos análisis incluyen la verificación de parámetros físico-químicos, microbiológicos y organolépticos, como acidez, densidad, temperatura, presencia de adulterantes o sustancias no autorizadas, garantizando la inocuidad del producto antes de su ingreso al proceso de transformación.</p> <p>Una vez verificados los parámetros y constatado que el producto cumple con los requisitos establecidos, el contratista procede con la recolección, asumiendo desde ese momento la recepción a satisfacción y la total responsabilidad sobre el manejo, conservación y trazabilidad del producto.</p> <p>A la fecha, se ha recolectado un total de 370.743 litros de leche cruda, todos con sus respectivos registros de análisis que garantizan su aptitud para ser recibidos, procesados y transformados conforme a los estándares técnicos, sanitarios y contractuales establecidos.</p>	
<p>17. Disponer y ejecutar el contrato con personal idóneo y calificado, equipos, medios, recursos técnicos, logísticos (incluido transporte) y demás aspectos necesarios para la adecuada, suficiente y eficiente prestación del servicio a contratar,</p>	<p>La compañía dispone y ejecuta el contrato con personal idóneo y calificado, contando con el respaldo del área de Gestión Humana, la cual implementa una política de selección y contratación rigurosa. Esta política establece lineamientos claros y mecanismos de control que garantizan el ingreso de personal competente y adecuado para cada uno de los puestos requeridos, asegurando así la calidad y eficiencia en la prestación del servicio.</p> <p>Adicionalmente, desde el área de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), la organización cuenta con una política de prevención del consumo de alcohol, tabaco y sustancias psicoactivas. Esta política permite adelantar verificaciones ante la sospecha de que un colaborador se encuentre bajo el efecto de dichas sustancias, garantizando así la</p>	<p>ANEXO N.16 Políticas de selección y contratación de personal.</p> <p>política de prevención de consumo de alcohol, tabaco, y sustancias psicoactivas</p>



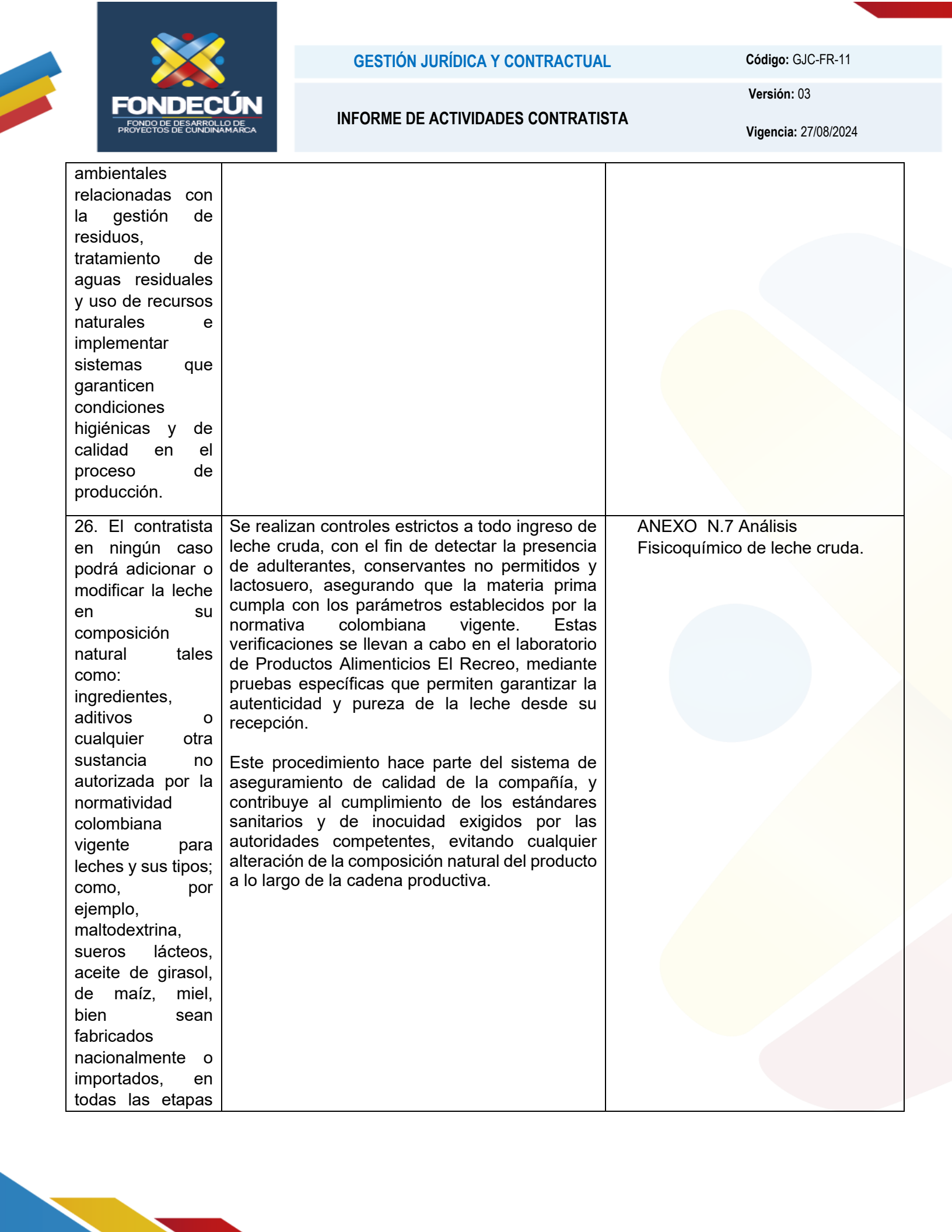
garantizando que el personal no se encuentre bajo los efectos del alcohol, drogas o medicamentos que puedan afectar negativamente su desempeño y comportamiento durante la prestación de los servicios logísticos	integridad, el bienestar y el correcto comportamiento del personal durante la ejecución de las actividades logísticas. Para la adecuada prestación del servicio, la empresa dispone de 15 vehículos asignados específicamente para la recolección de leche cruda, asegurando cobertura, oportunidad y eficiencia en el transporte. Así mismo, se cuenta con equipos avanzados para la transformación de leche cruda a leche UHT, tales Esterilizadores Flex y envasadoras Elecster, las cuales permiten cumplir con los más altos estándares técnicos y sanitarios del proceso.	
18. Prestar el servicio contratado en los horarios y fechas establecidas por el contratante.	Productos Alimenticios El Recreo presta el servicio contratado conforme a los horarios y fechas establecidas por el contratante, garantizando puntualidad y cumplimiento en cada una de las actividades programadas. Se realiza el recorrido por los puntos de abastecimiento de las 20 asociaciones vinculadas a la estrategia lechera de leche cruda, siguiendo estrictamente las disposiciones y rutas programadas por ACODER, lo cual permite asegurar la recolección oportuna del producto y la continuidad del proceso logístico y productivo. Este cumplimiento operativo demuestra el compromiso de la compañía con la eficiencia en la ejecución del contrato, el respeto por los cronogramas establecidos y la articulación efectiva con las asociaciones productoras y la entidad contratante.	ANEXO 17 cronograma de recolección, Planillas.
19. Disponer de los vehículos necesarios, tanto de la materia prima como del producto terminado, los cuales deben contar con los	Productos alimenticios el recreo dispone de 15 vehículos certificados para el transporte de leche cruda destinada al consumo humano. Estos vehículos cumplen con todos los requisitos establecidos por la normativa sanitaria vigente y cuentan con la documentación correspondiente exigida por la ley. De esta manera, se garantiza la adecuada conservación, calidad e inocuidad tanto de la materia prima como del producto terminado durante todo el proceso de transporte	ANEXO N.06 Registros sanitarios de vehículos y manipuladores.

documentos sanitarios requeridos por la ley, garantizando la conservación y calidad de los mismos.		
20. Realizar muestreos para garantizar que los productos cumplen con las condiciones normativas y de calidad exigidas por las entidades como INVIMA, asegurando el cumplimiento de los estándares de calidad y salubridad (Sólidos Fisicoquímicos, Acidez, Microbiológicos, Temperatura, Densidad, Grasa, Proteína).	<p>Productos alimenticios el recreo realiza muestreos periódicos para garantizar que los productos cumplan con las condiciones normativas y los estándares de calidad exigidos por entidades como el INVIMA. Estos análisis comprenden parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y de composición, tales como sólidos totales, acidez, temperatura, densidad, grasa y proteína, entre otros, asegurando así la salubridad e inocuidad del producto.</p> <p>Adicionalmente, se realiza un monitoreo constante a todos los controles de proceso durante la producción, lo cual permite verificar en tiempo real el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos y tomar acciones correctivas de manera oportuna, fortaleciendo el aseguramiento de la calidad en cada etapa del proceso productivo.</p>	<p>ANEXO N.7 Análisis fisicoquímico de leche cruda</p> <p>ANEXO N. 8 Plan de inspección y ensayo leche cruda y UHT. 8</p> <p>ANEXO N.14 Certificado de calidad leche UHT</p>
21. Presentar el programa de procesos y procedimientos sanitarios.	<p>Productos alimenticios el recreo cuenta con un Programa de Procesos y Procedimientos Sanitarios debidamente estructurado, el cual contempla todas las acciones necesarias para garantizar la inocuidad de los productos y el cumplimiento de las normativas vigentes en materia sanitaria. Este programa incluye protocolos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo higiénico de alimentos, control de temperatura, trazabilidad, así como procedimientos específicos para el personal, áreas de trabajo, equipos y utensilios utilizados en la cadena de producción.</p> <p>Dicho programa está alineado con los lineamientos establecidos por el INVIMA y</p>	ANEXO N.14 Plan de saneamiento

	demás autoridades competentes, y se encuentra disponible para su presentación ante las entidades de control, como parte del compromiso institucional con la calidad, la seguridad alimentaria y la salud pública.	
22. Contar con la capacidad de empaque y embalaje de leche (UHT 1000 ml), para una cantidad de 400.000 litros.	La compañía cuenta con la capacidad operativa y técnica para el empaque y embalaje de leche UHT en presentaciones de 1000 ml, cumpliendo con los estándares de calidad e inocuidad requeridos para este tipo de productos. Productos Alimenticios dispone de una capacidad de empaque nominal de 430.000 litros en ciclos productivos de 30 horas, lo que garantiza el cumplimiento de los volúmenes requeridos, incluso superando la cantidad solicitada de 400.000 litros, con eficiencia y continuidad en la operación	ANEXO N.18 Conexión de flex 4 con máquinas Elecster 4 y 5 capacidad efectiva hora 14330 litros/hora.
23. Realizar la entrega del producto final en las fechas y lugares de acuerdo a las cantidades designados por el supervisor.	La compañía realiza la entrega del producto final cumpliendo con las fechas, lugares y cantidades designadas por el supervisor del contrato, garantizando puntualidad, trazabilidad y calidad en cada despacho. A la fecha del 18 de junio de 2025, se ha efectuado la entrega de un total de 130.172 litros de leche UHT a la Asociación ACODER, en cumplimiento de los cronogramas establecidos y según las instrucciones recibidas por la supervisión del contrato.	ANEXO N. 19 Entrega de producto terminado
24. Presentar el respectivo plan de contingencia.	<p>La compañía cuenta con un Plan de Contingencia debidamente estructurado, el cual establece las acciones preventivas, correctivas y de respuesta ante posibles eventualidades que puedan afectar la continuidad de las operaciones, la calidad del producto o el cumplimiento de las entregas. Este plan contempla escenarios como fallas técnicas en los equipos, interrupciones en el suministro eléctrico, dificultades logísticas, alteraciones en la cadena de frío, entre otros.</p> <p>Asimismo, se incluyen procedimientos para la gestión de riesgos sanitarios, la activación de recursos alternos, la comunicación con las partes interesadas y la reprogramación de actividades, con el fin de garantizar la prestación ininterrumpida y segura del servicio. El plan se encuentra documentado y disponible para su presentación ante los entes de control o la</p>	ANEXO N.20 Plan de recolección y contingencia.



	supervisión del contrato, como parte del compromiso institucional con la gestión del riesgo y la mejora continua.	
25. Cumplir con las regulaciones de salud pública que aseguran la seguridad alimentaria, como las establecidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la autoridad sanitaria, con estándares de calidad específicos para productos lácteos, que pueden incluir requisitos de composición, sabor, textura y apariencia, seguir procesos de pasteurización que eliminen patógenos y prolonguen la vida útil del producto, conforme a las normativas locales, respetar las regulaciones sobre etiquetado que exigen información clara y precisa sobre los ingredientes, valor nutricional y fecha de caducidad, cumplir con las regulaciones	<p>Se cumplen los estándares de calidad e inocuidad declarados en la ficha técnica del producto, los cuales incluyen parámetros específicos como sabor, textura, apariencia, composición nutricional y condiciones de conservación. Estos estándares son verificados durante el proceso productivo mediante controles de calidad y análisis físico-químicos y microbiológicos.</p> <p>Asimismo, se realiza un proceso de pasteurización y tratamiento térmico UHT (Ultra High Temperature), que permite la eliminación efectiva de microorganismos patógenos, asegurando la inocuidad del producto y prolongando significativamente su vida útil, sin comprometer sus propiedades organolépticas ni nutricionales. Este proceso se lleva a cabo bajo condiciones controladas y conforme a los lineamientos técnicos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.</p>	ANEXO N. 14 Certificado de calidad leche UHT ANEXO N. 21 Ficha Técnica



ambientales relacionadas con la gestión de residuos, tratamiento de aguas residuales y uso de recursos naturales e implementar sistemas que garanticen condiciones higiénicas y de calidad en el proceso de producción.		
26. El contratista en ningún caso podrá adicionar o modificar la leche en su composición natural tales como: ingredientes, aditivos o cualquier otra sustancia no autorizada por la normatividad colombiana vigente para leches y sus tipos; como, por ejemplo, maltodextrina, sueros lácteos, aceite de girasol, de maíz, miel, bien sean fabricados nacionalmente o importados, en todas las etapas	<p>Se realizan controles estrictos a todo ingreso de leche cruda, con el fin de detectar la presencia de adulterantes, conservantes no permitidos y lactosuero, asegurando que la materia prima cumpla con los parámetros establecidos por la normativa colombiana vigente. Estas verificaciones se llevan a cabo en el laboratorio de Productos Alimenticios El Recreo, mediante pruebas específicas que permiten garantizar la autenticidad y pureza de la leche desde su recepción.</p> <p>Este procedimiento hace parte del sistema de aseguramiento de calidad de la compañía, y contribuye al cumplimiento de los estándares sanitarios y de inocuidad exigidos por las autoridades competentes, evitando cualquier alteración de la composición natural del producto a lo largo de la cadena productiva.</p>	ANEXO N.7 Análisis Físicoquímico de leche cruda.

de la cadena productiva.		
27. El contratista no deberá realizar re higienización de la leche para consumo humano directo.	<p>La compañía cumple con la normativa sanitaria vigente y garantiza que no se realiza ningún tipo de rehigienización de la leche destinada para consumo humano directo. Todo el proceso de producción se lleva a cabo bajo condiciones estrictas de control sanitario, asegurando que la leche cruda recolectada, procesada y envasada cumpla con los parámetros establecidos desde el inicio, sin requerir tratamientos adicionales que puedan comprometer su calidad, inocuidad o conformidad con la regulación colombiana.</p> <p>Este compromiso forma parte de las buenas prácticas de manufactura implementadas por la empresa y está alineado con los lineamientos del INVIMA y demás autoridades competentes en materia de salud pública y seguridad alimentaria.</p>	ANEXO N. 20 Diagrama de Flujo
28. El contratista se comprometerá a salvaguardar el producto desde la entrega por parte de la asociación correspondiente, hasta el producto final.	<p>Productos Alimenticios El Recreo cuenta con una capacidad de almacenamiento de hasta 500.000 litros diarios de leche cruda, los cuales se conservan a una temperatura controlada de 4 °C, conforme a los estándares establecidos para garantizar la inocuidad y frescura del producto. Esta capacidad de almacenamiento, junto con un sistema eficiente de gestión y control de temperatura, permite salvaguardar la calidad del producto desde su recolección hasta su destino final.</p> <p>Adicionalmente, se cuenta con infraestructura adecuada y procedimientos operativos que aseguran el cumplimiento de la cadena de frío durante todo el proceso logístico y productivo, respaldados por un sistema de trazabilidad que garantiza el seguimiento continuo del producto en cada una de sus etapas.</p>	ANEXO N. 21 La leche cruda recolectada se encuentra almacenada en tanques de refrigeración o silos de almacenamiento de la empresa.
29. Entregar los informes requeridos por el supervisor	Productos Alimenticios El Recreo entrega de manera oportuna y conforme a los lineamientos establecidos, todos los informes requeridos por el supervisor del contrato. Estos informes incluyen registros detallados sobre la recolección, procesamiento, control de calidad, almacenamiento, distribución del producto, así como evidencias documentales de cumplimiento normativo, trazabilidad y reportes de producción.	informes de recolección Excel vía correo electrónico

	La compañía garantiza que la información entregada es clara, verificable y precisa, facilitando así el adecuado seguimiento, control y evaluación del desarrollo del contrato por parte del supervisor. Esta labor se realiza como parte del compromiso institucional con la transparencia, la eficiencia operativa y el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	
30. Las demás que le indique el supervisor y que guarden relación con el objeto contractual	Productos Alimenticios El Recreo se compromete a cumplir todas las demás actividades, requerimientos o instrucciones que le sean indicadas por el supervisor del contrato, siempre que guarden relación directa con el objeto contractual. Para el presente periodo, no se presentaron requerimientos adicionales por parte del supervisor , por lo tanto, no hubo acciones complementarias que ejecutar en el marco de esta obligación.	Para este periodo no hubo requerimientos por parte del supervisor

DECLARACIÓN No. 1: Manifiesto que he cumplido con las obligaciones derivadas del contrato y que las actividades mencionadas en el presente informe corresponden a las labores efectivamente desarrolladas en el periodo indicado, declarando que seré responsable por las afirmaciones contenidas en el presente documento, que sirve como soporte para certificar el cumplimiento del objeto del contrato.

DECLARACIÓN No. 2: Manifiesto que he cumplido con mi obligación de cotizar a salud y pensión de acuerdo con lo establecido en el contrato, y que no he recibido ingresos adicionales durante el presente mes que aumenten la base de cotización.

ANEXOS: a continuación, se presentan diferentes registros.



ANEXO N.1 Fotos y Planilla



ANEXO N.2 Acta Inspección Invinma

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 4000-0499-24**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima**
Dirección de Alimentos y Bebidas

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO S.A.	KILOMETRO 1 VIA ZIPAQUIRA NEMOCON, VEREDA SUSAGUA (ZIPAQUIRÁ, CUNDINAMARCA)

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del **2024-11-25** hasta el **2024-11-26**, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
CLAUDIA ESPERANZA GÓMEZ PARRA	Profesional Especializado	D.A.B
RONAL JOSUE SILVA BONILLA	Contratista	D.A.B

(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

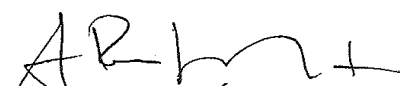
Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia, cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: **Dirección de Alimentos y Bebidas 7422121 ext. 4400/ 4401** o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

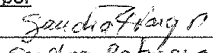
Contáctenos en: Teléfonos: 7422121 ext. 4400/ 4401, Chat de WhatsApp: No Aplica Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR: No Aplica

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.

Dado en la ciudad de **Bogotá**, el día **22** del mes de noviembre del año **2024**


ALBA ROCIO JIMÉNEZ TOVAR
Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Recibido por

Firma 
Nombre Sandra Patricia Vargo
Cédula 32009464
Cargo Gerente Calidad
Fecha 2024-11-25 y 26

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04	
Ciudad - Departamento		ZIPAQUIRÁ - CUNDINAMARCA		Fecha: 25 y 26 de noviembre de 2024	
DATOS GENERALES					
Razón social		PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS			
Dirección		CL 34 No. 29-08 VDA SUSAGUA			
Subcategorías		1.1.1; 1.1.2; 1.3.1; 4.5.1			
Línea(s)		LECHE LIQUIDA UHT; AVENA, LECHE SAVORIZADAS Y BEBIDAS LACTEAS; CREMA DE LECHE UHT; REFRESCOS DE FRUTAS			
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa entreluces en área de UHT: en puerta de filtro sanitario y ventanas de área de proceso. En el área de almacenamiento de producto terminado se evidencia espacios abiertos que comunican con área de lavado de canastillas. En la salida del vestier del personal temporal se observa un tramo sin pavimentar.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 13 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En área de envasado de UHT se observa deterioro de las medias cañas y presencia de óxido en marco de ventanas. En área de embalaje de UHT (bandas) se observa piso deteriorado. Se observa área intermedia en bodega de almacenamiento de producto terminado con insuficiente iluminación.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

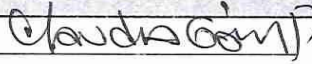
		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRÁ / CUNDINAMARCA		Fecha	25 y 26 de noviembre de 2024	
DATOS GENERALES					
Razón social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				
Dirección	CL 34 No. 29-08 VDA SUSAGUA				
Subcategorías	1.5.1; 1.5.2				
Línea(s)	QUESOS FRESCOS: CAMPESINO, MOZARELLA, DOBLE CREMA, PERA, COSTEÑO; QUESOS MADURADOS (TEMPORADA NAVIDEÑA)				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observa entreluz en la puerta de ingreso a la planta de proceso y en la del área de moldes de queso.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Piso deteriorado en área de lavado de moldes. Se observan medias cañas rotas en área de proceso. La pared del área de proceso presenta grietas.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Hiladora de vapor presenta desprendimiento de teflón. Se observa empaques de tubería con desgaste.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		

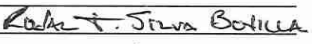
81

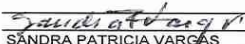
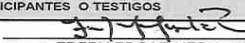
		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRÁ / CUNDINAMARCA		Fecha	25 y 26 de noviembre de 2024	
DATOS GENERALES					
Razón social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				
Dirección	CL 34 No. 29-08 VDA SUSAGUA				
Subcategorías	1.1.2; 1.3.1; 1.7.1; 3.5.1				
Línea(s)	YOGURT, KUMIS; CREMA DE LECHE PASTEURIZADA; AREQUIPE; GELATINA				
CRITERIOS EVALUADOS					
No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		En la salida del vestier del personal temporal se observa un tramo sin pavimentar. En el área de almacenamiento de producto terminado se evidencia espacios abiertos que comunican con área de lavado de canastillas.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia deterioro en la junta de las baldosas en el área de fermentados. El techo de área de envasado en vaso de yogurt presenta oxidación
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00
No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art. 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa motor del agitador de la marmitta #3 con desprendimiento de pintura y óxido, además no se tiene contemplado en el cronograma de mantenimiento. Falta comunicación entre los operarios del área de proceso con el personal de mantenimiento, evidenciándose arreglos improvisados en equipos (carton, banda elástica en envasadora de vaso de yogurt)
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13
No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		

Q

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04	
Ciudad - Departamento	ZIPAQUIRÁ / CUNDINAMARCA		Fecha	25 y 26 de noviembre de 2024	
DATOS GENERALES					
Razón social	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				
Dirección	CL 34 No. 29-08 VDA SUSAGUA				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	8
Subcategoría	91,38	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	
Subcategoría	90,63	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	
Subcategoría	91,50	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91,17
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control	
Exigencias	<p>Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada uht, esterilizada) derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogurt, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias) crema (nata), aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee" quesos frescos (no madurados) quesos madurados o semimadurados arequipe/duice de leche/caramelos de leche postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta néctares y refrescos de fruta; y bebidas a base de agua jugo/zumo de fruta listos para el consumo.</p> <p>De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación sanitaria aplicable</p>				
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna				
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna				
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	<p>Oficio comisorio 4000-0499-24.</p> <p>La empresa radicó ante el Invima solicitud de estudio de etiqueta para el producto Super Cremosa con claim +25% de proteína con radicado 202402224457 de fecha 02/09/2024, para lo cual el Invima hace requerimiento No. 2024058745 de fecha 15/10/2024, actualmente la empresa solicitó prorroga para dar respuesta.</p> <p>Con respecto a los resultados no conformes por esterilidad comercial, la empresa realizó plan de choque para reforzar limpieza y desinfección con productos formulados para favorecer la limpieza y desinfección de la línea.</p>				
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita					

Firma: 
Nombre: CLAUDIA ESPERANZA GÓMEZ PARRA
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: DAB

Firma: 
Nombre: RONAL JOSUÉ SILVA BONILLA
Cargo: CONTRATISTA
Dependencia: DAB

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA			
Firma: 	Firma: 		
Nombre: SANDRA PATRICIA VARGAS	Nombre: DIEGO IVAN TAMI BOTELLO		
Cargo: GERENTE DE CALIDAD	Cargo: GERENTE DE PRODUCCION		
Documento: CC 52.009.464	Documento: CC 88.273.230		
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS			
Firma: 	Firma: 		
Nombre: FREDY EDGAR HERNÁNDEZ LINARES	Nombre: 		
Cargo: GERENTE DE PRODUCCION	Cargo: 		
Documento: CC 17.332.419	Documento: 		

ANEXO N.3 Registro sanitario leche UHT



República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021001145 del 19 de Enero de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se ~~dictaron~~ postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201256702 de fecha 2020/12/30 el (la) Señor(a) HECTOR JULIO PINEROS ROJAS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a ~~continuación~~

R E G I S T R O
SANITARIO No.: RSA-0011320-2021

VIGENTE HASTA: 2026/01/19

EXPEDIENTE: 20195805

RADICACION: 20201256702

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA.
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA

MARCA: RECREO, RECREIN, LA PRUEBITA, UNO A, ÉXITO, CARULLA, EKONO, SURTIMAX, TAEQ, GRADO A, ULTRA N, ICBF, NUTRILAC, VITALECHE, NUTRILECHE, ECOMILL, FORTIMILL, ECOMILK, FORTIMILK, CASALAC, FINQUERITA, LATTI, MERCAMAS, ALKOSTO, SUPERINTER, OLIMPICA, DE LA CUESTA, FRESCAMPO, JAPY CORP S.A.S, MUUY LATE,

PRESENTACION
COMERCIAL: Bolsa ~~flexible~~ de 100 ml a 2000 ml Caja tetra Brik de 100 ml a 2000 ml,

TITULAR(ES): PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S. con domicilio en ZIPAQUIRA -

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE

MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 1000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAE02114400, expediente Nro. 19914440. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Enero de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las

actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección <http://www.invima.gov.co>

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not
Verified

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/01/19
17:15:37 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

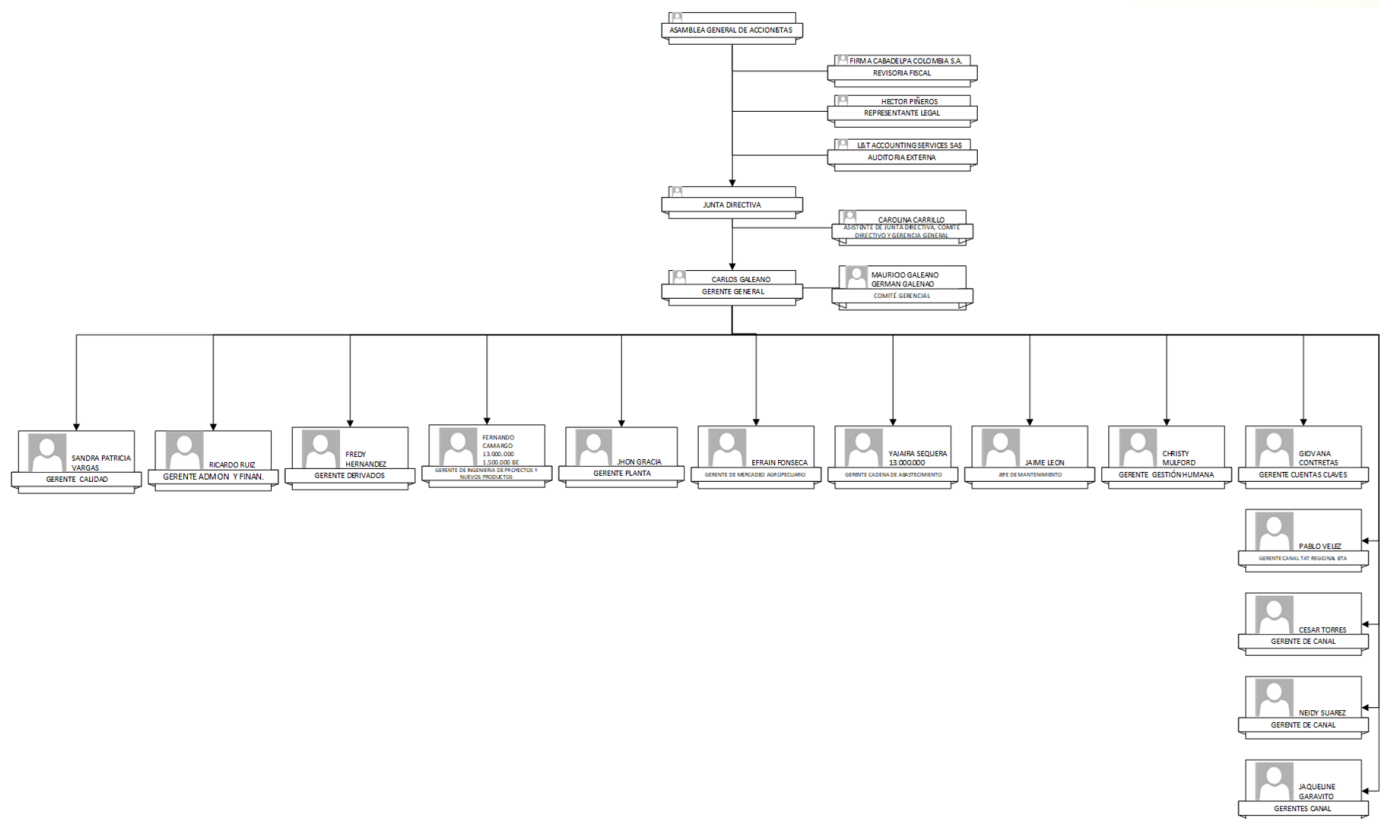


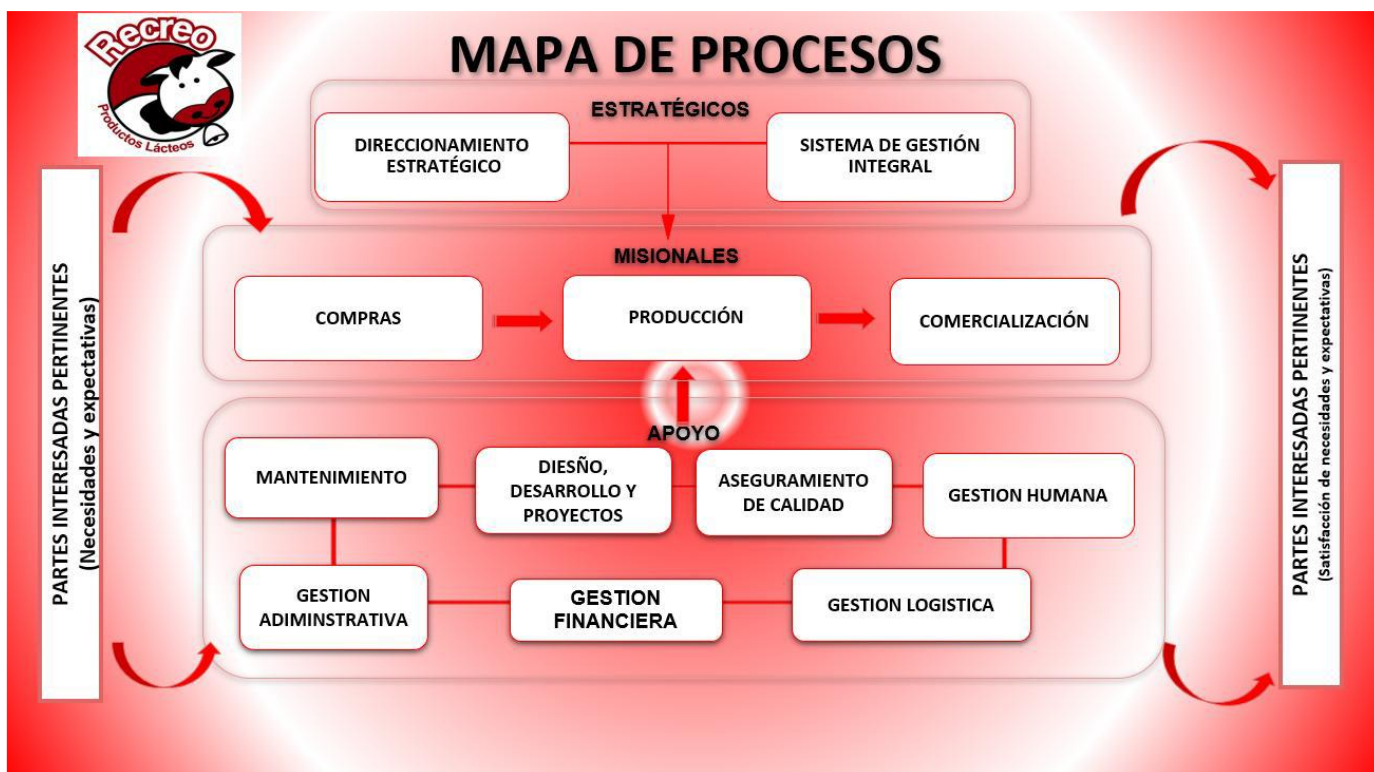
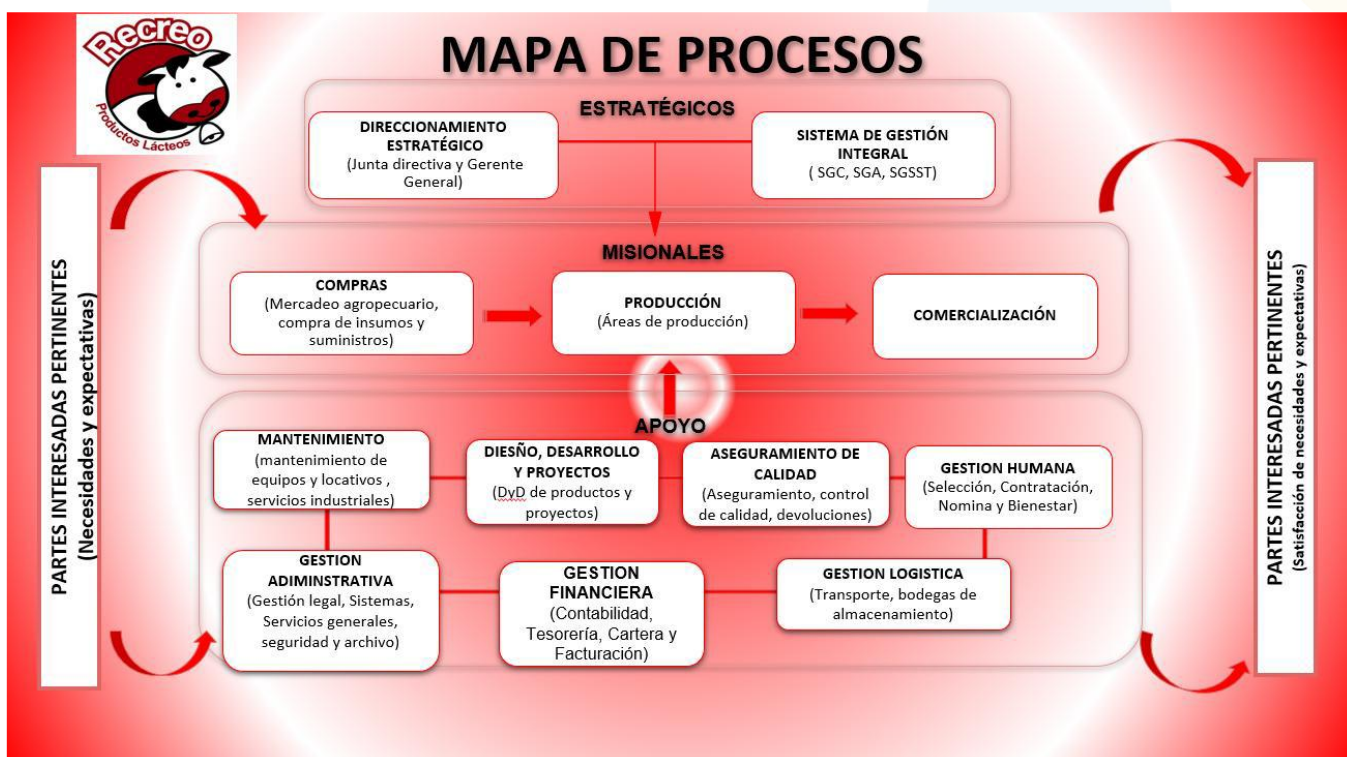
CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

Página 2 de 2

ANEXO N.4 Recursos





ANEXO N.5 Certificado de Manipulación de Alimentos.

**CERTIFICADO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL CURSO DE
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**



El personal mencionado a continuación ha asistido y aprobado satisfactoriamente el programa de formación en manipulación de alimentos, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 2674/2013, Capítulo III, Artículos 12 y 13.

CEDULA	NOMBRE Y APELLIDOS
1.075.652.349	CASTILLO MALDONADO VICTOR ALFONSO
1.075.664.974	PEÑA AGUILAR JHON JAIRÓ
1.069.755.763	FAJARDO DIAZ OSCAR DANIEL
1.075.661.209	GOMEZ CASTRO OSCAR FERNEY
1.071.166.361	GOMEZ CORTES HECTOR YESID
1.075.658.015	MALAGON RUIZ DAGOBERTO
80.540.925	MARTINEZ SANCHEZ DAVID RICARDO
1.078.346.826	PACATEQUE HERNANDEZ PEDRO EULISES
80.548.913	QUINTERO SUSA JHON ALEXANDER
80.542.582	ROBAYO LOPEZ LUIS FERNANDO
80.546.153	RODRIGUEZ SIERRA ALEXANDER
1.075.664.974	RUBIO FORERO LUIS CARLOS
1.075.652.892	SILVA CAÑON GERMAN ELIAS
80.544.831	BALLEN GACHA LUIS FERNANDO
1.070.304.722	MURCIA BARRAGAN OSCAR FERNANDO
80.545.195	ESPINOZA GONZALES EDGAR FERNANDO

Además, Productos Alimenticios El Recreo S.A.S se compromete a cumplir con el cronograma de capacitaciones establecido, garantizando la formación y actualización continua del personal en materia de manipulación de alimentos.

Cl. 34 No 29-08 Vereda Susagua, Zipaquirá (Cundinamarca). Tel. 313 432 45 61
E-mail: gcalidad@productoselrecreo.com

La presente se expide a los 24 días del mes de enero de 2025.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

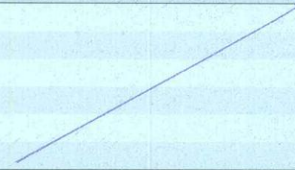
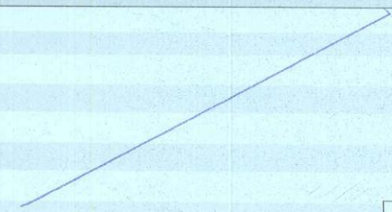
Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Patricia Vargas
Ingeniera Química
Gerente de Calidad
Productos Alimenticios El Recreo S.A.S

ANEXO N.6 Acta sanitaria de vehículos y manipuladores

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 AS11E 711748	
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	 <div style="text-align: right;">C</div>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	✓ 12	6	0	Utensilios en buen estado <div style="text-align: right;">C</div>	
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	 <div style="text-align: right;">C</div>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	✓ 4	2	0	Acreditado el reconocimiento médico vigente 19-09-2024 <div style="text-align: right;">C</div>	
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	✓ 13	6,5	0	hace uso de dotación en tonalidad clara. <div style="text-align: right;">C</div>	

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

Hoja 2/4



SECRETARÍA DE
SALUD



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 AS11E 711748
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	x 6	3	0	Documento la capacitación continua y permanente *El personal garantiza apropiación de conocimientos teóricos, relacionados con BPM C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	x 15	7,5	0	Vehículo limpio C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	x 20		0	La unidad de carga se encuentra construida en material sanitario isotérmico que garantiza la conservación del producto. 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.)	x 5	2,5	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Subsecretaría de Salud Pública			Acta Número AS11E 711748	
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos				
II. CONCEPTO SANITARIO				
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100	☒ Favorable	90-100%		
	Favorable con requerimientos	60-89,9%		
	Desfavorable	<59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
Número total de muestras tomadas				
Número del acta de toma de muestras				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Se debe ajustar el 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: <i>Se socializan hallazgos de la inspección y lo ingresamos USA. No se anota rotulado ya que no transporta carga. La emisión del presente concepto no tiene costo. Firma encargado.</i>				
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:				
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 <u>20</u> del mes de <u>12</u> del año <u>2024</u> 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: <i>Fabian Rodriguez Valencia</i>		Nombre:		
Tipo de documento: <i>Cédula</i>		Tipo de documento:		
Número de documento: <i>102393377</i>		Número de documento:		
Profesión u oficio: <i>tecnólogo en saneamiento Ambiental</i>		Profesión u oficio:		
Firma: <i>[Firma]</i>		Firma:		
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO		
Nombre:		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:		Número de documento:		
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		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"

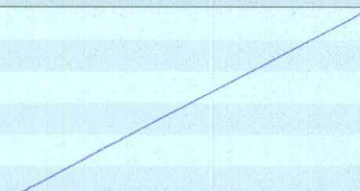
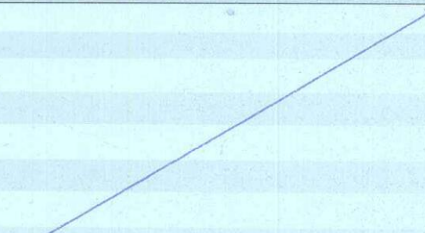
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa; registrada en el presente documento o sus anexos, acarrea las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

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 AS11E 711746	
E.S.E.: SURCO CENTRO ORIENTE		Fecha: 19 12 2023	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: 50163	Número de Inscripción: 41331	Número de carpeta: 50163	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: CAPS PRIMERA DE MAYO			
Dirección donde se realiza la inspección: CL 22 SUR 8 A 58			
Localidad: SAN CRISTOBAL			
UPZ: SOSICCO		Barrio: EL SOSICCO	
Nombre del propietario del vehículo: AGROPECUARIA SALCANO RUEDA Y CIA S			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 800194803	
Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@PRODUCTOSCLPEECO.COM			
Dirección de Notificación: CL 34 29 08 ZIPAQUIRA		Teléfono: 8519501	
Nombre del propietario del producto: PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL PEERCO SAS			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: 860401826-8	
Correo electrónico para notificación* NOTIFICACIONES@PRODUCTOSCLPEECO.COM			
Dirección de Notificación: CL 34 29 08 ZIPAQUIRA		Teléfono: 8519501	
Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS			
Clase de vehículo: CAMION		Tipo de carrocería: TANQUE	
Modelo: 2013		Marca: INTERNATIONAL	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒		Placa: TL4047	
Número de trabajadores: 1		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: LECHE CRUDA			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN DD MM/AAAA 25 11 2023	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección 100 %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
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		CALIFICACIÓN	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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 AS11E 711746
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.)	X 12	6	0	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	Se observan utensilios en buen estado. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	 C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	Presento el reconocimiento médico vigente. 22-09-2024 C
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	0	Hace uso de botarín acorde a la actividad del vehículo C

Impresión: Secretaría General - Subsección 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
AS11E **711746**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100	☒ Favorable	90-100%	
	☐ Favorable con requerimientos	60-89,9%	
	☐ Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas

Número del acta de toma de muestras

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el 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 socializan hallazgos de la inspección y lo infoprograma USA. No se anexa rotulado ya que no transporta cargo. La emisión del presente concepto no tiene costo. Firma encargado.*

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 19 del mes de 12 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: <i>Fabian Rodriguez Valencia</i>	Nombre:
Tipo de documento: <i>Cédula</i>	Tipo de documento:
Número de documento: <i>1023933173</i>	Número de documento:
Profesión u oficio: <i>Tecnólogo en Sonido y Ambiente</i>	Profesión u oficio:
Firma: <i>[Firma]</i>	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	TESTIGO
Nombre: <i>Laura Juliana Calv</i>	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: <i>1007073637</i>	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Cargo:
Firma: <i>Juliana Calv</i>	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, acarrea 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"

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Subsecretaría de Salud Pública Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos		Acta Número AS11E 711742	
E.S.E.: <u>SUBRED CENTRO ORIENTE</u>		Fecha: <u>19</u> <u>11</u> <u>2023</u>	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO			
ID vehículo: <u>63695</u>	Número de Inscripción: <u>41336</u>	Número de carpeta: <u>63695</u>	
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>CAPS PRIMERA DE MAYO</u>			
Dirección donde se realiza la inspección: <u>CL 22 SUR 8 A 58</u>			
Localidad: <u>SAN CRISTOBAL</u>			
UPZ: <u>SOSIEGO</u>		Barrio: <u>CL SOCIEGO</u>	
Nombre del propietario del vehículo: <u>PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO SA</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>860401826</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>NOTIFICACIONES@PRODUCTOSELRECREO.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>CL 34 29 08 ZIPAQUIRA</u>		Teléfono: <u>8519501</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS</u>			
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐		Número: <u>860401826-8</u>	
Correo electrónico para notificación* <u>NOTIFICACIONES@PRODUCTOSELRECREO.COM</u>			
Dirección de Notificación: <u>CL 34 29 08 ZIPAQUIRA</u>		Teléfono: <u>8519501</u>	
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>			
Clase de vehículo: <u>CAMION</u>		Tipo de carrocería: <u>TANQUE</u>	
Modelo: <u>2008</u>	Marca: <u>INTERNATIONAL</u>	Placa: <u>SKX188</u>	
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒			
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro: ☐	
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐			
Tipo de productos que transporta: <u>LECHE CRUDA</u>			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN <u>24</u> <u>11</u> <u>2023</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección <u>100</u> %	
	Favorable con requerimientos ☐		
	Desfavorable ☐		
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN			
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		CALIFICACIÓN	
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Acceptable 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 descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.	
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.	

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

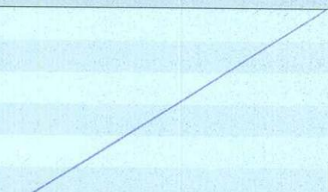
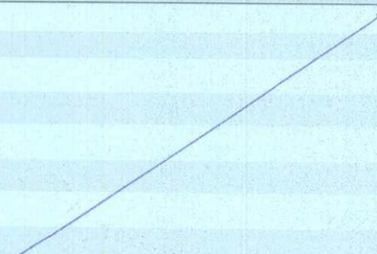
Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Hoja 1/4

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD

BOGOTÁ

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 AS11E 711742	
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.)	X 12	6	0	 <div style="text-align: right;">C</div>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9. Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	El tanque y los utensilios del mismo se encuentran en buen estado. <div style="text-align: right;">C</div>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	 <div style="text-align: right;">C</div>	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta		
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	0	Presento el reconocimiento médico vigente del personal 22-10-2024 <div style="text-align: right;">C</div>	
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	0	Garantiza el uso de dotación en totalidad al momento de la inspección <div style="text-align: right;">C</div>	

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 AS11E 711735
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	x 6	3	0	Presento los soportes vigentes del plan de capacitación continuo * El personal demuestra apropiación de conocimientos durante la inspección.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	x 15	7,5	0	Vehículo limpio.
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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, Párrafo 1 y 2.)	x 20		0	Temperatura in situ 3 °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.)	x 5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

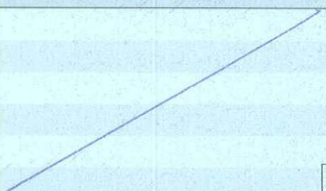
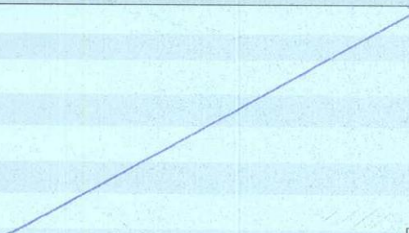
Impresión: Secretaría General - Subdirección Impresión Distrital

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 AS11E 711735												
II. CONCEPTO SANITARIO														
% De cumplimiento <div style="font-size: 24px; text-align: center;">100</div>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 10%;">CONCEPTO</th> <th style="width: 10%;">Selección con una (X) el concepto sanitario a emitir</th> <th style="width: 15%;">Nivel de cumplimiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Favorable</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td>90-100%</td> </tr> <tr> <td>Favorable con requerimientos</td> <td></td> <td>60-89,9%</td> </tr> <tr> <td>Desfavorable</td> <td></td> <td><59,9%</td> </tr> </tbody> </table>	CONCEPTO	Selección con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento	Favorable	X	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.
CONCEPTO	Selección con una (X) el concepto sanitario a emitir	Nivel de cumplimiento												
Favorable	X	90-100%												
Favorable con requerimientos		60-89,9%												
Desfavorable		<59,9%												
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO														
Número total de muestras tomadas														
Número del acta de toma de muestras														
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS														
Se debe ajustar el 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: <i>Se socializan hallazgos de la inspección y la infografía VSA. No se observa el transporte de carga. La emisión del presente concepto no tiene costo.</i> <i>Firma Encargado.</i>														
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección: <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"><i>Juliana Cely</i></div>														
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 <u>19</u> del mes de <u>10</u> del año <u>2024</u> 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: <i>Fabian Rodriguez Valencia</i>	Nombre:													
Tipo de documento: <i>Cédula</i>	Tipo de documento:													
Número de documento: <i>1023933113</i>	Número de documento:													
Profesión u oficio: <i>Tecnólogo en saneamiento ambiental</i>	Profesión u oficio:													
Firma: <i>[Firma]</i>	Firma:													
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO												
Nombre: <i>Laura Juliana Cely C.</i>		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: <i>1003413631</i>		Número de documento:												
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		Firma:												
Firma: <i>Juliana Cely</i>														
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, acarrearán 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"														

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 AS11E 711748	
E.S.E.: <u>SURCO CENTRO ORIENTE</u>		Fecha: <u>20</u> <u>08</u> <u>2023</u>		
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO				
ID vehículo: <u>46210</u>	Número de Inscripción: <u>41333</u>	Número de carpeta: <u>46210</u>		
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: <u>CAPS PRIMERA DE MAYO</u>				
Dirección donde se realiza la inspección: <u>CL 27 SUR 8 A 58</u>				
Localidad: <u>SAN CRISTOBAL</u>				
UPZ: <u>SOSIEGO</u>	Barrio: <u>EL SOCIEGO</u>			
Nombre del propietario del vehículo: <u>BBVA COLOMBIA SA</u>				
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860003020</u>				
Correo electrónico para notificación* <u>NO TIENE</u>				
Dirección de Notificación: <u>CL 34 29 08 ZIPAQUIRA</u>			Teléfono: <u>8519501</u>	
Nombre del propietario del producto: <u>PRODUCTOS AUTENTICOS EL PEERCO SAS</u>				
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860401926-8</u>				
Correo electrónico para notificación* <u>NOTIFICACIONES@PRODUCTOSPEERCO.COM</u>				
Dirección de Notificación: <u>CL 34 29 08 ZIPAQUIRA</u>			Teléfono: <u>8519501</u>	
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>				
Clase de vehículo: <u>CAMION</u>		Tipo de carrocería: <u>TANQUE</u>		
Modelo: <u>2013</u>	Marca: <u>INTERNATIONAL</u>	Placa: <u>TSM071</u>		
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒				
Número de trabajadores: <u>1</u>		Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☒		
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐				
Tipo de productos que transporta: <u>LECHE CRUDA</u>				
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN DD MM AAAA <u>26 11 2023</u>	Favorable ☒		% De cumplimiento de la última inspección	<u>100</u> %
	Favorable con requerimientos ☐			
	Desfavorable ☐			
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN				
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			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 descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.		
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.		

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

1.CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO				Acta Número AS11E 711748
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	 C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	✓ 12	6	0	Utensilios en buen estado 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	Acordito el reconocimiento médico urgente 19-09-2024 C
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	✓ 13	6,5	0	hace uso de dotación en tonalidad cloro. C

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 AS11E 711748
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	Documento la capacitación continua y permanente * el personal garantiza apropiación de conocimientos tratados, relacionados con BPM
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36 La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	Vehículo limpio
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15 La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	La unidad de carga se encuentra construida en material sanitario isotérmico que garantiza la conservación del producto.
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.)	X 5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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 AS11E 711748
II. CONCEPTO SANITARIO				
% De cumplimiento	CONCEPTO <small>Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir</small>	Nivel de cumplimiento	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100	X Favorable	90-100%		
	Favorable con requerimientos	60-89,9%		
	Desfavorable	<59,9%		
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO				
Número total de muestras tomadas				
Número del acta de toma de muestras				
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS				
Se debe ajustar el 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: <i>Se socializan hallazgos de la inspección a la integridad USA. No se anexa rotulado ya que no transporta carga. La emisión del presente concepto no tiene costo. Firma encajado.</i>				
Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:				
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 <u>29</u> del mes de <u>12</u> del año <u>2024</u> 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: <i>Fabian Rodriguez Valencia</i>		Nombre:		
Tipo de documento: <i>Cédula</i>		Tipo de documento:		
Número de documento: <i>102393379</i>		Número de documento:		
Profesión u oficio: <i>Tecnólogo en Seguridad Alimentaria</i>		Profesión u oficio:		
Firma: <i>[Firma]</i>		Firma:		
PÉRSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN		TESTIGO		
Nombre:		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:		Número de documento:		
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐		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, acarrearán 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"				

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá Subsecretaría de Salud Pública Acta de Inspección y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos				Acta Número AS11E 707397	
E.S.E.: <u>SUBROD CENTRO ORIENTE</u>		Fecha: DD MM AAAA <u>25 11 2023</u>			
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
ID vehículo:	Número de Inscripción:	Número de carpeta:			
<u>46209</u>	<u>41374</u>	<u>46209</u>			
Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección:					
<u>SAPS SAPIPER MENDOZA</u>					
Dirección donde se realiza la inspección:					
<u>KR 22 22 A 26</u>					
Localidad:					
<u>MARTÍNEZ</u>					
UPZ:	Barrio:				
<u>LA SABANA</u>	<u>SAPIPER MENDOZA</u>				
Nombre del propietario del vehículo:					
<u>PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S</u>					
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860401826-8</u>					
Correo electrónico para notificación*					
<u>NOTIFICACIONES@PRODUCTOSELRECREO.COM</u>					
Dirección de Notificación:					
<u>CL 34 29 08 ZIPACUARA</u>					
Nombre del propietario del producto:					
<u>PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS</u>					
Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: <u>860401826-8</u>					
Correo electrónico para notificación*					
<u>NOTIFICACIONES@PRODUCTOSELRECREO.COM</u>					
Dirección de Notificación:					
<u>CL 34 29 08 ZIPACUARA</u>					
Teléfono: <u>8619301</u>					
Línea de intervención: <u>ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</u>					
Clase de vehículo:					
Tipo de carrocería:					
Modelo: <u>CAMION</u>					
Marca: <u>SWAGEN</u>					
Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒					
Número de trabajadores:					
Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☐ Otro: ☐					
Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☒ Fin de semana ☐ Otro: ☐					
Tipo de productos que transporta: <u>LECHE CRUDA</u>					
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA <u>03 12 2022</u>	Favorable ☒	% De cumplimiento de la última inspección	100 %	
		Favorable con requerimientos ☐			
		Desfavorable ☐			
MOTIVO DE LA INSPECCIÓN					
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			CALIFICACIÓN		
Acceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
Acceptable con Requerimiento	AR	Marque con una X cuando el vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
Inacceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.			
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.			

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Hoja 1/4

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 AS11E 707397
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.)	X 12	6	0	/	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12		
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1 Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	X 12	6	0	Utensilios en buen estado.	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	/	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12		
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	V 4	2	0	Reconocimiento Médico vigente 25-11-2022	
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	X 13	6,5	0	Hace uso de dotación en tonalidad clara.	

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11E 707397

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	x 6	3	0	Capacitación continua vigente * Demostración dominio de los conceptos dictados
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	Vehículo limpio
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15 La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	x 20		0	Temperatura Ambiente
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.)	x 5	2,5	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25 La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

ANEXO N.7 Analisis físico químico Se adjunta

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE
1				PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S																							CODIGO AC-F-LF-11				
2				ASEGURAMIENTO DE CALIDAD																							VERSION 4.0				
3				ANALISIS FISICOQUIMICO DE LECHE CRUDA																							FECHA: JULIO 2023				
4	FECHA	HORA	PLACA	RUTA	COMPACTIMEN TO	TEM P	ACIDEZ (0,13-0,17)	OH	PH (6,60 6,80)	GRASA min 5,0	PROTEIN A min 2,3	DENSIDAD (g/ml) (1,030-1,032)	SNG min 8,3	ST min 11,3	PEROXIDASA	CLOROFILA (0,001-0,002)	CLOROFILA (0,001-0,002)	PEROXIDASA	PEROXIDASA	CRISCOPIA N (4-550 - a -0.530)	%H ₂ O	ANTI BIOTI CO	COLOR	SABOR	LIBOR ACION	RECH AZO	OBSERVACIONES	ANALISTA			

ANEXO N.8 Plan de inspección y ensayo para leche cruda – leche UHT

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S							Código
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD							AC-PL-LE-01
	PLAN DE INSPECCIÓN PARA CONTROL DE CALIDAD DE LECHE CRUDA (NTC 399)							VERSION 05
								Fecha: JULIO 2024
Numeral de la norma NTC 399	Requisito NTC 399	Frecuencia de la inspección	Método de ensayo o verificación	Equipo instrumento para la verificación	Tamaño de la muestra requerido por la norma técnica	observaciones sobre la toma de la muestra	Responsables	Observaciones
Cual?	Que?	Cuando?	Como inspeccionar?	Con que?	Cuanto?	Como muestrear?	Quiénes?	
Condiciones del Hato 4	Leche cruda obtenida a partir de animales sanos libres de enfermedades (fiebre aftosa, brucelosis, tuberculosis, estomatitis vesicular y rabia.)	Según cronograma de visitas establecido por Mercadeo Agropecuario	Inspección de ordeños en fincas y revisión de documentos de vacunación en los hatos	Acta de inspección	NA	N.A.	Responsables de mercadeo agropecuario	Verificación de la rutina de ordeño para asegurar las Buenas Prácticas durante esta etapa
REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS 4-5	Aspecto normal, limpia y libre de calostros, colorantes, materias extrañas y olores objetables o extraños	Cada vez que se recoge en el hato	inspección visual de la leche antes de su recolección	Análisis Visual	Cantina de leche y/o tanque de enfriamiento	Agitar la leche vigorosamente antes de realizar la inspección visual	Conductor recolección de leche cruda	Este control es realizado por el conductor, para detectar las irregularidades en el aspecto (color y olor) de la leche
	Residuos de Aftosa/M1 Max 500 ppt	Según Plan de muestreo Externo	Según laboratorio externo	Según laboratorio externo	600ml	Muestra que corresponde a un puli de toda la leche recibida en la planta	Jefe de Laboratorio y Jefe de SOC	La muestra es enviada a laboratorio externo para el análisis
	Residuos plágucidos R2000/2007	Según Plan de muestreo Externo	Según laboratorio externo	Según laboratorio externo	600ml			
	Piom (Max. 0,02 ppm)	Según Plan de muestreo Externo	Según laboratorio externo	Según laboratorio externo	600 ml			
	Melamina (2,5mg/lg)	Según Plan de muestreo Externo	Según laboratorio externo	Según laboratorio externo	600 ml			
Residuos de Antibióticos (No detectable)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Prueba Rosa Charm Trisensor Twinsensor	Lector Charm Read sensor	300 y 200 microlitros	Se toma una muestra de cada compartimiento del carro tanque agitando vigorosamente para obtener una mezcla homogénea y hacer un pool	Analista laboratorio	Si el pool sale positivo, se analiza cada compartimiento por separado y se rechaza el que tenga presencia de antibiótico. Adicional a esto, se analizan todos los proveedores que conforman este compartimiento y se penaliza al ganadero responsable.	
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS 5.1	Aspecto, color, olor y sabor (Líquido de color blanco, sabor lácteo, ligeramente dulce - No debe cortar con la ebullición)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Análisis sensorial	Prueba de ebullición y análisis sensorial	Tomar una muestra de aproximadamente 500 ml de cada uno de los compartimientos del carro tanque recolector, para realizar todas las pruebas.	Se toma una muestra por cada compartimiento del carro tanque correspondiente a cada ruta. Cada carro tanque se agita durante 5 minutos para asegurar la homogenización de la leche y se dispone en recipientes identificados.	Analista laboratorio	Los resultados dentro de parámetros son criterio de aceptación
	Densidad 15/15 °C (Gravedad específica) (1.0300 a 1.0330 g/ml)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Aerometría / infrarrojo	Termolactodensímetro / Milkoscan				
	Materia Grasa %m/v Min. 3,0	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Gerber / Infrarrojo	Butímetro / Milkoscan				
	Sólidos totales % m/m (Min. 11,3)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Fórmula	Cálculo				
	Sólidos no grasos %m/m (Min. 8,3)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Fórmula de Richmond	Cálculo				
	Acidez titulable total (ácido láctico %m/v) (0,13 a 0,17)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Titulación	Bureta Digital				
	Índice de crioscopio °H (-0,550 a -0,590)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Crioscopia	Crioscopio				
	Proteína % m/m (Min. 2,9)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Infrarrojo / kjeldahl	Milkoscan	0,5 ml	Agitar la leche vigorosamente antes de la toma de la muestra	Mercadeo Agropecuario	Se hace control en finca y No se recoge la leche del proveedor en caso de detectar adición de agua
	Índice lactométrico, en °L (Min. 8,4)	Según novedades de adición de agua detectada y proveedor detectado	refractometría	Lactómetro				
	Estabilidad proteica al 1% etanol (No se corta con alcohol al 75% V/V)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Prueba de alcohol	Material de vidrio				
	pH (6,65 a 6,85)	Diariamente a cada ruta de leche recibida	Potenciometría	potenciometro				
	Peroxidasa (Positiva)	Según cronograma	Colimetría según manual de análisis FQ. Laboratorio	Material de vidrio				
	Presencia de adulterantes (harinas y almidones)							
	Presencia de adulterantes (sacarosa)							
	Presencia de adulterantes (cloruros)							
Presencia de neutralizantes (Negativo)								
Presencia de conservantes (peróxido de hidrogeno)	Según cronograma	Test rápido (inmunológica)	Test	6 ml de leche	NA	Analista de laboratorio	Los resultados dentro de parámetros son criterio de aceptación	
Presencia de conservantes (formaldehído)								
Adulteración por adición de lactosuero (No detectable)								
Otra	Adulteración por adición de lactosuero <30mg/l		Cromatografía líquida de alta eficiencia	Cromatógrafo	300 ml de leche	NA	Jefe de Laboratorio y Jefe de SOC	Laboratorio externo acreditado
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS Norma interna	Recuento de microorganismos mesófilos	Según cronograma	Recuento en placa (petrífilm)	NA	1 ml	En bolsa Whiplak y utensilios previamente desinfectados. Esta es transportada hasta la planta en nevera	Gerente de Mercadeo agropecuario / Coordinador mercadeo Jefe de Laboratorio	Retroalimentación con mercadeo agropecuario

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S								Código AC-PL-LF-02
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD								VERSIÓN 05
PLAN DE INSPECCION Y ENSAYO PRODUCTOS UHT- LECHE ENTERA								Fecha: ENERO 2025
ETAPA	Aspecto a controlar	Numeral de la Norma NTC 3856:2004	Requisito	Frecuencia de control	Método de control	Equipo o instrumento para la medición	Registro del control	Responsable
En donde?	Que?	Que?	Que se debe cumplir?	Cada cuanto?	Como? (Procedimiento)	Con que?	Que evidencia?	Quien?
Estandarización Silos de recibo	Temperatura	Decreto 616/2006 Numeral 5.1	4°C +/- 2	Cada Bache estandarizado	Termometro	Termometro	AC-LF-F-13	Analista laboratorio FQ
	Acidez Titulable Total (Acido láctico %m/v)		0,13 - 0,145 % m/v acido láctico		Titulación	Bureta Digital		
	Color, olor y sabor		Característico		Análisis sensorial	Analista de laboratorio		
	pH (Unidades)		6,6 - 6,85		Potenciometría	Potenciómetro		
	Grasa %m/v		Mínimo 3,02		Gerber / Infrarojo	Centrifuga / Milkoscan		
	Densidad (g/mL)		1,030 - 1,033		Lactodensímetro/ Infrarojo	Termolactodensímetro / Milkoscan		
	Índice crioscópico °H		(-0,560 °H a -0,530 °H)		Crioscopia	Crioscopio		
	Ebullición		Negativo		Ebullición	Material de Vidrio		
	Estabilidad protéica al etanol (84%)		Que presente estabilidad (ausencia de precipitado)		Prueba de alcohol	Material de Vidrio		
	Proteína % m/m		Min 2,91%		Infrarojo / Kjedadahl	Milkoscan		
	Neutralizantes		Negativo		Colorimetria	Material de Vidrio		
	Estabilidad Ramsdell		Min. Tubo 9		Prueba de Ramsdell	Material de Vidrio		
Termización	Temperatura termización	Decreto 616/2006	mínimo 62°C por 15 seg.	Por cada Bache	Registro de datos	PT100	PD-F-P-01	Operario de Pasteurización
Almacenamiento de leche termizada en Silos UHT	Acidez Titulable Total (Acido Láctico %m/v)	Decreto 616/2006 Numeral 5.1	0,13-0,145 % m/v acido láctico	Mínimo cada 2 horas	Titulación	Bureta Digital	AC-LF-F-20	Analista laboratorio FQ
	Color, olor y sabor		Característico		Análisis sensorial	Analista de laboratorio		
	pH (Unidades)		6,6-6,85		Potenciometría	Potenciómetro		
	Temperatura		4°C +/- 2°C		Termómetro	Termómetro		
	Densidad (g/mL)		1,030 - 1,033		Aerometria/ Infrarojo	Termolactodensímetro / Milkoscan		
	Grasa %m/v		Mínimo 3,02		Gerber/Infrarojo	Centrifuga / Milkoscan		
	Peroxidasa		Positivo		Colorimetria	Material de Vidrio		
	Ebullición		Negativo		Ebullición	Material de Vidrio		
	Estabilidad protéica al etanol (84%)		Presenta estabilidad		Prueba de alcohol	Material de Vidrio		
	Proteína % m/m		Min 2,91%		Infrarojo / Kjedadahl	Milkoscan		
	Estabilidad Ramsdell		Min. Tubo 9		Prueba Ramsdell	Material de Vidrio		
	Índice crioscópico °H		0,560°H-0,530°H		Crioscopia	Crioscopio		
Almacenamiento de leche termizada en Silos UHT	Adulteracion con Lactosuero	Res. 2270/23 616/2006 Numeral 5.1	<30mg/l	mensual según cronograma	Cromatografía de alta eficiencia	HPLC	Certificado de Analisis externo AC-LF-F-20	Coordinador laboratorio Analista laboratorio FQ
	Grasa %m/v		Mínimo 3,02		Gerber/Infrarojo	Centrifuga / Milkoscan		
	Peroxidasa		Positivo		Colorimetria	Material de Vidrio		
	Ebullición		Negativo		Ebullición	Material de Vidrio		
	Estabilidad protéica al etanol (84%)		Presenta estabilidad		Prueba de alcohol	Material de Vidrio		
	Proteína % m/m		Min 2,91%		Infrarojo / Kjedadahl	Milkoscan		
	Estabilidad Ramsdell		Min. Tubo 9		Prueba Ramsdell	Material de Vidrio		
	Índice crioscópico °H		0,560°H-0,530°H		Crioscopia	Crioscopio		
	Adulteracion con Lactosuero		<30mg/l		Cromatografía de alta eficiencia	HPLC		
	Presión de Homogenización		180 (Bar)		Manómetro	Manómetro		
	Temperatura de esterilización		135,5 - 150°C		PT100 de esterilización	Registrador		
	pH		6,5-6,85		Potenciometría	Potenciómetro		
ENVASADO	Acidez Titulable Total (Acido Láctico %m/v)	5.1	0,13 - 0,145 %m/v acido láctico	Mínimo cada hora	Titulación	Bureta Digital	AC-LF-F-15	Analista laboratorio FQ
	Densidad (g/mL) a 15/15 °C		1,0295 - 1,033		Aerometria/ Infrarojo	Termolactodensímetro / Milkoscan		
	Solidos no grasos % m/m		Min 8,2		Fórmula de Richmond	Cálculo		
	Solidos totales		Min 11,2		Suma entre SNG y grasa	Cálculo		
	Índice crioscópico °H		(-0,560°H) - (-0,530°H)		Crioscopia	Crioscopio		
	Grasa, %m/v		Mínimo 3,02		Gerber / infrarojo	Centrifuga / Milkoscan		
	Estabilidad protéica al etanol de 84%		Presente estabilidad		Cualitativo	Material de Vidrio		
	Estabilidad Ramsdell		Min. Tubo 9		Prueba Ramsdell	Material de Vidrio		
	Proteína % m/m		Min 2,91%		Infrarojo / Kjedadahl	Milkoscan		
	Color, olor y sabor		Característico		Verificar el color, olor y el aspecto de la muestra	Personal de laboratorio		
	Residual de Peroxido		0 ppm		Colorimetria	test de peroxido		

	Adulterantes. Conservantes y Neutralizantes	4.4	Negativo	Según cronograma	Colorimetría	Materia de vidrio		
	Control de pesos, rotulado y sellado	8	Según especificación de producto y cumplir hermeticidad en el empaque	Mínimo cada dos horas	Verificación de peso-Visual - Verificación de sellado por prueba de torque	Balanza UHT	PD-F-UHT-11 PD-F-UHT-63	Operarios/Coord
Cuarentena y liberación	Recuento de Microorganismos mesófilos UFC/ml	5.4	< 1	por cada lote de producción	Siembra en placa	cajas de petri, azas	AC-LM-F-17	Analista laboratorio MO
	Esterilidad Comercial	5.4	Sin crecimiento		NTC 4433 Esterilidad comercial	Pipeta, campana de anaerobiosis, incubadoras, cuenta colonias		
	PH y sensorial	5.1 / 4.7	6,55 - 6,85 sensorialmente conforme		Potenciometría Y Analisis sensorial	Potenciometro y analista lab.	AC-LF-F-21 AC-LM-F-21	Analista laboratorio FO
Análisis especiales en Producto Terminado	Plomo (metales de pesados)	5.3	R4506/2013 Nivel max contaminantes (Plomo 0,02mg/Kg)	Según cronograma	Laboratorio Externo Proveedores de material de empaque.	Laboratorio Externo	Certificado de Analisis externo	Jefe de SGC
	Aflatoxina M1	4.5	Según NTC 3581 y R 4506/2013 Nivel max contaminantes Max 0.5 ug/Kg o 500 ppt					
	Plaguicidas	4.5	Según R. 2906/2007 . Res. Max plaguicidas					
	Contaminantes: Melamina, acrilonitrilo, monimero de cloruro de vinilo.	interno	R4506/2013 Nivel max contaminantes	Anual	Se solicita al proveedor de material de empaque			
	Trasmision de la Luz : en pelicula plastica (empaque)	8.1.1	A 400 nm Max: < 2,0% A 500 nm Max: < 8,0%					
	Permeabilidad al oxigeno y transmisión de luz		< 200 cm³/m²/d/atm					
	Adulteracion con Lactosuero	Res. 2270/23	<30mg/l	mensual según cronograma	Cromatografía de alta eficiencia	HPLC		
Otros	Control microbiológico manipuladores, ambientes, frotis de superficies y empaques	interno	Especificaciones internas según control	Según cronogramas interno del laboratorio	Siembras microbiológicas	Pipeta, cajas de petri	Formatos de microbiología	Analista Laboratorio MO

ANEXO N.9 Protocolo De Recolección de leche cruda.

INFORME DE LECHE FONDECUN 2025

FECHA	RUTA	CONDUCTOR	VEHICULO	PROVEEDOR	COMPARTIMIENTO	MEDIDA TANQUE	CANTIDAD LITROS
7/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	COLACTABIO 1			0
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALTEN	SKX188	AGRO SAN JOSE	C2	53	1001
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALTEN	SKX188	ASPAS	C2	41,6	711
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALTEN	SKX188	DOÑA LECHE	C2	33,9	1103
TOTAL LITROS DIA							4015
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							14141
8/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	SUCOLAC			1200
8/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	COLACTABIO 1			0
8/01/2025	UBATE PM	LUIS BALTEN	SKX188	AGRO SAN JOSE	C2		1138
23/04/2025	SIBATE	FERNANDO ESPINOZA	SKZ904	APROLECSI	C1		906
23/04/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		75
TOTAL LITROS DIA							981
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							337805
25/04/2025	SIBATE	RICARDO MARTINEZ	TLZ072	APROLECSI	C1		844
25/04/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		73
14/06/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		67
TOTAL LITROS DIA							67
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							370743

ANEXO N. 10 protocolo de recolección

PROVEEDOR	CANTIDAD	CANTIDAD LIMITE	FALTANTE
DOÑA LECHE	32000	32000	0
SOL DE LABRANZA	1893	7721	-5828
SUCOLAC	32000	32000	0
ASPAS	32430	32429	1
ASOAGROSANJOSE	32000	32000	0
AGROZIPACON	9265	9265	0
AMEG 2	10948	10952	-4
AMEG 1	7690	7721	-31
APROLECHO	10807	10809	-2
ASOGASA	5412	7721	-2309
ASOLAC	14249	11341	2908
ASOLHATOGS 1	11584	11582	2
ASOLHATOGS 2	11419	11428	-9
ASPOCAS	3860	3860	0
COOUNION 1	11582	11582	0
COOUNION 2	10952	10952	0
COOPALAC	7706	7721	-15
COLACTABIO 2	18000	18000	0
COLACTABIO 1	3860	3860	0
ASO LECHE GALAPAGO	19048	19048	0
GANALAC	22296	27143	-4847
COLFE	26666	26666	0
APROLECSI	10010	10000	10
ASOAGROSANJOSE 2	5800	5800	0
DOÑA LECHE 2	5800	5800	0
ASPAS 2	5801	5800	1
ASOMUISCA	7665	10000	-2335
TOTAL	370743	383201	-12458

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	CÓDIGO MA-4-03
	MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP	VERSIÓN 3.0
	INSTRUCTIVO DE PRUEBA DE ALCOHOL	FECHA: ABRIL 2020

Objetivo: Establecer el protocolo y las políticas para la aceptación o rechazo de la leche cruda durante la ruta de acuerdo a la prueba de estabilidad proteica

Responsable: Conductores de Recolección de leche cruda



Para la realización de la prueba debe contar con los siguiente elementos: Agitador, Alcohol 78% y acidometro limpio. (Neurex)



Llenar con el alcohol en el tambor del acidometro.



Agitar cada una de las cantinas o tanque de almacenamiento de leche. Tanque : debe agitar de 3 a 5 minutos y para las catinas como minimo 5 agitaciones



Introducir el acidometro en cada cantina cantina o tanque de manera perpendicular para tomar correctamente el volumen de leche



Dar un giro al disco de 180° para dejar caer los 2ml de leche en la copa situada en la parte inferior. Con los dedos indice y pulgar hacer girar la placa dosificadora de vuelta para dejar caer a la copa los 2 ml de alcohol



Agitar con el acidometro la mezcla de leche con alcohol y disponer la mezcla en la mano

INFORME DE LECHE FONDECUN 2025							
FECHA	RUTA	CONDUCTOR	VEHICULO	PROVEEDOR	COMPARTIMIENTO	MEDIDA TANQUE	CANTIDAD LITROS
7/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	COLACTABIO 1			0
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALLEEN	SKX188	AGRO SAN JOSE	C2	53	1001
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALLEEN	SKX188	ASPAS	C2	41,6	711
7/01/2025	UBATE PM	LUIS BALLEEN	SKX188	DOÑA LECHE	C2	33,9	1103
TOTAL LITROS DIA							4015
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							14141
8/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	SUCOLAC			1200
8/01/2025	RIO FRIO	ELIAS SILVA	TLY047	COLACTABIO 1			0
8/01/2025	UBATE PM	LUIS BALLEEN	SKX188	AGRO SAN JOSE	C2		1138
23/04/2025	SIBATE	FERNANDO ESPINOZA	SKZ904	APROLECSI	C1		906
23/04/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		75
TOTAL LITROS DIA							981
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							337805
25/04/2025	SIBATE	RICARDO MARTINEZ	TLZ072	APROLECSI	C1		844
25/04/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		73
14/06/2025	LA CALERA	JUAN VALBUENA	VKI790	ASOGASA	C2		67
TOTAL LITROS DIA							67
TOTAL LITROS GENERAL ACUMULADO							370743

PLAN DE RECOLECCIÓN LECHE DE LA GOBERNACIÓN

La flota de productos alimenticios cuenta con 15 vehículos para trabajo de recolección de leche en las diferentes regiones del departamento, para la recolección de las fincas asignadas por la gobernación se distribuirán de la siguiente manera, se genero una planilla para el control interno de la entrega de la leche en cada uno de los puntos ya establecidos y en compartimientos separados

PRODUCTO ALIMENTICIO E EL RECIBO DE		CÓDIGO					
MERCADERÍA AGRICOLA - LECHE <td colspan="2">00000000000000000000 </td>		00000000000000000000					
LISTA PROVEEDORES DE LECHE, GRASA, POR RUTA <td colspan="2">VERIFICAR </td>		VERIFICAR					
FONDECÚN <td colspan="2">RUTA JUNIO 2017 </td>		RUTA JUNIO 2017					
PLACA VEHICULO:		NÚMERO BASE:					
CONDUCTOR:		NÚMERO LECHE:					
		TOTAL LECHE:					
BOHIO	CEDELA / MIT	PROVEEDOR	BOHIO	CEDELA / MIT	T ^o	NÚMERO LECHE	LITROS
RIO FRIO							
	80000000000000000000	AGROBACON	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGROBACON	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGROBACON	+	-	1	2	3
							TOTAL
UBATE PM							
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
							TOTAL
LA CALERA							
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
	80000000000000000000	AGRO SAN JOSE	+	-	1	2	3
							TOTAL
Observaciones:							

PLAN DE CONTINGENCIA

Estaré a disposición 11 vehículos de capacidades superiores a los 10.000 litros apoyados con un plan de recolección según las diferentes ubicaciones de las fincas a recoger, el vehículo asignado se rotará con los vehículos de la misma capacidad para evitar el desgaste excesivo del vehículo y lograr disminuir las varas eventuales en los recorridos.

ANEXO N. 12. Se adjunta documentación y trazabilidad del proceso lote 159, donde se evidencia la documentación de todo el proceso de acuerdo al flujograma leche entera UHT

Observaciones:

Observación máquinas ciclo de producción leche entera conexión Flex 4 en línea E4 y E5 el día 31 de mayo del presente año desde las 4:06 am hasta las 8:24 am se realiza el envase de leche entera gobernación 1000ml por envasadora e5 con un total de unidades de 30.990 a bodega.

1.conexión tablero principal

2.capacidad de envasadoras: Cada Elecster cuenta con 3 cabezales cada uno cuenta con una capacidad de 2700und/h para un total de 8.100und/h de la envasadora

3. Capacidad del equipo Flex 4 cuenta con una receta de 18.000lts hora donde se distribuyen en las envasadoras E4 y E5, el equipo cuenta con una guarda de temperatura en la retención de 135.5 grados

Registro control de baches.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S		CÓDIGO PD-RL-F-02 VERSIÓN: 16 FECHA: JUNIO 2024	
RECIBO LECHE- HACCP CONTROL DE BACHES			
RECIBO DE LECHE			
FECHA: <u>31/05/25</u>	DESTINO: <u>UHT</u>	SILO ORIGEN: <u>11</u>	SILO DESTINO: <u>11</u>
BACHE: <u>1955</u>	PRODUCTO: <u>Entera</u>		
TIPO DE PRODUCTO (Marque con una X): ESCOLAR ☐ COMERCIAL ☒			
CONFORMACIÓN DEL BACHE: CANTIDAD: <u>39.000</u>		RESPONSABLE: <u>Fabian</u>	
VOLUMEN	<u>8691</u>	<u>17500</u>	<u>12.809</u>
RUTA/OTROS	<u>Ubate</u>	<u>Cumara</u>	<u>Boyaca</u>
VOLUMEN			
RUTA/OTROS			
LIBERACIÓN POR LABORATORIO			
SILO	SILO: <u>11</u>	SILO: <u>7</u>	SILO: <u>7</u>
PRODUCTO	<u>Entera</u>	<u>Entera</u>	
Parámetro			
Acidez	<u>0.130</u>	<u>0.130</u>	
pH	<u>6.85</u>	<u>6.84</u>	
Densidad	<u>1.0306</u>	<u>1.0311</u>	
Grasa	<u>3.08</u>	<u>3.06</u>	
Proteína	<u>2.92</u>	<u>2.93</u>	
Ebullición	<u>1-1</u>	<u>1-1</u>	
ETR	<u>9</u>	<u>9</u>	
Peróxido	<u>0</u>	<u>0</u>	
Alcohol	<u>-84</u>	<u>-84</u>	
Índice Crioscópico	<u>-0.539</u>	<u>-0.537</u>	
Inhibidores	<u>—</u>	<u>—</u>	
Antibiótico	<u>ND</u>	<u>ND</u>	
Brix	<u>—</u>	<u>—</u>	
Sensorial	<u>Cumple</u>	<u>CUMPLE</u>	
Fecha	<u>31-05-2025</u>	<u>31-05-25</u>	
Hora	<u>00:20</u>	<u>08:10</u>	
Responsable	<u>Ana Maria S.</u>	<u>Paula D.</u>	
MEZCLAS <u>—</u> PASTEURIZACIÓN ☒		RECIBO DE LECHE	
FECHA: <u>31/05/25</u>	DESTINO: <u>UHT</u>	Revise que el agitador este en funcionamiento SI ☒ NO ☐	
HORA: <u>2:00 am</u>	SILO: <u>7</u>	Responsable: <u>Fabian</u>	
CANTIDAD: <u>39.000</u>	RESPONSABLE: <u>Fabian</u>		
PROCESO QUE RECIBE: <u>UHT</u> <u>D.SOL</u> <u>D.LIQ</u> <u>OTRO</u>		Revise que el agitador este en funcionamiento SI ☒ NO ☐	
FECHA: <u>31/05/25</u>	HORA: <u>08:10</u>	Responsable: <u>[Signature]</u>	
CANTIDAD: <u>39.00222</u>	RESPONSABLE: <u>[Signature]</u>		
OBSERVACIONES: (Para reporte de estabilización en silos de UHT)			

PRODUCTO ALIMENTICIO EL RECETO S.A.S

UNIT

IDENTIFICACION

LAVADO SODA

LAVADO ACIDO

DESINFECCION

FECHA

VERIFICACION

ESTERILIZADOR

FLUIDO

CONCENTRACION

TEMPERATURA

TIEMPO

RESIDUAL SODA (CNC)

RESIDUAL ACIDO (CNC)

RESIDUAL FINAL (CNC)

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

FECHA INICIO

FECHA FIN

RESPONSABLE DEL LAVADO

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

Lista de chequeo alistamiento envasadoras Elecster 4 y 5.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S		Copia		CODIGO: PD-UHT-F-13
UHT		Controlada		VERSION 19
LISTA DE CHEQUEO ALISTAMIENTO DE ENVASADORA ELECSTER				
FECHA: 31-05-23	ELECSTER N°: 0-4	EQUIPO DE LAVADO:	FLEX 2 ☐ FLEX 4 ☐ ASW ☒	PAG 1
ACTIVIDAD A EJECUTAR O PUNTO DE CONTROL	PARAMETRO	CABEZAL	OBSERVACIONES	
HORA: 14:40	FECHA: 31-05-23	OPERARIO RESPONSABLE: Nefar		
VERIFICAR SENAL DE AIRE VALVULA GEMU CIP Y ESTERILIZACION: Conectada-CN	ON	9	10	11
RETIRAR PELICULA Y ACCESORIOS DEL TUBO DE LLENADO		✓	✓	✓
CERRAR EL TUBO DOSIFICADOR CON EL TAPON SUPRESOR		✓	✓	✓
RETIRAR LAS MONEDAS Y CAMBIAR EL PERNO AL DE MAYOR CAPACIDAD		✓	✓	✓
VACIAR TOLVA Y BAÑOS DE PEROXIDO		✓	✓	✓
APAGAR UNIDAD DE AIRE ESTERIL (ESA) Y LUCES UV		✓	✓	✓
SELECCIONAR CICLO CIP		✓	✓	✓
LAVAR CON DETERGENTE Y CEPILLO EL TUBO DE SELLADO (Rodillos de balancines, escurridores sacándolos del gabinete para lavarlo por fuera y baños de peróxido) Y ACCESORIOS (Boquilla de producción, esterilización, gancho formador y Oring)		✓	✓	✓
FLUJO DE LAVADO (Min 10.000 l/h usando el equipo ASW)	l/h	22000		
TEMPERATURA DE SOLUCION DE SODA	Min. 70 °C	87	87	87
CONCENTRACION DE SOLUCION DE SODA	1.5-2.5%	2.0		
VERIFICAR QUE TODA LA LINEA ESTE LAVANDO DE MANERA APROPIADA (Pistones, flujo, valvulas y temperaturas)	EJECUTADO: ✓	✓	✓	✓
TIEMPO DE CIRCULACION DE LA SOLUCION DE SODA	20 - 30 Min	15:20	16:13	
VERIFICAR CON FENOLFTALEINA HERMETICIDAD EN LINEA, VALVULAS Y MEMBRANAS	EJECUTADO ✓	✓	✓	✓
ENJUAGUE DE SOLUCION DE SODA, VERIFICAR RESIDUAL	Sin residual (OK)	OK		
TEMPERATURA DE SOLUCION DE ACIDO	Min. 60°C	76	76	76
CONCENTRACION DE SOLUCION DE ACIDO	1.0-1.5%	1.4		
VERIFICAR QUE TODA LA LINEA ESTE LAVANDO DE MANERA APROPIADA (Pistones, flujo, valvulas y temperaturas)	EJECUTADO: ✓	✓	✓	✓
TIEMPO DE CIRCULACION DE LA SOLUCION DE ACIDO	15 - 20 min	17:20	17:45	
VERIFICACION DE FLUJS DE LAVADO DE TUBING (V18) (Se ejecuta durante todo el ciclo de lavado CIP cada 2 minutos x 10 segundos) APLICA PARA ELECSTER 1	EJECUTADO: ✓	NA		
ENJUAGUE DE SOLUCION DE ACIDO, VERIFICAR RESIDUAL	Sin residual (OK)	OK		
FORZADO DE VALVULA (V18) (procedimiento utilizado durante el enjuague de ácido y/o enjuague final, para eliminar residualidad de soluciones de lavado)	EJECUTADO: ✓	NA		
APLICA PARA ELECSTER 1				
LIMPIAR Y VERIFICAR ESTADO DE RODILLOS, VIDRIOS Y EMPAQUETADURA		✓	✓	✓
LIMPIAR GABINETES DE LLENADO Y GABINETE DE BAÑOS DE PEROX		✓	✓	✓
LIMPIAR Y VERIFICAR CONTRA RODILLO (UNIDAD DESBOBINADO PELICULA) Y RODILLO DE PELICULA (BARRA BALANCIN).		✓	✓	✓
REVISAR Y LIMPIAR EL TRIANGULO FORMADOR		✓	✓	✓
LIMPIEZA DE GABINETE INTERNO Y EXTERNO, PREFILTROS Y GUATA DEL ESA		✓	✓	✓
LIMPIEZA EXTERNA DE LA ENVASADORA (Parte frontal, superior, tubo de extracción de peróxido, equipo esa, banda transportadora y soportes, estantería y estibas)		✓	✓	✓
HORA: 15:30	FECHA: 31-05-23	OPERARIO RESPONSABLE: Nefar		
REVISAR, CAMBIAR O ROTAR TEFLON DE PREENSA HORIZONTAL		✓	✓	✓
REVISAR, CAMBIAR O ROTAR DE TEFLON DE PREENSA VERTICAL		✓	✓	✓
REVISAR O CAMBIAR GOMA HORIZONTAL - SILICONES		✓	✓	✓
REVISAR O CAMBIAR GOMA VERTICAL - SILICONES		✓	✓	✓
ROTACION DE TEFLON HORIZONTAL CONTRA PARTE		✓	✓	✓
REVISAR ESTADO, CAMBIAR O ROTAR SUFRIDERAS		✓	✓	✓
REVISAR ESTADO DE CUCHILLAS, LIMPIAR O CAMBIAR		✓	✓	✓
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO PT-100 (Que registre, no tenga variaciones)		✓	✓	✓
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO EMPALMADORA DE ROLLO, REVISAR TEFLON		✓	✓	✓
HORA: 18:42	FECHA: 31-05-23	OPERARIO RESPONSABLE: Nefar		
DESMTONTAR, LIMPIAR Y DESINFECTARE PISTON LIBRE DE PRODUCTO Y BAJAR EMBOLO PARA FROTIS		✓	✓	✓
DESMTONTAR Y LAVAR TOLVAS DE PEROXIDO (Revisar estado de mangueras de nivel de peróxido, carácter obligatorio)		✓	✓	✓
CONTEO DE LAMPARAS UV FUERA DE SERVICIO Y REPORTE DE BOMBILLAS FUNDIDAS	4	0	0	0
VERIFICAR ESTADO LAMPARAS UV Y DESINFECTAR CON ALCOHOL		✓	✓	✓
LIMPIAR Y DESINFECTAR ECURRIDORES, VERIFICAR ESTADO, ALINEACION, DESGASTE, O CAMBIAR		✓	✓	✓
LLENAR BAÑOS DE PEROXIDO DE HIDROGENO		✓	✓	✓
REPORTAR TEMPERATURA DE BAÑOS DE PEROXIDO	35-45°C	40	40	39
EMPALMAR Y SELLAR PELICULA DE ESTERILIZACION		✓	✓	✓
VERIFICAR POSICION GANCHO FORMADOR		✓	✓	✓
FECHADORES -LIMPIAR: CABEZAL, EQUIPO Y ESTADO DE SENSORES		✓	✓	✓
LIMPIAR Y LUBRICAR BARRAS DESLIZADORAS		✓	✓	✓
VERIFICACION DE SENSORES DE FIN DE ROLLO (Reportar el estado)		✓	✓	✓
LIMPIEZA EXTERNA DE LA ENVASADORA (LIBERACION POR PARTE DE CALIDAD)	OK	OK		
COORDINADOR DE PRODUCCION: ANDRÉS GARCÍA			COORDINADOR CALIDAD: Natalia Botuena	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		Código: PD-UHT-F-13	
UHT		VERSION 18	
LISTA DE CHEQUEO ALISTAMIENTO DE ENVASADORAS ELECSTER		FECHA: DIC 2024	
		PÁG 2	

A L I S T A M I E N T O S	HORA: 19:05	FECHA: 31 Mayo 25	OPERARIO RESPONSABLE: Eslen Sarmiento	Copia Controlada
TOMA DE FROTIS Y LIBERACIÓN DE MAQUINA POR CALIDAD (Máximo 50 URL)	EJECUTADO: ✓	URL	URL	URL
CONTRA RODILLO, UNIDAD DESBOBINADO PELICULA	✓	0	0	0
RODILLO DE PELICULA (BARRA BALANCÍN)	✓	0	0	0
TRIANGULO FORMADOR DE BOLSA	✓	0	0	0
TUBO DOSIFICADOR (CUCHILLA, INYECTOR, GANCHO)	✓	0	0	0
PISTÓN DOSIFICADOR	✓	0	0	0
RESPONSABLE DEL FROTIS: Natalia Valbuena		HORA DEL FROTIS: 19:05		
REGISTRAR PRESION AIRE DE LAS MEMBRANAS 180	2-3 BAR	20	20	20
PRESION AIRE DE LA MEMBRANA 400	2-3 BAR	20	20	20
CONCENTRACION PEROXIDO DE BAÑOS DE PEROXIDO	35-40%	35	4	
PRESION DE AIRE COMPRIMIDO	5,7 BAR	5,7		
ABIERTAS VALVULAS DE VAPOR DE LAS BARRAS, APLICA PARA ELECSTER 1	EJECUTADO: ✓	N/A		
VERIFICAR VISUALMENTE LA AUSENCIA DE ESCAPES EN EL ESA	EJECUTADO: ✓			

ESTERILIZACIÓN 1											
OPERARIO RESPONSABLE: Eslen Sarmiento											
ESTERILIZACIÓN LINEA DE LLENADO (MIN. 121°C-20 Minutos)				ESTERILIZACIÓN LINEA DE AIRE ESTERIL (MIN. 121°C-20 Minutos)				APLICA PARA LA ELECSTER 1			
								ESTERILIZACIÓN BARRA DE V1.1 (MIN. 121°C-20 Minutos) (DURANTE ESTERILIZACIÓN)			
HORA		CABEZAL		HORA		CABEZAL		HORA		FIN:	
0 min	21:18	121	122	0 min	21:20	122	121	T° 0 min	T° 10 min	T° 20 min	
10 min	21:28	132	133	10 min	21:30	136	136	PRESION DE ESTERILIZACIÓN (min. 2 BAR)			
20 min	21:38	133	134	20 min	21:40	136	136	Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)			
ENFRIAMIENTO	22:10	40	38	ENFRIAMIENTO	22:05	39	37	ESTERILIZACIÓN BARRA DE V2.2 (MIN. 121°C-20 Minutos) (DURANTE PRODUCCION)			
Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)				Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)				HORA INICIO: FIN:			
PRESION DE ESTERILIZACIÓN (min. 2 BAR)				6				T° 0 min T° 10 min T° 20 min			
OBSERVACIONES:											

ESTERILIZACIÓN 2 (EN CASO DE PRESENTARSE LA NECESIDAD DE REPETIR LA ESTERILIZACIÓN - INDIQUE LA CAUSA EN LAS OBSERVACIONES)											
OPERARIO RESPONSABLE:											
ESTERILIZACIÓN LINEA DE LLENADO (MIN. 121°C-20 Minutos)				ESTERILIZACIÓN LINEA DE AIRE ESTERIL (MIN. 121°C-20 Minutos)				APLICA PARA LA ELECSTER 1			
								ESTERILIZACIÓN BARRA DE V1.1 (MIN. 121°C-20 Minutos) (DURANTE ESTERILIZACIÓN)			
HORA		CABEZAL		HORA		CABEZAL		HORA		FIN:	
0 min				0 min				T° 0 min	T° 10 min	T° 20 min	
10 min				10 min				PRESION DE ESTERILIZACIÓN (min. 2 BAR)			
20 min				20 min				Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)			
ENFRIAMIENTO				ENFRIAMIENTO				ESTERILIZACIÓN BARRA DE V2.2 (MIN. 121°C-20 Minutos) (DURANTE PRODUCCION)			
Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)				Verificar que toda la linea esta esterilizando (EJECUTADO V)				HORA INICIO: FIN:			
PRESION DE ESTERILIZACIÓN (min. 2 BAR)								T° 0 min T° 10 min T° 20 min			
OBSERVACIONES:											

SE REALIZO CAMBIO DE LA PELICULA DESPUES DE LA SEGUNDA ESTERILIZACION SI ☐ NO ☐											
OBSERVACIONES:											

ACTIVIDAD A EJECUTAR O PUNTO DE CONTROL		PARAMETRO	CABEZAL	OBSERVACIONES
			72 73 74	
HORA: 22:12		OPERARIO RESPONSABLE: Rbm Lopez		
P R E P A R A C I O N	ADICIONAR PEROXIDO A TOLVAS (TEMP. DE ESTABILIZACIÓN Min 125°C)	EJECUTADO	✓	✓
	RETIRAR TAPON SUPRESOR		✓	✓
	VERIFICAR DE SELLADOS		✓	✓
	VERIFICAR LA DOSIFICACION DE PRODUCTO		✓	✓
	VERIFICAR EL ROTULADO (FECHA, LOTE)		✓	✓
	VERIFICAR VALVULAS (GEMU: Cerrada Y APV: Abierta)		✓	✓
REGISTRAR PRESION DE AIRE ESTERIL (ESA)		Min 30 mbar	59	
LIBERACIÓN DE FECHADO EN PRUEBAS DE AGUA ESTÉRIL:		OK	OK	OK
LIBERACIÓN DE ENVASADORA PARA CONTINUAR AL PASO DE ENVASADO, CON PREVIA VERIFICACIÓN POR PARTE DE:				
COORDINADOR PRODUCCION: Oscar Molina		COORDINADOR CALIDAD: Pablo		

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S		Copia		CODIGO: PD-UHT-F-13
UHT		Controlada		VERSION 19
LISTA DE CHEQUEO ALISTAMIENTO DE ENVASADORA ELECSTER		FECHA: ABRIL 2025		
FECHA: 31-May-25	ELECSTER N°: 9	EQUIPO DE LAVADO:	FLEX 2 ☐ FLEX 4 ☐ ASW ☒ PAG 1	
ACTIVIDAD A EJECUTAR O PUNTO DE CONTROL	PARAMETRO	CABEZAL	OBSERVACIONES	
HORA: 14:40	FECHA: 31-May-25	12	13	14
VERIFICAR SENAL DE AIRE VALVULA GEMU CIP Y ESTERILIZACION: Conectada-ON	ON	ON		
RETIRAR PELICULA Y ACCESORIOS DEL TUBO DE LLENADO				
CERRAR EL TUBO DOSIFICADOR CON EL TAPON SUPRESOR				
RETIRAR LAS MONEDAS Y CAMBIAR EL PERNO AL DE MAYOR CAPACIDAD				
VACIAR TOLVA Y BAÑOS DE PEROXIDO				
APAGAR UNIDAD DE AIRE ESTERIL (ESA) Y LUCES UV				
SELECCIONAR CICLO CIP				
LAVAR CON DETERGENTE Y CEPILLO EL TUBO DE SELLADO (Rodillos de balancines, escurridores sacándolos del gabinete para lavarlo por fuera y baños de peróxido) Y ACCESORIOS (Boguilla de producción, esterilización, gancho formador y Oring)				
FLUJO DE LAVADO (Min 10.000 l/h usando el equipo ASW)	l/h	27.000		
TEMPERATURA DE SOLUCION DE SODA	Min. 70 °C	87	87	87
CONCENTRACION DE SOLUCION DE SODA	1.5-2.5%	3.0		
VERIFICAR QUE TODA LA LINEA ESTE LAVANDO DE MANERA APROPIADA (Pistoneo, flujo, válvulas y temperaturas)	EJECUTADO: ✓			
TIEMPO DE CIRCULACION DE LA SOLUCION DE SODA	20 - 30 Min	15:20	16:13	
VERIFICAR CON PENOLITALENA HERMETICIDAD EN LINEA, VALVULAS Y MEMBRANAS	EJECUTADO: ✓			
ENJUAGUE DE SOLUCION DE SODA, VERIFICAR RESIDUAL	Sin residual (OK)	OK		Realizando x calda
TEMPERATURA DE SOLUCION DE ACIDO	Min. 60°C	26	26	26
CONCENTRACION DE SOLUCION DE ACIDO	1.0-1.5%	1.4		
VERIFICAR QUE TODA LA LINEA ESTE LAVANDO DE MANERA APROPIADA (Pistoneo, flujo, válvulas y temperaturas)	EJECUTADO: ✓			
TIEMPO DE CIRCULACION DE LA SOLUCION DE ACIDO	15-20 min	17:26	17:45	
VERIFICACION DE FUPS DE LAVADO DE TUBING (V18) (Se ejecuta durante todo el ciclo de lavado CIP cada 2 minutos x 10 segundos) APLICA PARA ELECSTER 1	EJECUTADO: ✓	N/A		
ENJUAGUE DE SOLUCION DE ACIDO, VERIFICAR RESIDUAL	Sin residual (OK)	OK		
FORZADO DE VALVULA (V18) (procedimiento utilizado durante el enjuague de ácido y/o enjuague final, para eliminar residualidad de soluciones de lavado) APLICA PARA ELECSTER 1	EJECUTADO: ✓	N/A		
LIMPIAR Y VERIFICAR ESTADO DE RODILLOS, VIDRIOS Y EMPAQUETADURA				
LIMPIAR GABINETES DE LLENADO Y GABINETE DE BAÑOS DE PEROX				
LIMPIAR Y VERIFICAR CONTRA RODILLO (UNIDAD DESBOBINADO PELICULA) Y RODILLO DE PELICULA (BARRA BALANCIN)				
REVISAR Y LIMPIAR EL TRIANGULO FORMADOR				
LIMPIEZA DE GABINETE INTERNO Y EXTERNO, PREFILTROS Y GUATA DEL ESA				
LIMPIEZA EXTERNA DE LA ENVASADORA (Parte frontal, superior, tubo de extracción de peróxido, equipo esa, bandeja transportadora y soportes, estantería y estibas)				
HORA: 15:40	FECHA: 31-May-25	OPERARIO RESPONSABLE: Gutierrez Sandoz		
REVISAR, CAMBIAR O ROTAR TEFLON DE PRENSA HORIZONTAL				
REVISAR, CAMBIAR O ROTAR DE TEFLON DE PRENSA VERTICAL				
REVISAR O CAMBIAR GOMA HORIZONTAL-SILICONES				
REVISAR O CAMBIAR GOMA VERTICAL - SILICONES				
ROTACION DE TEFLON HORIZONTAL CONTRA PARTE				
REVISAR ESTADO, CAMBIAR O ROTAR SUFRIDERAS				
REVISAR ESTADO DE CUCHILLAS, LIMPIAR O CAMBIAR				
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO PT-100 (Que registre, no tenga variaciones)				
VERIFICAR FUNCIONAMIENTO EMPALMADORA DE ROLLO, REVISAR TEFLON				
HORA: 18:12	FECHA: 31-May-25	OPERARIO RESPONSABLE: Gutierrez Sandoz		
DESAMONTAR, LIMPIAR Y DESINFECTAR PISTON LIBRE DE PRODUCTO Y BAJAR EMBOLO PARA FROTIS				
DESAMONTAR Y LAVAR TOLVAS DE PEROXIDO (Revisar estado de mangueras de nivel de peróxido, carácter obligatorio)				
CONTEO DE LAMPARAS UV FUERA DE SERVICIO Y REPORTE DE BOMBILLAS FUNDIDAS				
VERIFICAR ESTADO LAMPARAS UV Y DESINFECTAR CON ALCOHOL				
LIMPIAR Y DESINFECTAR ECURRIDORES, VERIFICAR ESTADO, ALINEACION, DESGASTE, O CAMBIAR				
LLENAR BAÑOS DE PEROXIDO DE HIDROGENO				
REPORTAR TEMPERATURA DE BAÑOS DE PEROXIDO				
EMPALMAR Y SELLAR PELICULA DE ESTERILIZACION				
VERIFICAR POSICIÓN GANCHO FORMADOR				
FECHADORES -LIMPIAR: CABEZAL, EQUIPO Y ESTADO DE SENSORES				
LIMPIAR Y LUBRICAR BARRAS DESLIZADORAS				
VERIFICACION DE SENSORES DE FIN DE ROLLO (Reportar el estado)				
LIMPIEZA EXTERNA DE LA ENVASADORA (LIBERACION POR PARTE DE CALIDAD)	OK	OK		
COORDINADOR DE PRODUCCION: ANDRÉS GARCIA		COORDINADOR CALIDAD: Natalia Alvarado		

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

Control de variables del proceso esterilización Flex 4 .

COORDINADOR PRODUCCIÓN		TURNO 1 (22:00 - 06:00)		TURNO 2 (06:00 - 14:00)		TURNO 3 (14:00 - 22:00)																																																																																															
Firma		Firma		Firma		Firma																																																																																															
<p>FECHA: 31-05-25</p> <p>PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECIEN S.A.S</p> <p>UNIDAD: CONTROL</p> <p>CONTROL DE VARIABLES DE PROCESO FLEX 4 (LÍQUIDO Y BEBIDA)</p> <p>TEMPERATURA GUARDA: °C 136.1</p> <p>EMPAQUES: 151</p> <p>LOT: 151</p> <p>CONDICIÓN: CAMBIO</p> <p>VERSIÓN: 02</p> <p>FECHA: MARZO 2025</p>																																																																																																					
HORA	PRODUCTO	SIG	Flujo litros / hora	T101 TTC Temperatura Producto	T103 TTC Temperatura Horno (para 35°C)	T05 TTC Temperatura Industria (para 110°C)	T06 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T07 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T08 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T09 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T10 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T11 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T12 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T13 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T14 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T15 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T16 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T17 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T18 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T19 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T20 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T21 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T22 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T23 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T24 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T25 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T26 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T27 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T28 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T29 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T30 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T31 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T32 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T33 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T34 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T35 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T36 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T37 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T38 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T39 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T40 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T41 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T42 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T43 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T44 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T45 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T46 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T47 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T48 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T49 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T50 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T51 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T52 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T53 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T54 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T55 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T56 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T57 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T58 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T59 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T60 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T61 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T62 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T63 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T64 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T65 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T66 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T67 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T68 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T69 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T70 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T71 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T72 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T73 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T74 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T75 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T76 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T77 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T78 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T79 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T80 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T81 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T82 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T83 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T84 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T85 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T86 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T87 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T88 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T89 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T90 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T91 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T92 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T93 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T94 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T95 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T96 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T97 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T98 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T99 TTC Temperatura Industria (para 35°C)	T100 TTC Temperatura Industria (para 35°C)



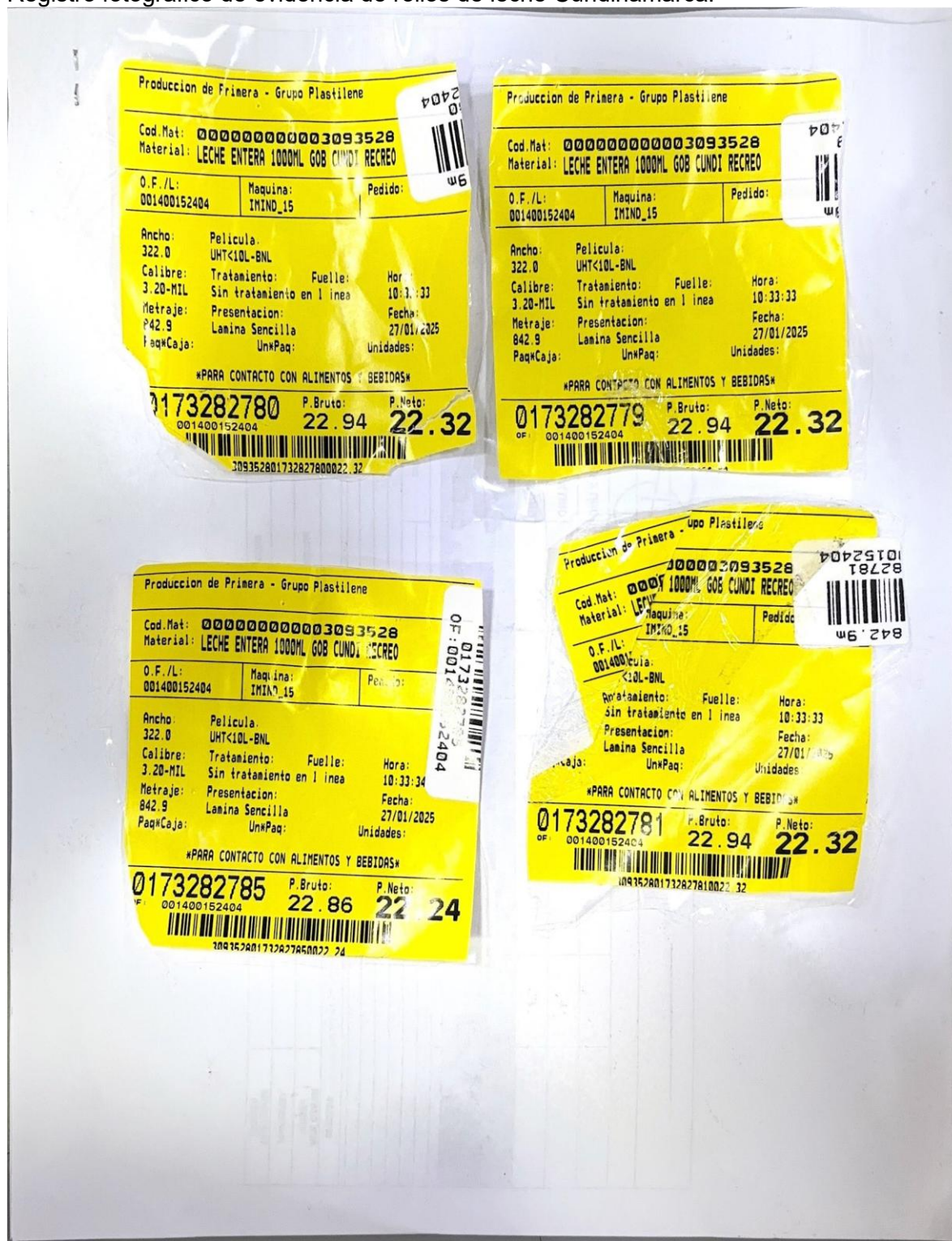
FONDECÚN		PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECIPO S.A.S.		CONTROL DE VARIABLES DE PROCESO FLEX 4 (LICHE Y BEBIDA)		LOTES		OPERARIO		COORD. CALIDAD	
FICHA: 31-05-25		TEMPERATURA GUARDA °C		TEMPERATURA GUARDA °C		TEMPERATURA GUARDA °C		TEMPERATURA GUARDA °C		TEMPERATURA GUARDA °C	
HORA	PRODUCTO	SÍLO	Fuiga Litros / Hora	TIC Entrada Producto	TIC Salida Homogenizador (Max 85°C)	TIC Entrada (Max 110°C)	TIC Salida (Max 35°C)	TIC Entrada (Max 45°C)	TIC Salida (Max 45°C)	TIC Entrada (Max 45°C)	TIC Salida (Max 45°C)
11:01	Enlatado	4	1800	12.1	81.2	106.1	23.1	23.6	29.1	139.1	139.1
11:33	Enlatado	4	15015	10.6	81.3	106.6	23.0	23.1	21.5	139.1	139.1
12:02	Enlatado	4	17992	10.5	82.6	107.3	23.2	23.4	29.8	139.1	139.1
12:32	Enlatado	4	17993	11.2	84.6	108.1	29.9	29.7	29.5	139.1	139.1
13:00	Enlatado	4	17994	13.4	85.8	109.0	30.1	28.4	28.4	139.1	139.1
13:30	Enlatado	4	17995	12.1	85.8	109.0	29.5	29.4	29.4	139.1	139.1
23:05	Enlatado	4	17960	9.8	72.1	109.0	22.6	26.2	139.1	139.1	139.1
23:30	Enlatado	5	17965	10.0	77.6	102.4	26.4	26.1	139.1	139.1	139.1
OBSERVACIONES											
ACCIONES CORRECTIVAS POR CAIDA DE PROGRAMAS (Reservado PRO)											
Falla eléctrica: ☐ Vapor ☐ Agua ☐ CP											
Hora de inicio lavado											
Causa: Fugas: Otros:											
Operario responsable:											
Especificación para Homogenización: 180 bar (liche, bebida y leche saborizada)											
COORDINADOR PRODUCCIÓN											
COORDINADOR CALIDAD											

Lista de hermetecidad y variables Envasadoras Elecster

[illegible]

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		CODIGO: PD-UHT-F-38
UHT		VERSION 13
LISTA DE HERMETICIDAD Y VARIABLES ENVASADORAS ELECTERS		FECHA: MARZO 2024
FECHA: 31/Marzo/2025		ELECSTER N° 5
PUNTO DE CHEQUEO/HORA		
Hora ejecutada	00:00 01:00 02:00 03:00 04:00 05:00 06:00 07:00 08:00 09:00 10:00 11:00 12:00 13:00 14:00 15:00 16:00 17:00 18:00 19:00 20:00 21:00 22:00	
Proceso de la envasadora:		
1. Agua esteril 2. Producción		
3. A/C 4. CIP 5. STOP 6. Esterilización		
Verificar visualmente Hermeticidad Línea de entrada de producto		
Verificar visualmente Hermeticidad Válvula de producto APV		
Verificar visualmente Hermeticidad Válvula de balance de presión CPMI		
Verificar visualmente Hermeticidad Membranas 180		
Verificar visualmente Hermeticidad membrana 400		
Verificar visualmente Hermeticidad Válvula de retorno GEMU		
Verificar visualmente Hermeticidad Líneas de tolva de Peróxido		
Registrar Temperatura de H2O2 (35-40°C)		
Verificar visualmente Nivel de los baños y tolvas de H2O2.		
Aspecto visual del peróxido en tolvas (limpio, no lechoso)		
Registrar Presión aire esteril ESA (Min. 35 mibar)		
Verificar señal de aire válvula GEMU A/C y producción Desconectada-Off CIP y esterilización Conectada-On		
Registrar Presión entrada aire Membranas 180 (1,8-2,5 bar)		
Registrar Presión de entrada de aire Membrana 400 (1,8-2,5 bar)		
Inspeccionar presencia de gencho formador y Boquilla de llenado (todos los cabezales) cada 30 minutos		
OPERARIO RESPONSABLE	Ruben Loraes Jhon jairo Rincon	Gustavo Sanchez Raul
CONTROL PERIODO DE HIDRUGENO (Se controla en el inicio, A/C y final de producción)		
INICIO DE PRODUCCIÓN HORA: 23:04	FINAL DE PRODUCCIÓN HORA: 3:42	
Registrar Temperatura H2O2 (35-40°C)	Registrar Temperatura H2O2 (35-40°C)	
Registrar Concentración H2O2 (35-40%)	Registrar Concentración H2O2 (35-40%)	
Verificar visualmente Nivel de H2O2 (C/NC)	Verificar visualmente Nivel de tolvas y baños de H2O2 (C/NC)	
Coordinador Producción:		
OBSERVACIONES/ACCIONES CORRECTIVAS		

Registro fotografico de evidencia de rollos de leche Cundinamarca.



Produccion de Primera - Grupo Plastilene		
Cod. Mat:	0000000000003093528	
Material:	LECHE ENTERA 1000ML GOB CUNDI RECRO	
O. F. /L:	Maquina:	Pedido:
001400152404	IMIND_15	
Ancho:	Pellicula:	
322.0	UHT<10L-BNL	
Calibre:	Tratamiento:	Fuelle:
3.20-MIL	Sin tratamiento en linea	10:33:33
Metrage:	Presentacion:	Fecha:
842.9	Lamina Sencilla	27/01/2025
Paq<Caja	Un<Paq:	Unidades:
PARA CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS		
0173282782	P. Bruto:	P. Neto:
OF 001400152404	22.85	22.23
		

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.														
UHT														
CONTROL PESOS Y SELLADOS ENVASADORA ELEECSTER														
CÓDIGO: PD-UHT-F-11		VERSION 09		FECHA: MAYO 2025		MACQUINA: ES		FLEX: 4						
FECHA FABRICACIÓN: 31/10/15		VENGE: 17/08/15		MARCA: Cundinamarca		RANGO DE PESOS		MIN: 1034 MAX: 1036		OBJETIVO: 1036		CABEZAL III: 14		
LOTE: 151		VENGE: 17/08/15		REFERENCIA: 1000 ml.		CABEZAL II: 13		CABEZAL I: 12						
HORA	PESO 1	PESO 2	PESO 3	PROM	NOTULADO	TORQUE	D. SOLAPA	PASO LUZ	MECANICA	PROM	PESO 3	PESO 2	PESO 1	RESPONSABLE
04:07	1041	1036	1039	1038							1036	1043	1039	Y. Aray
04:14	1036	1041	1039	1038							1041	1036	1039	Y. Aray
04:20	1036	1039	1037	1037							1037	1039	1037	Y. Aray
04:30	1037	1039	1038	1038							1039	1037	1038	Y. Aray
04:40	1039	1036	1038	1037							1036	1039	1038	Y. Aray
05:30	1039	1036	1038	1037							1036	1039	1038	Y. Aray
06:04	1037	1039	1038	1038							1039	1037	1038	Y. Aray
06:36	1037	1039	1038	1038							1039	1037	1038	Y. Aray
07:01	1036	1039	1037	1037							1039	1036	1037	Y. Aray
07:08	1031	1036	1041	1036							1041	1036	1036	Y. Aray
08:00	1031	1036	1036	1036							1036	1036	1036	Y. Aray
08:15	1032	1034	1030	1032							1034	1032	1031	Y. Aray

Coord. Calidad	Coord. Calidad	Coord. Calidad
Y. Aray	Y. Aray	Y. Aray

Lim. Inf	Objetivo	Lim. Inf
12.00	1.50	12.00

GRÁFICA CABEZAL I	GRÁFICA CABEZAL II	GRÁFICA CABEZAL III

*CONVENCIONES: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE (Aplica para pruebas de sellado y verificación de rotulado)

HOJA 1/2

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

Formato de entrega de producto a logística.

PRODUCTOS LÁCTEOS EL RECREO S.A.										CÓDIGO PD-F-UHT-46 Versión 7.0	
UHT - HACCP										FECHA: DIC 2018	
FORMATO ENTREGA CONTROL BANDAS UHT A BODEGA											
LIDER M	LOTE	151	LIDER T	CÓDIGO DEL PRODUCTO	600090	LIDER N	PRODUCTO	GOBERNACION	FECHA VENCIMIENTO	17/09/25	
REFERENCIA	1000		MAQUINA	2-5							
HORA DE INICIO DE ESTIBA	HORA FIN ESTIBA	NÚMERO DE ESTIBA	EMBALAJE			VERIFICACIÓN DE EMBALAJE Y ESTIBADO (Por estiba entregada)					
			CORRUGADO	CESTILLO	CANASTILLA	1 2 3 4 5 6					
04:06	04:12	1				30X30					
04:12	04:25	2									
04:25	04:31	3									
04:31	04:37	4									
04:37	04:42	5				30X30					
04:42	04:48	6									
04:48	04:57	7									
04:57	05:03	8									
05:03	05:10	9				30X30					
05:10	05:19	10									
05:19	05:26	11									
05:26	05:32	12									
05:32	05:39	13				30X30					
05:39	05:45	14									
05:45	05:54	15									
05:54	05:59	16	/			30X30	/		/	/	MIGUEL
05:59	06:06	17									
06:06	06:13	18									
06:13	06:19	19									
06:19	06:26	20									
06:26	06:34	21									
06:34	06:41	22									
06:41	06:48	23									
06:48	06:56	24									
06:56	07:05	25									
07:05	07:15	26									

TURNO	CORRUGADO			CESTILLOS			CANASTILLA			SUPERVISOR DE EMBALAJE MONTACARGUISTA
	Estibas De a	Cajas	Unidades	Estibas De a	Cestillos	Unidades	Estibas De a	Canastillas	Unidades	
Turno: M										SUPERVISOR DE BANDAS
Turno: T										MONTACARGUISTA
Turno: N										
TOTAL										SUPERVISOR DE DESPACHOS

OBSERVACIONES:	
----------------	--

VERIFICACIÓN DE EMBALAJE Y ESTIBADO: Califique con (✓) si es conforme o con (X) para No conforme (NA) No Aplica

1. Bolsa de reempaque corresponde al producto
2. Corrugado con encintado conforme
3. Trabado y estibado: se cumple con el esquema de estibado para el producto, estibado sin voladizos
4. Cestillos limpios y secos
5. La estiba es identificada con el hablador y este tiene toda la información de producto

Página 1

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.		CODIGO			
	UHT		PD-UHT-F-19			
	CONTROL DE POLIETILENO MÁQUINAS ENVASADORAS		VERSION 07			
			FECHA: ABRIL 2025			
INFORMACION DEL PRODUCTO						
LOTE	151		FECHA DE FABRICACION			
PRODUCTO	GATEA		FECHA DE VENCIMIENTO			
MARCA	Cundinamarca		PRESENTACIÓN			
1000						
VALORES NOMINALES DE PESO POR UNIDAD POR CADA PRESENTACIÓN						
A	X 1100 mL	7,0 g	X 750 mL	6,40 g	X 400 mL	4,01 g
	X 1000 mL	6,48 g	X 500 mL	4,41 g	X 200 mL	2,91 g
	X 900 mL	6,10 g	X 450 mL	3,98 g	X 180 mL	2,80 g
RESUMEN DE PRODUCCION						
		Cabezal 1	Cabezal 2	Cabezal 3	TOTAL	
B	Sellados y torques	17	17	17	51	
C	Muestreo sistemático	8	8	8	24	
D	Muestreo Dirigido	4	4	4	12	
E	PRODUCTO A BODEGA (UNDS)				30.951	
F	TOTAL DE UNIDADES (C + D + E)				30990	
G	Total Und. Enhebrado por cabezal	32	32	32	96	
H	Total Und. Rechazo inicio de producción	24	24	24	72	
I	Total Und. Rechazo inicio de rollo	8	8	8	24	
J	Total Und. Rechazo Empalme de rollo	5	5	5	15	
K	Total Und. Rechazo rotación de teflón (cada 15 min)	4	4	4	12	
L	Total Und. Enhebrado o rechazo final de producción	32	32	32	96	
M					TOTAL	35
N	SALDOS ROLLOS INICIAL (Kg)	37.18				
Ñ	ETIQUETAS DE ROLLOS (Kg)	177.99				
O	SALDOS ROLLOS FINAL (Kg)	13.5				
P	CONSUMO REAL (Kg) (N-Ñ-O)	201.67				
Q	VALOR NOMINAL POR UNIDAD (A)	6.48				
R	CONSUMO TEORICO (g) (F * Q)	200.815				
S	CONSUMO TEORICO (Kg) (R / 1000)	200.8				
T	DESPERDICIO (Kg) (P-S)	0.82				
U	% DE DESPERDICIO (T/S * 100)	0.4				
META MENOR AL 1%						
Cumple	☐					
No cumple	☐					
OBSERVACIONES:						
NOTA: Pegar/grapar los sticker de los sellos y etiquetas de rollos nuevos al respaldo de la hoja para trazabilidad						
RESPONSABLES UHT						
	TURNO 1 (22:00 - 6:00)	TURNO 2 (6:00 - 14:00)	TURNO 3 (14:00 - 22:00)			
OPERARIO						
COORDINADOR DE PRODUCCION						

ANEXO N. 13 soportes de recolección, Planillas.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO GC-F-MA-02	
	MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP		VERSION 3.0	
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		FECHA: JUNIO 2017	
	FONDECUN		HORA SALIDA: 3:00 a. m.	
PLACA VEHICULO TL4047		FECHA 04/01/2025		HORA LLEGADA 11:40 a. m.
CONDUCTOR ELIAS SILVA		Auditor:		ACTUALIZADO:

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006717-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3	/	/	/
	832008119-2	SUCOLAC	+ 7	1 2 3			1019
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ /	1 2 3			1283
						TOTAL	2302
UBATE PM							
	900635383-6	ASOAGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3			
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3			
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3			
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900190963-6	APROLECHO	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
Observaciones							

PAUSA ACTIVA	SI	NO	Revisado:
--------------	----	----	-----------

INFORME DE ACTIVIDADES CONTRATISTA

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO	
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP		GC-F-MA-02	
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		VERSION 3.0	
	FONDECUN		FECHA: JUNIO 2017	
PLACA VEHICULO TSM208		FECHA 08-01-25	HORA SALIDA:	3:00 a. m.
CONDUCTOR DA ROBERTO MALAGON		Auditor: CARLOS RIOS	HORA LLEGADA	11:40 a. m.
			ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	Tº	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006717-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	ASOAGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3	4,3	Continas 3x40	120
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3		63,1	1639
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3		37,5	978
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3		2018	2018
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3		83,7	2239
	900190963-6	APROLECHO	+ -	1 2 3		79,5	2549
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3		Continas 1x12	57
						TOTAL	9600

Observaciones

PAUSA ACTIVA	SI ☐ NO ☐	Revisado: _____
--------------	---	-----------------

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO	
	MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP		GC-F-MA-02	
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		VERSION 3.0	
	FONDECUN		FECHA: JUNIO 2017	
PLACA VEHICULO TSM 208		FECHA 08-01-25	HORA SALIDA:	3:00 a. m.
CONDUCTOR DA ROBERTO MALAGON		Auditor: CARLOS RIOS	HORA LLEGADA	11:40 a. m.
			ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	Tº	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006717-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	ASOAGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ ✓	1 2 3	4,3	Contras 3x40	120
	900190320-0	COOUNION	+ ✓	1 2 3		63,1	1639
	832005739-5	AMEG	+ ✓	1 2 3		37,5	978
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ ✓	1 2 3		2018	2018
	832005723-8	ASOLAC	+ ✓	1 2 3		83,7	2239
	900190963-6	APROLECHO	+ ✓	1 2 3		79,5	2549
	900622116-1	ASOGASA	+ ✓	1 2 3		Contras 1x12	57
						TOTAL	9600

Observaciones

PAUSA ACTIVA	SI _____ NO _____	Revisado: _____
--------------	-------------------	-----------------

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO GC-F-MA-02
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP		VERSION 3.0
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		FECHA: JUNIO 2017
	FONDECUN		HORA SALIDA: 3:00 a. m.
PLACA VEHICULO TL4047		FECHA 11-01-25	HORA LLEGADA 11:40 a. m.
CONDUCTOR GERMAN SILVA		Auditor:	ACTUALIZADO:

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENTO	Tº	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006717-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ /	1 2 3	3.0	30 CANTINAS	1200
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ ✓	1 2 3	3.1	82.0	1336
						TOTAL	2536
UBATE PM							
	900635383-6	ASOAGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3			
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3			
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3			
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900190963-6	APROLECHO	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI NO Revisado:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO GC-F-MA-02	
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP		VERSION 3.0	
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		FECHA: JUNIO 2017	
	FONDECÚN			
PLACA VEHÍCULO <u>5KX 188</u>		FECHA <u>01-11-25</u>	HORA SALIDA:	3:00 a. m.
CONDUCTOR <u>JHON PEÑA</u>		Auditor:	HORA LLEGADA	11:40 a. m.
			ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006717-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	ASOAGRO SAN JOSE	+ ✓	1 2 3	4.0	540	1018
	830507276-4	ASPAS	+ ✓	1 2 3	4.0	534	891
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ ✓	1 2 3	3.8	350	1136
						TOTAL	3045
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3			
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3			
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3			
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900190963-6	APROLECHO	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA	SI ☐ NO ☐	Revisado: _____
--------------	---	-----------------

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
		MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3.0		
		LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
		FONDECÚN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHÍCULO SKZ 661		FECHA 21-01-2025		HORA LLEGADA 11:40 a. m.				
CONDUCTOR Luis Carlos Rubio		Auditor:		ACTUALIZADO:				

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENTO	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006171-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	AGRO SAN JOSE	+ 1	1 2 3	40	620.6	1169
	830507276-4	ASPAS	+ 1	1 2 3	40	42.6	726
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ 1	1 2 3	40	35.5	1152
						TOTAL	3047
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3			
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3			
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3			
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900440446-3	COOPALAC	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
MACHETA							
	900973251-1	SOL DE LABRANZA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI ☐ NO ☐ Revisado: _____

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02			
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3.0			
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017			
	FONDECÚN				HORA SALIDA:		3:00 a. m.	
PLACA VEHICULO	117 CTR			FECHA	04-02-25		HORA LLEGADA	11:40 a. m.
CONDUCTOR	DAVID TARTUPE			Auditor:	682404		ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006171-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	AGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ /	1 2 3	5.2	4	160
	900190320-0	COOUNION	+ /	1 2 3	4.8	58.0	1467
	832005739-5	AMEG	+ /	1 2 3	4.2	41.7	1083
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900440446-3	COOPALAC	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ /	1 2 3			50
						TOTAL	2760
MACHETA							
	900973251-1	SOL DE LABRANZA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	2760

Observaciones

PAUSA ACTIVA

SI ☐ NO ☐

Revisado:

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO GC-F-MA-02	
		MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP		VERSION 3.0	
		LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		FECHA: JUNIO 2017	
FONDECUN					
PLACA VEHICULO	TLZ 072	FECHA	8-FEB-25	HORA SALIDA:	3:00 a. m.
CONDUCTOR	DAVID MARTINEZ	Auditor:		HORA LLEGADA	11:40 a. m.
			ACTUALIZADO:		

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006171-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	AGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3		4	160
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3	54	55.0	1373
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3	40	420	1090
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900440446-3	COOPALAC	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			58
						TOTAL	2681
MACHETA							
	900973251-1	SOL DE LABRANZA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	2681

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI NO

Revisado:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3,0		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
	FONDECÚN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHÍCULO		75M 708		FECHA		10-02-25	
CONDUCTOR		Dagoberto		Auditor:		ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
RIO FRIO							
	832006171-7	AGROZIPACON	+ -	1 2 3			
	832008119-2	SUCOLAC	+ -	1 2 3			
	832.008.147-9	COLACTABIO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
UBATE PM							
	900635383-6	AGRO SAN JOSE	+ -	1 2 3			
	830507276-4	ASPAS	+ -	1 2 3			697
	832006801-9	DOÑA LECHE	+ -	1 2 3			
						TOTAL	697
LA GALERA							
	900597432-5	ASPOCAS	+ -	1 2 3			
	900190320-0	COOUNION	+ -	1 2 3			
	832005739-5	AMEG	+ -	1 2 3			
	832008941-0	ASOLHATOGS	+ -	1 2 3			
	832005723-8	ASOLAC	+ -	1 2 3			
	900440446-3	COOPALAC	+ -	1 2 3			
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
MACHETA							
	900973251-1	SOL DE LABRANZA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA ☐ SI ☐ NO ☐ Revisado:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3.0		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
	FONDECUN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHICULO <u>542905</u>		FECHA <u>20-03-25</u>		HORA LLEGADA: 11:40 a. m.			
CONDUCTOR <u>Oscar Fajardo</u>		Auditor:		ACTUALIZADO:			

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
YACOPI							
	901093275-5	ASOC. LECHERA GALAPAGO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ /	1 2 3	4°	688	1267
	90266388-9	COLFE	+ /	1 2 3	4.5°	870	2537
						TOTAL	3804
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
SIBATE							
	832008984-7	APROLECSI	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI ☐ NO ☐ Revisado: _____

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO		
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				GC-F-MA-02		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				VERSION 3,0		
	FONDECÚN				FECHA: JUNIO 2017		
PLACA VEHICULO		T5M011		FECHA		25/03/15	
CONDUCTOR		Alexander Rodriguez		Auditor:		HORA SALIDA: 3:00 a. m.	
						HORA LLEGADA: 11:40 a. m.	
						ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
YACOPI							
	901093275-5	ASOC. LECHERA GALAPAGO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ /	1 2 3	4.1	85.1	1552
	90266388-9	COLFE	+ /	1 2 3			2567
						TOTAL	4119
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
SIBATE							
	832008984-7	APROLECSI	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA	SI	NO	Revisado:
--------------	----	----	-----------

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO	
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP		GC-F-MA-02	
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA		VERSION 3,0	
	FONDECUN		FECHA: JUNIO 2017	
PLACA VEHICULO <u>TLZ 032</u>		FECHA <u>28/03/25</u>	HORA SALIDA:	3:00 a. m.
CONDUCTOR <u>RICARDO MARTINEZ</u>		Auditor:	HORA LLEGADA:	11:40 a. m.
			ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
YACOPI							
	901093275-5	ASOC. LECHERA GALAPAGO	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ 6	1 2 3	4.0	840	1533
	90266388-9	COLFE	+ 7	1 2 3		1137	3169
						TOTAL	4702
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
SIBATE							
	832008984-7	APROLECSI	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA

SI NO

Revisado:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
	MERCADERO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3.0		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
	FONDECUN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHICULO VKI 790				FECHA 08/06/25		HORA LLEGADA 11:40 a. m.	
CONDUCTOR Juan Manuel Delgado				Auditor:		ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ X	1 2 X		2C	82
						TOTAL	
SIBATE Y PASCA							
		ASOMUISCA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI NO Revisado:

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
	MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3,0		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
	FONDECÚN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHÍCULO		5KZ 905		FECHA		09-06-25	
CONDUCTOR		Fernando Bobayo		Auditor:		HORA LLEGADA: 11:40 a. m.	
						ACTUALIZADO:	

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMENT O	T°	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
SIBATE Y PASCA							
		ASOMUISCA	+ -	1 2 3	8-0	16-2	445
						TOTAL	445

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI ☐ NO ☐ Revisado: _____

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS				CODIGO GC-F-MA-02		
	MERCADEO AGROPECUARIO - HACCP				VERSION 3.0		
	LISTA PROVEEDORES DE LECHE CRUDA POR RUTA				FECHA: JUNIO 2017		
	FONDECUN				HORA SALIDA: 3:00 a. m.		
PLACA VEHICULO VKI-790		FECHA 14-06-25		HORA LLEGADA 11:40 a. m.			
CONDUCTOR Juan VALBUENA		Auditor:		ACTUALIZADO:			

CODIGO	CEDULA / NIT	PROVEEDOR	OH (78%)	COMPARTIMIENT O	Tº	MEDIDA VARILLA TANQUE	LITROS
FUQUENE							
	832007538-0	GANALAC	+ -	1 2 3			
						TOTAL	
LA CALERA							
	900622116-1	ASOGASA	+ X	1 2 3	150	-	67
						TOTAL	67
SIBATE Y PASCA							
		ASOMUISCA	+ -	1 2 3			
						TOTAL	

Observaciones

PAUSA ACTIVA SI ☐ NO ☐ Revisado:

ANEXO N. 14 Plan de saneamiento

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	CÓDIGO SGC-M-BPM-06
	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	VERSION 7.0
	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA PLANTA UHT DE PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO	FECHA: JULIO 2023

1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos operativos estandarizados que se deben llevar a cabo para realizar una adecuada y eficiente limpieza y desinfección de las instalaciones, áreas, equipos de proceso; y superficies que entren en contacto o no con el producto y materias primas de la sala de proceso UHT Ultra Alta Temperatura de PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S., con el fin de disminuir los riesgos potenciales que afecten la inocuidad del producto.

2. ALCANCE

Este manual de limpieza y desinfección aplica para área de proceso, empaque y almacenamiento. Comprendiendo: techos, paredes, puertas, pisos, escaleras, superficies, equipos principales, equipos asociados, tuberías de conexión, accesorios, utensilios, exclusas de higienización, como también la limpieza y desinfección del personal manipulador de la sala UHT Ultra Alta Temperatura de PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.

3. RESPONSABLES

Operarios Auxiliares de BPM	Son responsables de cumplir a cabalidad con los procedimientos e instructivos asociados en este manual en relación con la limpieza de instalaciones, equipos auxiliares y silos UHT. Además el cumplimiento de los procedimientos asociados a la limpieza y desinfección como manipuladores de alimentos
Operarios de Producción UHT	Son responsables de cumplir a cabalidad con los procedimientos e instructivos asociados en este manual en relación con la limpieza de equipos de esterilización y envasado aséptico. Además el cumplimiento de los procedimientos asociados a la limpieza y desinfección como manipuladores de alimentos
Coordinadores de Producción	Supervisar y verificar el cumplimiento de las actividades descritas en los procedimientos e instructivos asociados a este manual por parte de los operarios Auxiliares de BPM y operarios de producción. Supervisar y verificar que se lleven adecuadamente los registros correspondientes al procedimiento aquí descrito y dar a conocer si éste es o no efectivo a los jefes de producción y control de calidad. Asegurar la disponibilidad de los recursos necesarios para la ejecución efectiva de los procedimientos de limpieza y desinfección descritos en este manual.
Jefe de Producción	Es responsable de verificar y hacer cumplir la correcta ejecución de los procedimientos aquí descritos, gestionando los recursos necesarios de manera oportuna.
Gerente de Calidad	Verificar la correcta ejecución y efectividad del procedimiento de limpieza y desinfección mediante análisis fisicoquímicos y microbiológicos e informar al jefe de producción sobre no conformidades. Garantizar la inocuidad del producto, mediante mejora continua de procedimientos de limpieza y desinfección de los equipos que tienen contactos con producto terminado.
Jefe del Sistema de Gestión de Calidad	Mantener este documento actualizado, de existir algún cambio debe ser revisado y aprobado por la gerente de calidad y jefe de producción para evaluar su conveniencia. Liderar y dar cumplimiento al programa de control de documentación.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	CÓDIGO SGC-M-BPM-06
	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD	VERSION 7.0
	MANUAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA PLANTA UHT DE PRODUCTOS LACTEOS EL RECREO	FECHA: JULIO 2023

	<p>Deberá difundir e implantar con el personal involucrado, la nueva documentación y los cambios que se vayan incluyendo en el Manual para asegurar que el área las incorpora en su trabajo diario.</p> <p>Entrenar al personal en el procedimiento acá establecido supervisando y controlando su cumplimiento.</p> <p>Liderar procesos de gestión y validación para la mejora continua de los procedimientos de limpieza y desinfección en relación a nuevos equipos, utensilios o productos químicos</p>
Gerente Industrial	Es responsable de brindar los recursos necesarios para el adecuado funcionamiento del procedimiento, con el fin de brindar productos inocuos y de calidad al cliente en tiempos establecidos

4. DEFINICIONES

- **Ácido:** Un ácido es cualquier sustancia que en disolución acuosa aporta iones H^+ al medio y presenta un pH menor a 7. Las sustancias ácidas poseen un efecto antimicrobiano y evitan la formación de precipitados como la piedra de leche, que se produce al unirse las sales del agua junto con los depósitos de grasa y los componentes metálicos de los conductos.
- **A.I.C (Antiséptica Intermediate Cleaning), (Limpieza Aséptica Intermedia):** Limpieza intermedia es un procedimiento de que se efectúa con el objetivo de ampliar el periodo de producción antes de que sea necesario proceder a una limpieza completa, CIP. El desarrollo de AIC requiere aproximadamente 30 minutos y se realiza únicamente al equipo esterilizador. A las máquinas de envasado aséptico no se les realiza AIC. Durante el AIC la válvula APV de la máquina envasadora debe estar cerrada. Durante el AIC, el equipo permanece estéril en su parte aséptica."
- **Alcalino:** Cualquier sustancia que en disolución acuosa aporta iones OH^- al medio y presenta un pH mayor a 7. Estas sustancias en solución permiten la eliminación de la materia orgánica de los conductos de los equipos, sin embargo, no logran eliminar la piedra de leche por lo que su uso debe complementarse con el de soluciones ácidas, pero en distintos tiempos.
- **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **C.I.P. (Cleaning In Place) o LES (Limpieza En Sitio):** Limpieza automática y sistemática de las superficies internas de los equipos con la línea cerrada.
- **C.O.P. (Cleaning out Place) (Limpieza Fuera De Su Sitio):** Limpieza con desmonte total de las piezas de las líneas.
- **Ciclo de producción:** comprende el tiempo en que tanto el equipo esterilizador como la máquina de envasado está fabricando unidades de producto terminado, Los tiempos de producción comprenden horas específicas según las recomendaciones del fabricante para cada tipo de producto

Certificado de calidad producto terminado leche UHT

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S					CÓDIGO AC-LF-F-71
	ASEGURAMIENTO DE CALIDAD					VERSION 03
	CERTIFICADO DE CALIDAD					FECHA: JULIO 2024
IDENTIFICACION DEL PROVEEDOR			IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
NOMBRE DEL PROVEEDOR	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S		NOMBRE PRODUCTO	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT)		
DIRECCION	CALLE 34 # 29 - 08 ZIPAQUIRA		LOTE	151	MARCA	CUNDINAMARCA
TELEFONO	8519501		PRESENTACION	1000 ml		
CONTACTO	Patricia Vargas		FECHA TOMA DE LA MUESTRA	31 mayo de 2025		
CARGO	Gerente de Calidad		FECHA DE PRODUCCIÓN	31 mayo de 2025		
TELEFONO	3123077620		FECHA DE VENCIMIENTO	17 septiembre de 2025		
EMAIL	calidad@productoslacteoselrecreo.com		TEMPERATURA DE MUESTREO	Ambiente		
FECHA DE RECEPCION	31 mayo de 2025		FECHA DE ANÁLISIS	31 mayo de 2025		CANTIDAD 15 unidades
ANALISIS FISICO -QUIMICOS		METODO	TECNICA	RESULTADOS	Especificacion Decreto 616/06	CUMPLIMIENTO
Grasa (% m/v)		Infrarrojo	Infrarrojo	3,08	Minimo 3.0	SI
Densidad 15°C/15°C (g/ml)		densimetro	Lactodensímetro	1,0303	Min 1.0295 Max 1.0330	SI
Acidez % m/v (Ac. Láctico)		NTC 4978	Titulación ácido/base	0,130	Min 0.13 Max 0.17	SI
pH a 20° C (Unidades de pH)		Potenciometría	Potenciometria	6,68	*	SI
Indice Crioscopico °H		Crioscopia	Crioscopia	-0,541	Min -0,560 Max -0,530	SI
Proteína		Infrarrojo	Infrarrojo	2,96	Minimo 2.90	SI
Extracto seco total (% m/m)		Desecacion	Desecacion	11,41	Minimo 11.20	SI
Extracto seco desengrasado (% m/m)		Formula	Formula	8,33	Minimo 8.20	SI
Prueba de Peroxidasa (Sin unidades)		Cualitativa	Cualitativa	Negativa	Negativa	SI
Prueba de Fosfatasa (Sin Unidades)		Cualitativa	Cualitativa	Negativa	Negativa	SI
ANALISIS MICROBIOLOGICO		METODO	TECNICA	RESULTADOS	Especificacion Decreto 616/06	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 35°C		NTC 4433	Ausencia/presencia	Ausente	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C		NTC 4433	Ausencia/presencia	Ausente	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C		NTC 4433	Ausencia/presencia	Ausente	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C		NTC 4433	Ausencia/presencia	Ausente	Ausente	SI
ANALISIS ORGANOLEPTICOS						
SABOR		COLOR		OLOR		
Característico		Característico		Característico		
CONCEPTO DE RESULTADO: LA MUESTRA ANALIZADA CUMPLE CON LOS PARAMETROS (Decreto 616/06).						
SE PROHIBE LA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE CERTIFICADO. *parametro no requerido en especificacion. NR no reporta.						
REALIZADO POR:			APROBADO POR:			
 LAURA BEDOYA Jefe de Laboratorio			 PATRICIA VARGAS Gerente Calidad			

FIN DEL INFORME

ANEXO N. 15 Acta reunión junio 05



CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS No. 2024 -0633 SUSCRITO ENTRE EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA – FONDECÚN Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.

Zipaquirá, Cundinamarca, 05 de junio de 2025

1. RESUMEN CONTRACTUAL

NUMERO CONTRATO	0633
OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI- 513-2024 (FONDECÚN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA – FONDECUN.
CLIENTE	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S
N.I.T	860.401.826-8
REPRESENTANTE LEGAL	HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS
CEDULA DE CIUDADANIA	17.155.535
VALOR CONTRATO	SEISCIENTOS TRECE MILLONES SEISCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$613.600.000)
PLAZO INICIAL	24 de diciembre de 2024
PLAZO FINAL	31 de julio de 2025



ACTA DE REUNIÓN DE SEGUIMIENTO CONTRACTUAL

Contrato 2024-0633- Interadministrativo ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037)

Fecha: 5 de junio de 2025

Lugar: Fábrica de Productos Alimenticios El Recreo – Zipaquirá, Cundinamarca

Hora de inicio: 10:00 a.m.

Hora de finalización: 11:30 a.m.

1. OBJETO DEL CONTRATO

"Prestación de servicios logísticos para la recolección, transformación, maquila, empaque y transporte de leche UHT para la Estrategia Social Lechera para Cundinamarca, en el marco del Contrato Interadministrativo ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) celebrado entre la Agencia de Comercialización e Innovación para el Desarrollo de Cundinamarca y el Fondo de Desarrollo de Proyectos de Cundinamarca – FONDECÚN."

2. OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento técnico y operativo a la ejecución del contrato, analizar propuestas presentadas por el contratista para optimizar el proceso logístico, y establecer compromisos frente a las dificultades detectadas en la operación.

3. TEMAS TRATADOS

1. Propuesta de adquisición de cajas de cartón para entrega de leche:

El contratista manifestó que las canastillas actuales no son suficientes para las entregas programadas. Se propuso la compra de cajas de cartón a un valor de \$2.300 cada una como alternativa para complementar la logística de distribución.

Contáctenos



Gobernación de



FONDECÚN
FONDO DE DESARROLLO DE
PROYECTOS DE CUNDINAMARCA

2. Propuesta de compra directa de leche por parte del contratista:

Productos Alimenticios El Recreo propuso la posibilidad de adquirir directamente la leche a un menor precio, buscando asegurar el volumen necesario. Esta opción requiere revisión técnica y legal.

3. Situación con la Asociación ASOMUISCA:

Se informó que esta asociación se encuentra fuera de la ruta de recolección, lo que dificulta su integración operativa. Se propuso identificar otra asociación cercana al recorrido para optimizar costos y asegurar mayor volumen recolectado.

4. Reunión con ACODER – Gobernación de Cundinamarca:

Se acordó convocar una reunión con ACODER el día 11 de junio de 2025, en la Gobernación de Cundinamarca, para discutir la viabilidad de las propuestas y tomar decisiones concertadas que permitan avanzar con efectividad en la ejecución del contrato.

4. COMPROMISOS ADQUIRIDOS

Coordinar y asistir a reunión con ACODER para evaluar viabilidad de propuestas.

5. OBSERVACIONES FINALES

Las partes ratificaron su disposición de continuar trabajando articuladamente para lograr el cumplimiento del contrato, reconociendo que cualquier ajuste logístico deberá ser validado técnica y jurídicamente, sin afectar el alcance ni los beneficiarios de la Estrategia Social Lechera.

Contáctenos



Gobernación de Cundinamarca



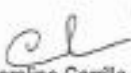
6. FIRMA DE LOS PARTICIPANTES


José Luis Fernández Orjuela
Gerente de proyecto


John Martínez
Coordinador del Proyecto


Mariana Duarte
Abogada de proyecto


Camilo Andrés Rodríguez Ortiz
supervisor contrato


Carolina Camilo
Representante Productos Alimenticios El Recreo


Héctor Julio Piñeros Rojas
Representante Legal = Productos Alimenticios El Recreo

Anexo N.16 Políticas de selección y contratación de personal.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código GH-PL-SC-01
	GESTION HUMANA	Versión 4.0
	POLITICA SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN	Fecha: JULIO 2022

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos precisos para el proceso de selección y contratación de personal, estableciendo un adecuado control interno que garantice la escogencia del personal idóneo para cada puesto de trabajo en la compañía Productos Alimenticios el Recreo S.A.S.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para la selección y contratación del personal de Productos Alimenticios El Recreo S.A.S.

3. RESPONSABLES

- Jefes de área
- Gerentes de área
- Analista de Gestión Humana
- Gerente de Gestión Humana
- Empresa de Servicios Temporales (en el caso de personal en misión).

4. DEFINICIONES

4.1 Candidato: Persona que aspira a acceder a determinado cargo o vacante.

4.2 Vacante Laboral: Hace referencia a los puestos que se encuentran sin ocupar, los que están por desocupar o los nuevos puestos que se generen en las organizaciones para poder cubrirlos.

4.3 Requisición de Personal: Solicitud que realiza un área de la compañía para cubrir alguna vacante disponible y que considera los requerimientos personales, escolares, laborales y de experiencia del candidato, así como las características del puesto.

4.4 Perfil de Identificación Ocupacional (P.I.O.): Documento que recopila los requisitos y calificaciones personales exigidos para el cumplimiento satisfactorio de las tareas de un empleado dentro de una institución: nivel de estudios, experiencia, funciones del puesto, requisitos de instrucción y conocimientos, así como las aptitudes y características de personalidad requeridas, este debe ser revisado previamente a la contratación cada por el jefe inmediato y el área de gestión humana.

4.5 Prueba Psicotécnica: Es un instrumento que tiene por objeto medir o evaluar la capacidad y habilidades generales del aspirante a un puesto de trabajo, aporta elementos que ayudan en la toma de decisiones frente a un proceso de selección, además de conocer y predecir la futura conducta laboral de la persona.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código GH-PL-SC-01
	GESTION HUMANA	Versión 4.0
	POLITICA SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN	Fecha: JULIO 2022

4.6 Selección: Proceso donde se escoge el candidato que cumpla con las competencias requeridas para un determinado cargo.

4.7 Seguridad Social: Sistema que garantiza la protección obligatoria en salud, pensión y riesgos laborales de una persona con vínculo laboral.

4.8 Contratación: Procedimiento que se lleva a cabo para formalizar la relación contractual con los aspirantes que ingresan a la Corporación como trabajadores, una vez han aprobado el respectivo proceso de selección.

4.9 Prueba de Poligrafía: El polígrafo es un dispositivo de medición que tiene gran sensibilidad y exactitud, reconoce de forma continua valores físicos y registra las variantes psico-fisiológicas que se producen cuando una persona está siendo interrogada mediante una serie de preguntas rutinarias.

4.10 Visita Domiciliaria: Dentro este propósito, la visita domiciliaria tiene como objetivo verificar la composición del núcleo familiar, nivel socioeconómico del individuo, distribución de espacios sociales, análisis del entorno familiar y social, conducta personal y familiar; aspectos relevantes a evaluar ya que impactan directamente sobre la cultura organizacional.

4.11 Examen Médico: Son aquellos exámenes médicos practicados a los trabajadores con el propósito de: Determinar si un trabajador tiene contraindicación o no para desempeñarse en una situación de riesgo

4.12 Contrato: Acuerdo generalmente por escrito entre el empresario y el trabajador en el que se detallan las condiciones en las que un trabajador se compromete a realizar un determinado trabajo por cuenta del empresario y bajo su dirección, a cambio de una retribución o sueldo.

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Matriz legal de Gestión Humana Productos Alimenticios el Recreo S.A.S.

- GH-F-SC-06 Entrevista de Gestión humana
- GH-F-SC-08 Entrevista jefe inmediato
- GH-F-SC-14 Formato requisición de personal
- GH-F-SC-15 Formato autorización de contratación
- GH-F-SC-12 Formado documentos de ingreso
- GH-F-SC-16 Estudio de seguridad
- GH-F-SC-16 Verificación de referencias
- SGI-F-SGSST-F-41 Orden de remisión examen medico

ANEXO N.17 CRONOGRAMA

La flota de productos alimenticios cuenta con 15 vehículos para trabajo de recolección de leche en las diferentes regiones del departamento, para la recolección de las fincas asignadas por la gobernación se distribuirán de la siguiente manera, se generó una planilla para el control interno de la entrega de la leche en cada uno de los puntos ya establecidos y en compartimientos separados

ACOPIO ZIPAQUIRÁ			
ID	NOMBRE	CARGO	PLACA
	EFRAIN DE JESUS FONSECA TRIANA	GERENTE DE MERCADEO	N/A
1.075.672.622	SERGIO ALDEMAR AREVALO TRIVIÑO	COORDINADOR ACOPIO	N/A
1.073.131.419	CARLOS ANDRES RIOS PADILLA	COORDINADOR ACOPIO	N/A
1.075.655.140	SONIA QUIJANO MALAGON	AUXILIAR DE MERCADEO	N/A
35.416.586	SANDRA GARNICA RUEDA	AUXILIAR DE MERCADEO	N/A
1.053.350.734	EDWIN YESID ROMERO MURCIA	AUXILIAR DE MERCADEO	N/A
1.071.166.361	HECTOR YESID GOMEZ CORTES	CONDUCTOR	WON971
1.075.652.349	VICTOR ALFONSO CASTILLO MALDONADO	CONDUCTOR	LMM975
80.546.153	ALEXANDER RODRIGUEZ SIERRA	CONDUCTOR	TSM011
1.075.652.892	GERMAN ELIAS SILVA CAÑON	CONDUCTOR	TLY047
1.075.659.629	JHON JAIRO PEÑA AGUILAR	CONDUCTOR	SKG159
1.069.755.763	FAJARDO DIAZ OSCAR DANIEL	CONDUCTOR	SKZ905
80.548.913	JHON ALEXANDER QUINTERO	CONDUCTOR	TUP666
1.075.658.015	DAGOBERTO MALAGON	CONDUCTOR	TSM208
80.542.582	LUIS FERNANDO ROBAYO LOPEZ	CONDUCTOR	JSL274
1.075.661.209	OSCAR GOMEZ	CONDUCTOR	WFI068
80.544.831	LUIS FERNANDO BALLEEN GACHA	CONDUCTOR	SKX188
1.075.664.974	LUIS CARLOS RUBIO	CONDUCTOR	SKZ661
80.540.925	DAVID RICARDO MARTINEZ SANCHEZ	CONDUCTOR	TLZ072
1.070.304.722	MURCIA BARRAGAN OSCAR FERNANDO	CONDUCTOR	
80.545.195	ESPINOZA EDGAR FERNANDO	CONDUCTOR	SKZ904
1.078.346.826	PACATEQUE HERNANDEZ PEDRO EULISES	CONDUCTOR	NTQ349

Ficha técnica

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 3.0
	FICHA TECNICA LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Fecha Noviembre 2024

- Nombre del Fabricante:**
PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
 NIT: 860.401.826-8
- Nombre genérico y comercial:**
 Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera Larga Vida.
- Marcas:**
 Recreo, Grado A
- Número de registro sanitario:**
 RSA-0011320-2021
- Presentación comercial:**
 Bolsa flexible: 450 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL y 1100 mL
 Tetra Brik: 900 mL
- Descripción del producto:**
 Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
- Ingredientes:**
 Leche entera estandarizada y/o leche re combinada, estabilizante (polifosfato de sodio).
- Características organolépticas**

Parámetro	Descripción
Olor	Característico lácteo
Color	Blanco cremoso
Sabor	Característico lácteo
- Características fisicoquímicas:**

Parámetro	Mínimo	Máximo
Grasa %m/v	3.0	--
Extracto seco total %m/m	11.20	--
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20	--

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 3.0
	FICHA TECNICA LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Fecha Noviembre 2024

Acidez (% m/v de ácido láctico)	0,13	0.17
Densidad relativa a 15/15° C (g/mL)	1.0295	1.0330
pH	6.50	6.85
Índice Crioscópico ° C	-0.540	-0.510
Índice Crioscópico ° H	-0.560	-0.530
Peroxidasa	Negativa	
Fosfatasa	Negativa	

Parámetros según Decreto 616 del 2006

10. Características nutricionales:

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 4,5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	118
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	2.1 g	4.1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.7 g	9.5 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	43 mg	86 mg
Vitamina A	36 µg ER	72 µg ER
Vitamina D	1.1 µg	2.2 µg
Hierro	0.07 mg	0.14 mg
Calcio	114 mg	227 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

900 mL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	118
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	2.1 g	4.1 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.7 g	9.5 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	43 mg	86 mg
Vitamina A	36 µg ER	72 µg ER
Vitamina D	1.1 µg	2.2 µg
Hierro	0.41 mg	0.82 mg
Calcio	114 mg	227 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

1000 mL

11. Características microbiológicas:

Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C.

12. Tipo de empaque:

Bolsa de polietileno y caja tetra Brik

13. Características del empaque:

Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 3.0
	FICHA TECNICA LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Fecha Noviembre 2024

especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA).

Tetra Brik: Material multicapa de Tetrapak formado por 7 capas conformadas por polietileno, cartón y aluminio, que ofrece alta barrera al oxígeno y asegura la calidad y la vida útil del producto.

Estos empaques garantizan la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético y cumple con los siguientes requisitos:

1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm³ / m² / d / atm.
2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm

14. Embalaje:

Caja de cartón 4 Sixpack, 24 unidades (900 y 1100 mL)
Caja de cartón por 48 unidades (450 mL)
Caja de cartón por 40 unidades (500 mL)
Caja de cartón por 20 unidades (1000 mL)
Caja de cartón por 12 unidades (900 mL) Brik

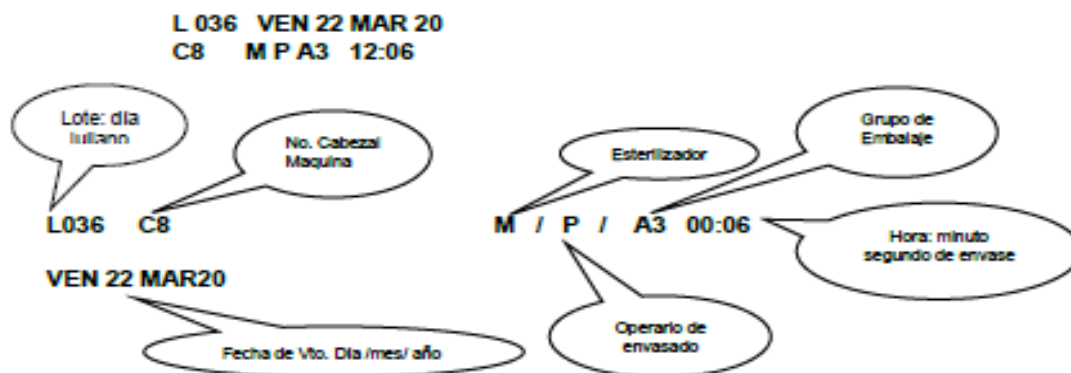
15. Vida útil:

Bolsa: Ciento diez (110) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

Tetra Brik: Ciento ochenta (180) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones normales de almacenamiento.

16. Rotulado

El rotulado se imprime como se describe a continuación:



	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 3.0
	FICHA TECNICA LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Fecha Noviembre 2024

17. Condiciones de Almacenamiento:

- Almacenar a temperatura ambiente, en lugares secos y frescos
- Mantener alejada de olores extraños y protegido de la luz solar
- Evitar golpes en el producto que afecten la integridad del empaque

18. Condiciones de Transporte:

El transporte debe realizarse en vehículos limpios y desinfectados los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.

19. Instrucciones especiales de manejo:

- No necesita refrigeración antes de abrir.
- Después de abierta consérvese refrigerada (de 4+/-2°C) y consumase en el menor tiempo posible.
- Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
- No congele, no trasvasar, sírvase directamente del empaque al recipiente.
- Verifique que la bolsa este bien sellada antes de la compra.
- Después de abierto se debe evitar la contaminación cruzada en el cuarto frio o nevera.
- No almacenar junto alimentos que puedan transferir sabores u aromas extraños

Uso previsto

20. Forma de consumo

- Este producto está listo para consumirse.
- Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.
- Ideal para la preparación de sopas, cremas o bases para salsas.
- Ideal para preparación de jugos y para el desayuno con frutas y cereales.
- Ideal para manejar en la industria panificadora.
- Ideal para la preparación de recetas, postres y helados.

21. Consumidores potenciales:

Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas lácteas

22. Declaración de alérgenos:

- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición
- Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas del mismo.

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	Código PD-FT-UHT-01
	ULTRA ALTA TEMPERATURA	Versión 3.0
	FICHA TECNICA LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA	Fecha Noviembre 2024

23. Legislación, Reglamentación y Certificaciones:

Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:

- La línea UHT de Productos Alimenticios El Recreo S.A.S, se encuentra certificada con el INVIMA en Buenas Prácticas de Manufactura.
- La Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT), Larga Vida marca Recreo cuenta con sello de calidad otorgada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas – ICONTEC, mediante la Norma Técnica Colombiana NTC 3856.
- Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud – República de Colombia.
- Decreto 616 de 2006, expedida por el ministerio de la Protección Social – República de Colombia.
- Resolución 5109 de 2005, Ministerio de la protección Social
- Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, Ministerio de salud y protección social
- Resolución 683 de 2012, Ministerio de salud y protección Social
- NTC 4433
- Resolución 2906 de 2007, Ministerio de salud y protección Social
- Resolución 4506 de 2013, Ministerio de salud y protección Social

24. Dirección y Teléfono:

Calle 34 No. 29-08 Zipaquirá - Cundinamarca.

(1) 8519501 – 6717309

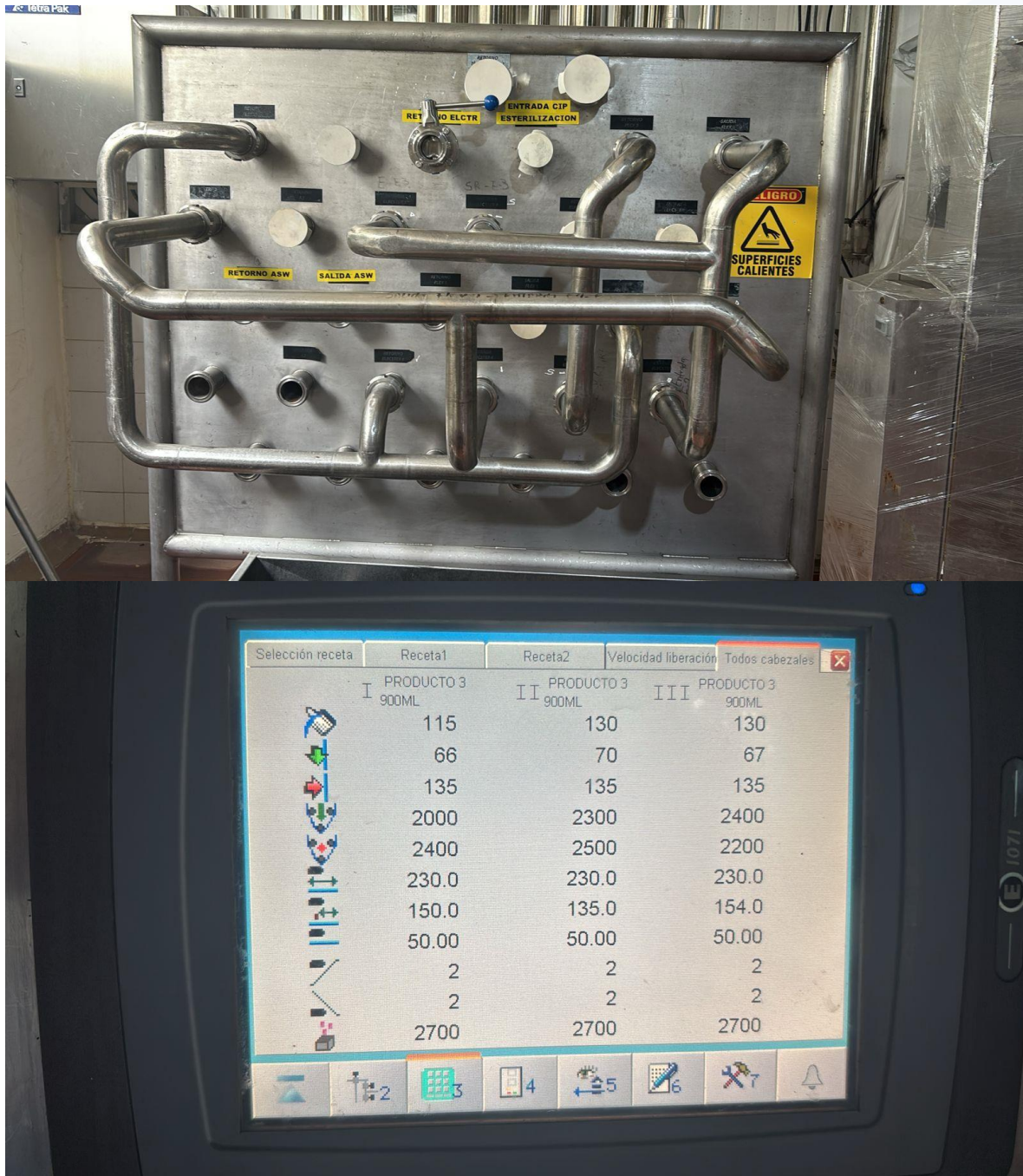
www.productoselrecreo.com

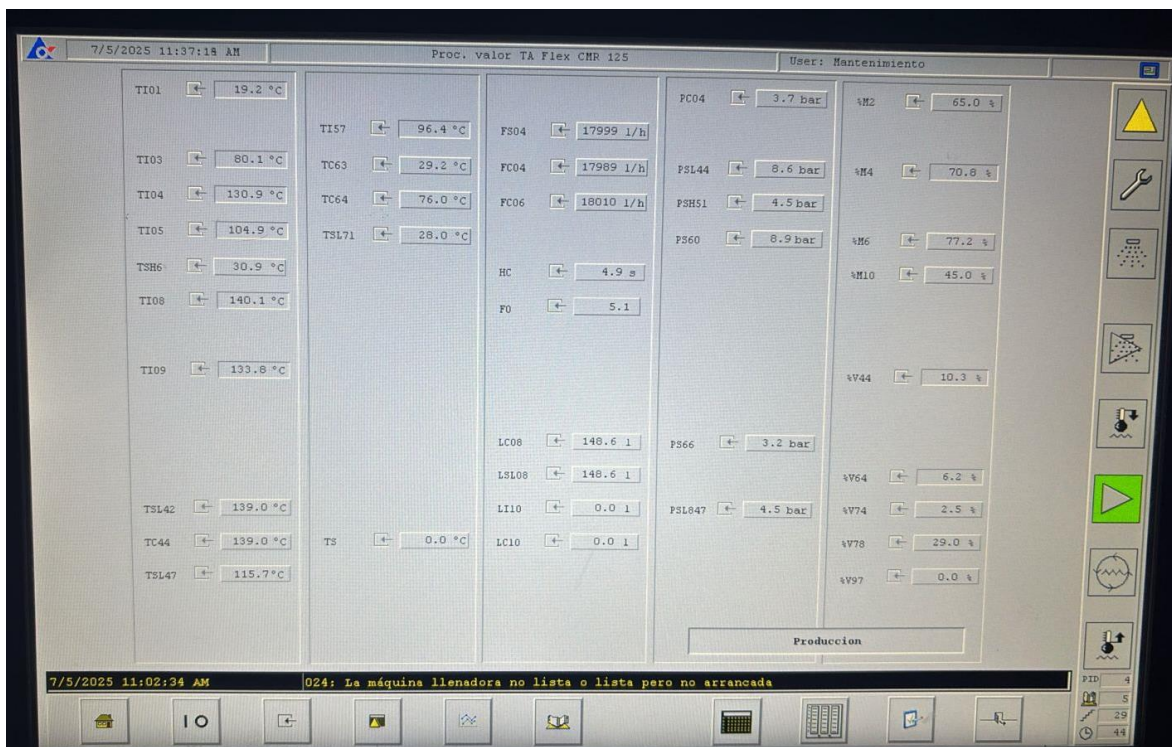


25. Elaboró:

Elaboró: Firma:  Nombre: Carlos Malaver Cargo: Coordinador de Calidad	Revisó: Firma:  Nombre: Sandra Patricia Vargas Cargo: Gerente de Calidad
--	--

ANEXO N. 18. Se deja evidencia de maquinaria, conexiones y equipos con los que se produce a 14600LT/HR en planta Recreo.





OBSERVACIONES

Observación máquinas ciclo de producción leche entera conexión flex 4 en línea E4 y E5 el día 31 de mayo del presente año desde las 4:06 am hasta las 8:24 am se realiza el envase de leche entera Gobernación 1000ml por envasadora e5 con un total de unidades de 30.990 a bodega.

1.Conexión tablero principal

2.capacidad de envasadoras: cada elecster cuenta con 3 cabezales cada uno cuenta con una capacidad de 2700und/h para un total de 8.100und/h de la envasadora

3. Capacidad del equipo flex 4 cuenta con una receta de 18.000lts hora donde se distribuyen en las envasadoras e4 y e5, el equipo cuenta con una guarda de temperatura en la retención de 135.5 grados

ANEXO N. 19 Durante el periodo comprendido entre el 09 de febrero y el 13 de junio se despachó un total de 130.172 Unidades de producto terminado.



Control despacho Producto Terminado

FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE RECIBO BODEGA	Item	DESCRIPCIÓN	Und x Canasti	Und Despachar	UMN	FECHA DE DESPACHO	No DE REMISIÓN	LOTE	F.VENC
5/02/2025	6/02/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	18	UND	9/02/2025	0	36	25/05/2025
5/02/2025	6/02/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	20.040	UND	21/02/2025	1	36	25/05/2025
5/02/2025	6/02/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	960	UND	21/02/2025	2	36	25/05/2025
5/02/2025	6/02/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	10.950	UND	19/03/2025	3	36	25/05/2025
17/03/2025	4/07/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	9.270	UND	19/03/2025	3	76	4/07/2025
16/04/2025	17/04/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	10.002	UND	19/04/2025	4	105	15/04/2025
18/04/2025	19/04/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	11.520	UND	19/04/2025	4	108	18/04/2025
31/05/2025	1/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	5.100	UND	4/06/2025	5	151	17/09/2025
31/05/2025	1/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	25.830	UND	4/06/2025	6	151	17/09/2025
9/06/2025	10/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	5.310	UND	11/06/2025	7	160	26/09/2025
9/06/2025	10/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	4.710	UND	11/06/2025	8	160	26/09/2025
9/06/2025	10/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	8.100	UND	11/06/2025	9	160	26/09/2025
10/06/2025	11/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	3.750	UND	13/06/2025	10	162	28/09/2025
10/06/2025	11/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	6.960	UND	13/06/2025	11	162	28/09/2025
10/06/2025	11/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	4.380	UND	13/06/2025	12	162	28/09/2025
10/06/2025	11/06/2025	600090	LECHE ENTERA FONDECUN 100 ML	30	3.272	UND	13/06/2025	13	162	28/09/2025

El producto se carga en vehículos los cuales son previamente inspeccionados, por parte del personal de calidad y logística; garantizando que cumplan con los requerimientos necesarios para el cargue y transporte de alimentos. Dentro de los documentos requeridos para el cargue se solicitan:

Certificado de Fumigación.

Inspección Sanitaria del vehículo emitida por secretaría.

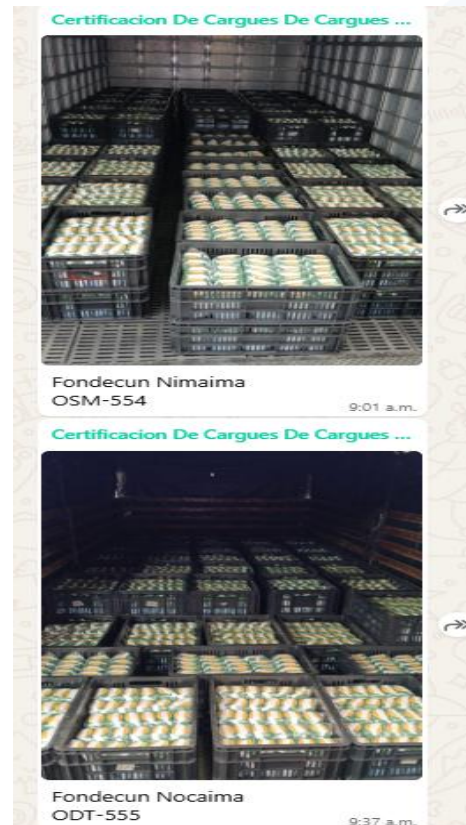
Registro Vehicular asignación de muelle para carga e ingreso vehicular a planta.



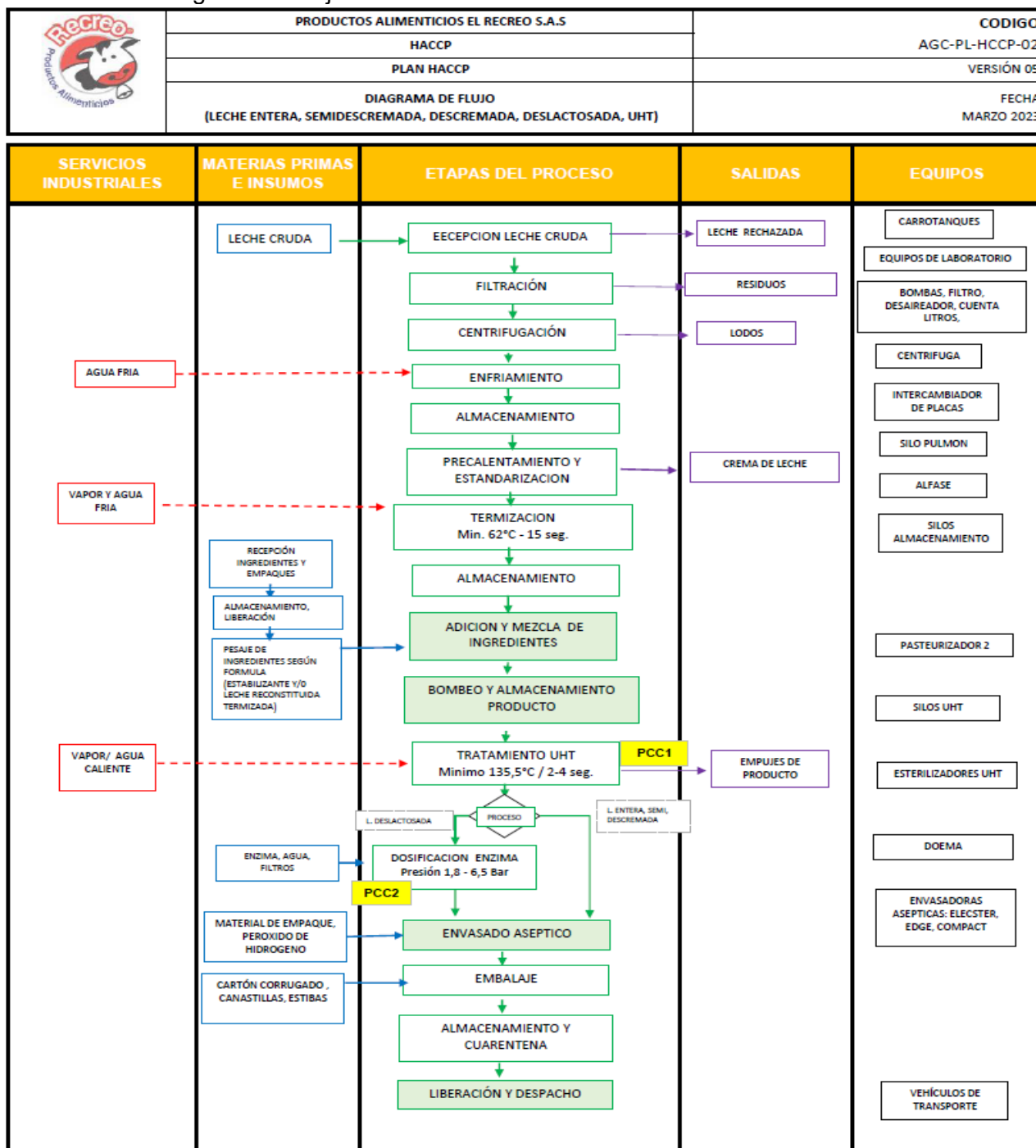
Durante el cargue, se realiza inspección al producto garantizando que este en perfectas condiciones, por parte del supervisor logístico del turno asignado y el operador de calidad. Una vez cargado el producto se realiza conteo de producto vs Alistamiento Vs Remisión de despacho, garantizando y certificando el despacho. Se finaliza con registro fotográfico de la carga.

Registro Fotográfico de carga de producto terminado.





ANEXO N. 20 Diagrama de flujo



Convenciones:	Libерación de producto intermedios/finales	
ELABORADO POR	REVISADO Y APROBADO	DOCUMENTOS CONTROLADOS
PATRICIA VARGAS		
G. CALIDAD	EQUIPO HACCP	

ANEXO N. 21 Fotos del muelle con la capacidad instalada de silo para su almacenamiento y procesamiento.





HECTOR JULIO PIÑEROS ROJAS
No. 17.155.535 de Bogotá D.C

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	21-feb-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	TMU-543
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto	LECHE PARA GOBERNACION	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	
	ALQUILADO ☐			

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FUNDECUN		36	668	20040

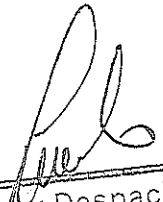
Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C	 Nombre C.C 1022330508674

Original: Destino

Rep. - 22 431



 Supervisor Despachos
 Producto Terminado



PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S

CODIGO

A-F-AD-32

ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP

VERSION 3.0

CONTROL DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: Noviembre
2021N° REMISIÓN
Y/O FACTURAHORA INICIO DE
CARGUE

21/02/2025 10:13

HORA FINAL DE
CARGUE

FUNDECUN

TIPO EMBALAJE

CODIGO

PRODUCTO

LOTE

FECHA DE
VENCIMIENTOCANTIDAD
FACTURADA

UNM

CONVERSION

CAJA

CESTILLO

CANASTA

1

600090

LECHE ENTERA GOBERNACION

36

25/05/2025

3340

668 CANASTAS

X

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

OTRAS

0

CESTILLO

0

PESO CARGA

22431,00

CANASTA

668

1363,44

SUPERVISOR TURNO

PLACA DE VEHICULO

TURNO

Alistan

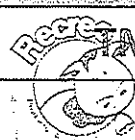
Alistan

Cargan

Cargan

Cargan

Fernando Belio



MU-543

Supervisor Despachos
Producto Terminado

OBSERVACIONES

Convenciones: NA - No aplica

NOTA: Recuerde entregar los documentos completos de acuerdo al requerimiento de cada cliente

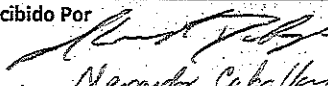
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	21-feb-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	TRJ-864
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto	LECHE ENTERA 1000 GOBERNACION	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA 1000 GOBERNACION			32	960

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas	SELO NO.	Hora Fin Cargue
		Hora Salida

Supervisor de Turno	Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	 Nombre Alexander Caballero C.C. 90842595 T+4 27 Oct 2025
Nombre C.C.	

Original: Destino



 Supervisor Despachos
 Producto Terminado

 1072



PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S

CÓDIGO

A-F-AD-32

ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP

VERSION 3.0

CONTROL DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO

FECHA: Noviembre
2021N° REMISIÓN
Y/O FACTURA4502816528/450
2871977HORA INICIO DE
CARGUE

27/02/2025 2:45

HORA FINAL DE
CARGUE

FONDECUN

CODIGO	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD FACTURADA	UNM	CONVERSION	TIPO EMBALAJE		
							CAJA	CESTILLO	CANASTA
1	600090	LECHE ENTERA 1000 GOBERNACION	36	25/05/2025	960	UND	32 CANASTAS		X
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
CAJAS		0							
CESTILLO		0		PESO CARGA		1072,00			
CANASTA	32	66,56		SUPERVISOR TURNO		PLACA DE VEHICULO			
TURNO									
Alistan				Fernando Bello		TRJ-864			
Alistan									
Cargan									
Cargan									
Cargan									
OBSERVACIONES									
Convenciones: NA - No aplica									
NOTA: Recuerde entregar los documentos completos de acuerdo al requerimiento de cada cliente									

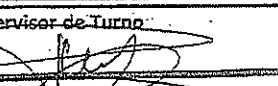
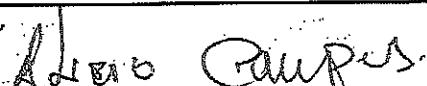
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	9-feb-25	Placas Remolque		Placas Vehículo	SWL263
No. Identificación		Nombre Conductor			
Cliente	LECHE FUNDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA		
Nombre Contacto	LECHE FUNDECUN	Teléfono			
Autoriza:					
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☒ ALQUILADO	Capacidad (Ton)		Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
	LECHE GOBERNACION CUNDINAMARCA SIX PACK 100ML				18

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.		Hora Fin Cargue	
Cajas				Hora Salida	

Supervisor de Turno		 Nombre C.C.	Recibido Por Nombre C.C.
---------------------	---	--	------------------------------------

Supervisor de Despachos
Producto Terminado

Nombre
C.C.

Nombre
C.C.

18 por par
de leche.

Original: Destino



PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S

CODIGO A-F-AD-01

ALMACENAMIENTO Y DESPACHO

VERSION 3.0

CONTROL DE INGRESO DE PRODUCTO A BODEGA UHT (BODEGA 23)

Diciembre 2021

FECHA:

11-06-2023

LOTE: 162

REFERENCIA:

funde Con

FECHA VENCIMIENTO:

28-09-2025

CODIGO / ITEM: 600090

UNIDAD DE VENTA

30.30

					EMBALAJE			LINEA	NOMBRE DE QUIEN RECIBE	UBICACIÓN DE ESTIBAS EN BODEGA UHT					
TURNOS	N° Estiba	PESO (KG)	N° Estiba	PESO (KG)	CORRUGADO	CESTILLO	CANASTILLA			RACK	MODULO	NIVEL	RACK	MODULO	NIVEL
C	1		2				2		Julian Rodriguez	12	4	6	12	4	6
/	3		4							12	4	3	12	4	3
/	5		6				2			12	4	4	12	4	4
/	7		8							12	4	3	12	4	3
/	9		10				2			12	4	2	12	4	2
/	11		12						12	4	1	12	4	1	
C	13		14				2		Julian Rodriguez	12	12	1	12	12	1
/	15		16				2			12	12	2	12	12	2
/	17		18				2			12	12	3	12	12	3
C	19						2			12	12	4			

Observaciones Generales:

A560

18412

RESPONSABLES DE CERRAR EL LOTE

Diana Manjarres

Funcionario Bandas UHT / Multiempaque

TOTAL ENTREGA

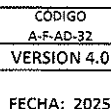
Julian Rodriguez

Montacarguista Bodega UHT

Revisado: SUPERVISOR UHT

EMBALAJE	ESTIBAS	CAJAS	UND
CORRUGADO		23	
CESTILLO			
CANASTILLA	19	27	22
TOTAL		17.932	

Revisado: Inventarios



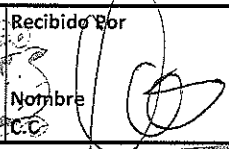
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CÓDIGO
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		A-F-AD-17
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		VERSION 3.0
			FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	19-mar-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	BSP455
No. Identificación		Nombre Conductor	CARLOS BARRAGAN	
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto		Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☒ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML		76		9270
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML		36		10950

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue
Cajas			Hora Salida

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C.	 Nombre C.C.

Supervisor Despachos
Producto Terminado

Original: Destino

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO A-F-AD-17		
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		VERSION 3.0		
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: OCTUBRE 2023		
Fecha	19-abr-25	Placas Remolque	Placas Vehículo SXV 970		
No. Identificación		Nombre Conductor			
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA		
Nombre Contacto		Teléfono			
Autoriza:					
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)		
	ALQUILADO ☐				
REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE GOBERNACION DE CUNDINAMARCA		105		10002
600090	LECHE GOBERNACION DE CUNDINAMARCA		108		11520
Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.					
Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue		
Cajas			Hora Salida		
Supervisor de Turno			Recibido Por		
Nombre: DIEGO AREVALO	Nombre C.C		Nombre C.C		

Original: Destino


Supervisor Despachos
Producto Terminado

SXV 970

Peso: 24176

Sello: 87417

Recibi 718 canastillas
Alexander Cabello
21 Abril 2025

		PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S						CÓDIGO A-F-AD-32	
		ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP						VERSION 3.0	
		CONTROL DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO						FECHA: Noviembre 2021	
N° REMISIÓN Y/O FACTURA		HORA INICIO DE CARGUE		19/04/2025 18:36		HORA FINAL DE CARGUE		FONDECUN	
CÓDIGO		PRODUCTO		LOTE		FECHA DE VENCIMIENTO		CANTIDAD FACTURADA	
								UNM	
								CONVERSION	
								CAJA	
								CESTILLO	
								CANASTA	
1	600090	LECHE GOBERNACION DE CUNDINAMARCA		105		2/08/2025		10002	
2	600090	LECHE GOBERNACION DE CUNDINAMARCA		108		5/08/2025		11520	
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
ESTIBAS				0					
CESTILLOS				0		PESO		24176,00	
CANASTILLAS		718		1493,44		SUPERVISOR TURNO		PLACA DE VEHICULO	
TURNO								SXV 970	
Alistan									
Alistan									
Cargan		Iugo- Pedro- Brayan							
Cargan									
Cargan									
OBSERVACIONES									
Convenciones: NA - No aplica									
NOTA: Recuerde entregar los documentos completos de acuerdo al requerimiento de cada cliente									

Recibi 718 canastillas.
 Alexander Cabello
 21 Abril 2025

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO A-F-AD-17	
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		VERSION 3.0	
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: OCTUBRE 2023	

Fecha	19-abr-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	SXV 970
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto		Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☒ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
331	CANASTILLAS CAFÉ RECREO				21

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: DIEGO AREVALO	Nombre C.C	Nombre C.C

Original: Destino

Se intercambian canastillas
 Alexander Caballero
 21 Abril 2025

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	3-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	BSW-948
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto	LECHE ENTERA FONDECUN 1000 ML	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			170	5100

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

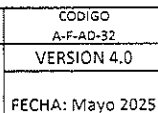
Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por	LEONARDO DÍAZ
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre	Nombre	
	C.C.	C.C.	1022330508

Original: Destino

Per 566
66204

Despachos
Realizado



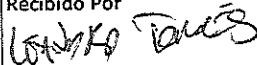
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CÓDIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	3-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	BSW-948
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino	BOGOTA	
Nombre Contacto	LECHE ENTERA FONDECUN 1000 ML	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML		151	861	25830

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por	
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C	 Nombre C.C 1022330508	

Original: Destino

Per-20622



 Despachos
 Terminado

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	11-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	OMS-544
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino		
Nombre Contacto	LA MESA	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML		160	177	5310

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C.	Nombre C.C.

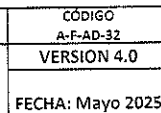
Original: Destino



 Supervisor Despachos
 Producto Terminado

092-5926

Diego Mancera



	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CODIGO A-F-AD-17	
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		VERSION 3.0	
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: OCTUBRE 2023	

Fecha	11-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	OMS-550
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FONDECUN	Ciudad Destino		
Nombre Contacto	CHIPAQUE Y UNE	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	
	ALQUILADO ☐			

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			157	4710

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

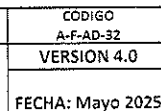
Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C	Nombre Jorge Canacho C.C 745234411

Original: Destino

Peso - 5250
91769.


 Supervisor Despachos
 Producto Terminado



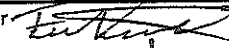
	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	11-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	OMS-546
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino		
Nombre Contacto	MEDINA	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐ ALQUILADO ☐	Capacidad (Ton)		Real Cargue (Ton)

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			270	8100

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

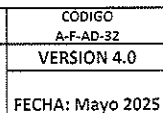
Supervisor de Turno		Recibido Por 
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C	Nombre c.c 80468261

Original: Destino



 Supervisor Despachos
 Producto Terminado

Pes 9010
 91749.

[illegible]

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS		CÓDIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP		VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO		FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	13-jun-25	Placas Remolque		Placas Vehículo	OTD-587
No. Identificación		Nombre Conductor			
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	CUNDINAMARCA		
Nombre Contacto	SESQUILE Y VILLAPINZON	Teléfono			
Autoriza:					
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐ ALQUILADO ☐	Capacidad (Ton)		Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			125	3750

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

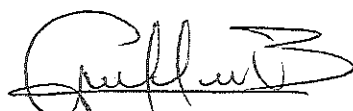
Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: FERNANDO BELLO	Nombre C.C.	Nombre C.C.

Original: Destino

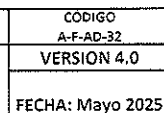
Peso: 4188

Sello: 91738


 cc. 3103242



 Supervisor Despachos
 Producto Terminado



	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	13-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	OSM546
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	CUNDINAMARCA	
Nombre Contacto	CAQUEZA Y FOSCA	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐ ALQUILADO ☐	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			232	6960

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por Nelson Castro
Nombre: DIEGO AREVALO	Nombre C.C	Nombre c.c 80468261

Original: Destino

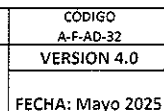


Supervisor Despachos
Producto Terminado

OSM 546

Peso: 7818

Sello: 91737



	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CODIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	14-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	ODT 556
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	CUNDINAMARCA	
Nombre Contacto	CHIPAQUE Y UBAQUE	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	PROPIO ☐	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	
	ALQUILADO ☐			

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			146	4380

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

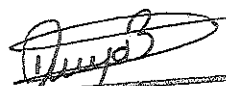
Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: DIEGO AREVALO	Nombre C.C	Nombre  C.C 75234414

Original: Destino

ODT 555

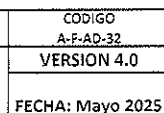




Supervisor Despachos
Producto Terminado

Peso: 4920

Sellos: 91731 - 91732



	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS	CÓDIGO A-F-AD-17
	ALMACENAMIENTO Y DESPACHO - HACCP	VERSION 3.0
	REMISIÓN DE CARGUE DE PRODUCTO TERMINADO	FECHA: OCTUBRE 2023

Fecha	14-jun-25	Placas Remolque	Placas Vehículo	ODT 582
No. Identificación		Nombre Conductor		
Cliente	FUNDECUN	Ciudad Destino	CUNDINAMARCA	
Nombre Contacto	GUYABETAL	Teléfono		
Autoriza:				
Tipo de Vehículo	☐ PROPIO ☐ ALQUILADO	Capacidad (Ton)	Real Cargue (Ton)	

REFERENCIA	PRODUCTO	F.V	LOTE	TOTAL CAJAS	TOTAL UNIDADES
600090	LECHE ENTERA FONDECUN 1000ML			109	3272

Válido como aviso de despacho debe traer firma y sello de aceptación de la mercancía recibida.

Estibas		SELLO NO.	Hora Fin Cargue	
Cajas			Hora Salida	

Supervisor de Turno		Recibido Por
Nombre: DIEGO AREVALO	Nombre C.C	Nombre C.C

Original: Destino

Supervisor de Despachos
Producto Terminado

[Handwritten signature]

[Circular stamp]

ODT 582
Peso: 3674
Sello: 91739

COMPROBANTE DE EGRESO 2528
ORDEN(es) DE PAGO: 20252298(2025)

Fecha de Giro:	25/07/25
A favor de:	860401826 PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO SAS
Banco Beneficiario:	BANCOLOMBIA S A
Cuenta Beneficiario:	33238646505
Tipo Cuenta:	Corriente
Por menor:	Doc Int. 20252704-PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA RECOLECCIÓN, TRANSFORMACIÓN, MAQUILA, EMPAQUE Y TRANSPORTE DE LECHE UHT PARA LA ESTRATEGIA SOCIAL LECHERA PARA CUNDINAMARCA EN EL MARCO DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO ACIDCCI-513-2024 (FONDECÚN 24-037) CELEBRADO ENTRE LA AGENCIA DE COMERCIALIZACIÓN E INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO DE CUNDINAMARCA Y EL FONDO DE DESARROLLO DE PROYECTOS DE CUNDINAMARCA FONDECUN- Contrato De Prestación De Servicios Logísticos No. 2024-0633-Factura Electronica De Venta Fez216531
Banco Origen:	07 - BANCOLOMBIA S A
Cuenta Origen:	69000009534 - 24-037 ACIDC - COMPRAMOS TU COSECHA
Anexos:	FACTURA ELECTRONICA DE VENTA FEZ216531
Forma de Pago:	Transferencia Nota Debito No. 20252704
Valor:	176.717.000,00
Valor Letras:	ciento setenta y seis millones setecientos diecisiete mil pesos con 00/100 Mlcte.

CONFIRMADO

Afectacion Contable

Dcto	Cuenta	Nombre	NIT	Valor Base	Debito	Credito
	24010101	Bienes y servicios	860401826	0,00	176.717.000,00	0,00
	11100603072	CI 24-037 CTA 69000009534 ACIDC - COMPRAMOS TU COSECHA	890903938	0,00	0,00	176.717.000,00
Totales:					176.717.000,00	176.717.000,00

Detalle de Liquidacion de Descuentos en Orden(es) de Pago

Vigencia Orden	Orden No.	Identificacion - Beneficiario	Descuento	Valor Base	Descuento
2025	20252298	860401826-Productos Alimenticios El Recreo Sas	RS1-Servicios Generales 4%	184.080.000,00	7.363.000,00
Totales:					7.363.000,00

Detalle Presupuestal

Rubro	Fuente	Dependencia	CDP	RP	Nombre Rubro	VALOR
PRESUPUESTO DE VIGENCIA 2025						
2.4.5.02.08-3.0.01_01-1.3.1.1.12		240-24-037 CTC ACIDC-CI-513-2024	20240852	20241116	Servicios Prestados A Las Empresas Y Servicios De	184.080.000,00
TOTAL PRESUPUESTO DE VIGENCIA 2025						184.080.000,00

Johanna J.

ca

PAGADO

GARCES PARRA JENSSY JOHANNA
Sub Adm y Financiera-Tesorería

GUEVARA LADINO AURA MARINA
Tesorera General

Estado
Tesorería