46047

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Territorio Paz | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
23-9-25	Frijol Radical	500gr	200	16-Mar-26	16-09-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr	360	02Sep26	102	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr	360	02Sep26	101	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr	456	03Sep26	302	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr	456	03Sep26	301	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de Trigo	500gr	425	13feb26	152254609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de Trigo	500gr	25	9-feb26	152219509	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Lentejas	500gr	175	22-mar-25	220925	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Sal	500gr	200	N/A	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	A hojuelas	500gr	48	04-Sep26	190925	JR	Fortaverd			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Pimienta	10gr	50	18-09-26	180925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Canela	8gr	700	23-09-26	230925	P pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Laurel	10gr	50	23-09-26	230925	P pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Uvas pasas	20gr	1225	22.09-26	220925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46048

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
24-9-25	Paprika	10gr	150	19-09-26	190925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Lonja bocadillo	300gr	40	150226	280825	Kai S.A.	Gran Ractos			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
25-9-25	Pan tajado	418gr	653	10-10-25	20/09	CNC	Junior			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
25-9-25	G. casera	30gr	1930	20-10-2025	20092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Faban Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46049

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución FAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
24/sep	Queso doble crema	250g	141u	02.11.25	19.09.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	3			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Queso doble crema	360g	133u	02.11.25	19.09.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	3			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa Mora	kl	188k	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa naranja	kl	228k	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa Guayaba	kl	132k	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa mango	kl	98k	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa Limon	kl	198k	DIC.26	DIC.26	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa Fresa	kl	334k	DIC.26	DIC.26	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pulpa Tropical	kl	337k	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pollo	kl	1.478k	31.07.26	B00225212	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pollo	kl	42.5k	14.08.26	B00125226	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
24/sep	Pollo	KL	33.6k	18.03.26	B00125077	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
25/sep	Carne de Res	kl	684.7k	22.10.25	1250922	la Carniceria	la Carniceria		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
25/sep	Carne Res Molido	kl	261.1k	22.10.25	1250922	la Carniceria	la Carniceria		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

46050

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
6-10-25	A. hojuelas	500gr	168	26-Sep-2026	290925	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	A. Vainilla	200gr	240	01-Sep-2026	030925	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	A. Vainilla	200gr	96	26-Sep-2026	300925	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	L. en polvo	380gr	180	08-Sep2026	090925	Tropical fress	Fortileche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	L. en polvo	380gr	150	02 Sep2026	030925	Tropical fress	Fortileche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	Margarina	125gr	240	13-May-26	13085	Girones S.AS	lapreferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	Margarina	125gr	220	08-May-26	08085	Girones S.A.S	lapreferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	Vinagre blanco	1000cc	20	15-09-2030	15092025	Girones S.A.S	Regis			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
6-10-25	—	—	—	—	—	—	—			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Lonja bocadillo	300gr	200	150226	280825	Kai S.A.S	Gran Kactus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	L. en polvo	380gr	360	08Ago2026	1J080825	Indulactos	Induleche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Arroz	500gr	75	01od2026	011025	A. Santander	Sao pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Spaguettis	250gr	600	112026	112026.	Gavassa	Marypas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Aceite	500ml	360	01-08-26	01-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46051

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución FPE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
7-10-25	Aceite	500ml	96	03-10-26	03-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Aceite	1000ml	360	18-07-26	18-09 25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Aceite	1000ml	96	23-06-26	23-07-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Arveja Verde	500gr	50	01-Abr-2026	01-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Azucar	500gr	750	06-oct 2026	06-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Frijol blanco	500gr	125	21-feb2026	210825	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Frijol blanco	500gr	125	31-Mar2026	011025	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de maiz	500gr	480	03Sep26	302	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de maiz	500gr	624	03Sep26	301	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de Trigo	500gr	250	13feb26	15225 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de Trigo	500gr	200	26mar26	15269 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Sal	500gr	125	N/A.	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Lenteja	250gr	75	24feb2026	270825	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Pimienta	10gr	100	18-09-26	180925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46052

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
8-10-25	Laurel	10gr	300	06-10-26	061025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Tomillo	10gr	125	01-10-26	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Oregano	10 gr	100	06-10-26	061025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Paprika	10gr	250	29-09-26	290925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	P. mantequilla	40gr	1261	24-10-25	04-10-25	CNG	Panificadora lebrija S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	P. mantequilla	70gr	125	24-10-25	04-10-25	CNG	Panificadora lebrija S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Huevos	Und	2850	09Nov 25	10-9695	Tito	Tito.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46053

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pre · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
07/oct	maiz desgranado	500g	60L	19.12.26	241220-1	compañia pesquera	pesquera del mar		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
07/oct	POLLO	KL	1.594 KL	12.SEP.26	B00125255	MAC POLLO	MAC POLLO		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Queso doble crema	2500g	1700	16.11.25	03.10.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Queso doble crema	360g	1300	16.11.25	03.10.25	carlos Gomez	Lac. villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Pulpa Tropical	KL	303KL	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Pulpa Fresa	KL	16KL	Dic.26	Dic.26	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Pulpa Mora	KL	48KL	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Pulpa mango	KL	242KL	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Pulpa Pitia	KL	357KL	mar.27	mar.27	Neo Frut	Neo Frut		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Carne de cerdo	KL	409.6KL	05.11.25	03.11.25	la Carniceria	la Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	Carne de res	KL	425.7KL	05.11.25	05.11.25	la Carniceria	la carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
08/oct	carne de res molida	KL	65.8KL	05.11.25	05.11.25	la Carniceria	la Carniceria		-4		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
14-10-25	Pan hamburguesa	40gr	253	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan hamburguesa	50gr	1008	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan hamburguesa	70gr	125	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan tajado	418gr	544	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Avena fresa	200gr	264	04-Sep-2026	240925	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Leche en polvo	380gr	540	07-oct-2026	081025	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	chocolate	250gr	400	Jul 2026	Jul 2026	Colonial	Colonial			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Arroz	500gr	2075	07 oct 2026	071025	A. Santander	Sao pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Huevos	UND.	17580	16-Nov-2025	10-9702	Tito	Tito			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Aceite	500ml	576	14-08-26	14-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Aceite	500ml	48	03-08-26	03-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Aceite	1000ml	228	10-08-26	10-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Aceite	1000ml	180	29-09-26	29-09-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Azucar	500gr	1275	09-oct-2026	09-10-25	JR	JR.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46055

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
14-10-25	Frijol Radical	500gr	300	04-Abr-2026	04-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	H. de maiz	500gr	480	25Sep26	103	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	H de maiz	500gr	480	25Sep26	104	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	H de fnjo	500gr	1525	26-Mar-26	15269 4509	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Lentejas	500gr	50	22-mar2026	22-09-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Lentejas	500gr	250	02-Abr-2026	02-10-25	JR	JR.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Sal	500gr	250	N/A	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pimienta	10gr	150	14-10-26	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Laurel	10gr	25	01-10-26	011025	P pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Tomillo	10gr	25	01-10-26	011025	P pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Oregano	10gr	325	01-10-26	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Uvas pasas	20gr	1750	14-10-26	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Paprika	10gr	125	071026	071025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Fecula	90gr	480	Dic 2026	24518	Granes S.A	de la abuela			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46056

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Ed · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
15-10-25	Margarina	125gr	132	08may26	08085	Girones SA	la Preferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Margarina	125gr	80	13may26	13085	Girones SA	la Preferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	L. en polvo	380gr	570	08ago2026	1J080825	Indulacteos	Induleche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Lonja bocadillo	300gr	50	150426	071025	Kai S.AS	Gran Kactus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Spaguettis	250gr	1032	11-2026	11-2026	Gavassa	Marypas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Fideos	125gr	96	11-2026	11-2026.	Gavassa	Marypas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46057

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pre · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
15/Oct	Pulpa Guayaba	KL	476.7KL	MAR/27	MAR/27	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pulpa Mandarina	KL	302.8KL	MAR/27	MAR/27	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pulpa mango	KL	659.7KL	MAR/27	MAR/27	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pulpa naranja	KL	302.82KL	MAR/27	MAR/27	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pulpa Fresa	KL	294.8KL	DIC/26	DIC/26	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pulpa mora	KL	356.9KL	MAR/27	MAR/27	Neo Frut	Neo Frut		-7		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	POLLO	KL	1.844.KL	01/sep/27	B00125244	mac POLLO	mac POLLO		-9		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	POLLO	KL	58 KL	18.MAR.26	B00225077	mac POLLO	mac POLLO		-9		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Queso doble Crema	2500g	174U	23.11.25	10.10.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Queso doble Crema	360g	136U	23.11.25	10.10.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Queso Costeño	KL	10.5KL	12.11.25	29.09.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pasta Para Empanada	450g	18U	09.12.25	11.10.25	Bael SA.S	Practi Pasta		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pasta Para Empanada	500g	69U	11.12.25	13.10.25	Bael S.A.S	Practi Pasta		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/Oct	Pasta Para Empanada	560g	9U	11.12.25	13.10.25	Bael S.A.S	Practi Pasta		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

46058

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacífico · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: # 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
15/oct	Pasta de flauta	500g	190	05.12.25	07.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
15/oct	Pasta de flauta	500g	220	08.12.25	10.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
16/oct	Carne de cerdo	KL	360.6KL	10.11.25	3251006	la carniceria	la carniceria		-15		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
16/oct	Carne de Res	KL	503KL	14.11.25	1251014	la carniceria	la Carnicer		-15		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
16/oct	carne de Res molida	KL	360.6KL	14.11.25	1251014	la carniceria	la Carniceria		-15		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

A6059

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución FAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
20-10-25	Chocolate	250gr	400	Jul 2026	Jul 2026	Colonial	Colonial			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	L. en polvo	380gr	690	08ago2026	1T080825	Indulacteos	Indoleche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	L en polvo	380gr	660	10oct2026	141025	Tropical fress	Fortileche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Avena mora	200gr	336	01 Sep 2026	010925	Tropical fress	Fortiavena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Margarina	125gr	1132	03 Jon 26	03095	Girones S.A.	La Preferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Vinagre blanco	500ml	20	03092030	03092025	Girones S.A	Regis			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Vinagre blanco	1000ml	20	30092030	30092025	Girones S.A.	Regis			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Vinagre blanco	3000ml	10	19082030	19082025	Girones S.A.	Regis			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Pimienta	10gr	125	141026	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Canela	8gr	25	111026	111025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Laurel	10gr	150	011026	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Tomillo	10gr	175	011026	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Oregano	10gr	575	141026	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Uva pasas	20gr	1750	201026	201025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

1

46060

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21-10-25	Paprika	10gr	225	071026	071025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Pandebono	12K.	4	21052026	000215 1962	Leropan	Colmaiz			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Arroz	500gr	2075	09oct2026	071025	A. Santander	Sao pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Aceite	500gr	600	10-09-2026	10-09-2025	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Aceite	500gr	96	23-07-26	23-09-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Aceite	1000ml	564	18-08-26	18-10-25	JR.	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Azucar	500gr	1400	21oct2026	21-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Garbanzo	500gr	200	09mar2026	090925	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Garbanzo	500gr	100	08Abr2026	08-10-25	JR	JR.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H. de maiz	500gr	336	09oct2026	202	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de maiz	500gr	360	09oct2026	201	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de trigo	500gr	750	6-Abr-26	15279 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de Trigo	500gr	750	16 Abr-26	15289 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de Trigo	500gr	825	15Abr-26	15288 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46061

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución FPE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RPS

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21-10-25	Lentejas	500gr	300	16-04-2026	16-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Sal	500gr	275	N/A.	220925	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Pan mantequilla	40gr	583	07112025	18102025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Pan mantequilla	50gr	345	07112025	18102025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	40gr	980	07112025	18102025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	50gr	6387	07112025	18102025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	80gr	8292	07112025	18102025	CNG.	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	G. Glaseada	30gr	1028	19-11-25	C42020	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	G. Glaseada	40gr	818	19-11-25	C42020	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	G Glaseada	50gr	5019	19-11-25	C42020	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Lonja Bocadillo	300gr	200	150426	071025	Kai S.AS.	Gran Factus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Bocadillo G.	20gr	100	150126.	198-25	Kai S.AS.	Gran Factus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46062

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacto · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21/Oct	Pollo	KL	1.916.5KL	03.10.26	B00125276	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/Oct	Pollo	KL	48.7KL	19.03.26	B00225078	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema	2500g	123U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema	360g	98U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema	125g	3U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema tajado	250g	70U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema tajado	480g	74U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema tajado	240g	25U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso doble crema tajado	125g	27U	30.11.26	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/Oct	Queso Costeño	KL	33.2KL	12.11.25	29.09.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/Oct	Yogurt en bolsa	200mL	140U	09.12.25	08	La mejor S.A	La mejor		-5		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/Oct	Pasta para Empanada	450g	18U	11.12.25	11.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/Oct	Pasta para Empanada	500g	69U	11.12.25	13.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/Oct	Pasta Para Empanada	560g	9U	11.12.25	13.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

46063

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #26

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21/oct	Pasta para flauta	500g	180	18.12.25	20.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
21/oct	Pasta para flauta	560g	780	18.12.25	20.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa Guayaba	Kl	303K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa mandarina	Kl	303K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa Tropical	Kl	303K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa Limon	Kl	157K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa naranja	Kl	881K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa mango	Kl	357K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
22/oct	Pulpa fresa	Kl	302K	mar.27	mar.27	Neo frut	Neo frut		-13		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
23/oct	Carne Res	Kl	293.9K	19.11.25	1251020	la Carniceria	la Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
23/oct	Carne Res molida	Kl	1.380K	19.11.25	1251020	la Carniceria	la Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
23/oct	Carne cerdo	Kl	420.8K	17.11.25	3251014	la Carniceria	la Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO
																			JERSON POLANCO

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

46064

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
22-9-25	L. entera	200ml	5580	11 Nov 2025	012/5	Fresko leche	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-9-25	L. entera	200ml	780	13 Nov 2025	011/13	fresko leche	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	L. S fresa	200ml	4775	14 Nov 2025	L-02	la mejor SA	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	A. Canela	200ml	5555	28-12-25	1821	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	A Canela	200ml	768	21-11-25	1564	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Granola con coco	20gr	4935	17-05-2026	224	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	L. S. Vainilla	200ml	6325	011225	07020902	Andina	Nalacteos			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Pan maiz	40gr	663	11-10-2025	21092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Pan maiz	50gr	2089	11-10-2025	21092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Pan maiz	70gr	1262	11-10-2025	21092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Pan maiz	100gr	600	11-10-2025	21092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	G cuca	40gr	647	20-10-2025	20092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	G cuca	50gr	2007	20-10-2025	20092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	G cuca	70gr	1209	20-10-2025	20092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	G cuca	100gr	1067	20-10-2025	20092025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

4606J

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
9-25	Dulce leche	20gr	5000	22-Nov-25	25014	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Mantecada	40gr	647	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Mantecada	50gr	2007	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Mantecada	70gr	1209	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Mantecada	100gr	1067	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Muffin naranja	40gr	647	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Muffin naranja	50gr	2007	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Muffin naranja	70gr	1209	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Muffin naranja	100gr	1067	11-10-25	22-09-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patino

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46066

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolución vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
6-10-25	L. S Fresa	200ml	5640	17-Nov-2025	03	la mejor S.A.	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	A canela	200ml	6390	10-01-26	1911	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	A tradicional	200ml	1390	15-01-26	1940	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
3-10-25	Dulce de leche	15gr	5085	25-DIC-25	25055	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Y. Fresa	200ml	6373	03-Dic-25	YF 314	Pippo S.A	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Y. Melocoton	200ml	6373	03 Dic-25	YM 313	Pippo S.A	T-nutre.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	L. S Chocolate	200ml	7760	281225	254011B	Quick-tasty	Nr Quick			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	A. natural	200ml	4980	11 Dic 2025	11 Dic 2025	Freska leche	Freska leche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	G. con chocolate	40gr	646	031125	C42004	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	G. con chocolate	50gr	2041	031125	C42004	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	G con chocolate	70gr	1207	031125	C42004	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	G con chocolate	100gr	1065	031125	C42004.	CNG	Buena siembra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Roscon con Are.	40gr	646	26-10-2025	08-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Roscon con Are.	50gr	2041	26-10-2025	08-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Roscon con Are.	70gr	1207	26-10-2025	08-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46067

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
8-10-25	Roscon de Areq.	100gr	1065	28-10-2025	08-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	M. Amapola	40gr	646	22-10-25	03-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	M. Amapola	50gr	2041	22-10-25	03-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	M. Amapola	70gr	1207	22-10-25	03-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	M. Amapola	100gr	1065	22-10-25	03-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Palito de queso	40gr	646	24102025	04102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Palito de queso	50gr	2041	24102025	04102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Palito de queso	70gr	1207	24102025	04102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Palito de queso	100gr	1065	24102025	04102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
9-10-25	chocolatina	20gr	4980	03oct26	25005	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
9-10-25	Dulce leche	20gr	4980	25011	25Nov25	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
9-10-25	Cocada	15gr	4980	25055	25Dic25	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46068

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Resultados de Paz · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
14-10-25	Pan con queso	40gr	662	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S/A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan con queso	50gr	2123	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan con queso	70gr	1260	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Pan con queso	100gr	1065	31-10-2025	11-10-2025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	L. S. fresa	200ml	1400	01-Dic-25	01	la mejor S.A	lolak.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Barras cereal	15gr	4980	02-04-26	021025	CNG	Duvq fruit			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	L. S. Vainilla	200ml	4970	20-12-25	2221 a902	Andina	Nolacteos			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	A canela	200ml	300	01-02-26	2080	Gloria S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	A Tradicional	200ml	4680	01-01-26	1844	Gloria S.A	Algana			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	M. Arequipe	40gr	646	29-10-25	10+10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	M. Arequipe	50gr	2041	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	M. Arequipe	70gr	1207	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	M. Arequipe	100gr	1065	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Brownie	40gr	646	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Brownie	50gr	2041	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46069

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
15-10-25	Brownie	70gr	1207	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Brownie	100gr	1065	29-10-25	10-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	A Tradicional	200ml	440	29-01-26	2052	Glona SA	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Besitos	30gr	2687	28-11-2026	241	CNG	santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Besitos	40gr	1207	28-11-2026	241	CNG	santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Besitos	50gr	980	28-11-2026	241	CNG	santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Besitos	60gr	85	28-11-2026	241	CNG	santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	L. Entera	200ml	4980	24 Nov 2025	124/11	Freska leche S.A	Alqueno			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Avena natural	200ml	1440	17 Dic 2025	17 Dic 2025	Freska leche S.A	Freska leche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Rollito	20gr	4810	15-01-26.	198-25	Kai S.AS	Gran kactus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	G combinada	40gr	646	09-11-2025	10-10-2025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	G. combinada	50gr	2041	09-11-2025	10-10-25	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	G combinada	70gr	1207	09-11-2025	10-10-25	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	G combinada	100gr	1065	09-11-2025	10-10-25	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46070

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Patrimonio de la Humanidad · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21-10-25	G Rizada	30gr	645	16-11-2025	17102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	G Rizada	45gr	2039	16-11-2025	17102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	G Rizada	60gr	1207	16-11-2025	17102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	G Rizada	75gr	987	16-11-2025	17102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	G Rizada	90gr	85	16-11-2025	17102025	la molienda	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Leche Fresa	200ml	6530	01-Dic-25	01	la mejor	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Y. Melocoton	200ml	12540	31 Dic 25	YM329	Pippo S.A	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Y Melocoton	200ml	240	31 Dic 25	YM320	Pippo S.A	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	A. Tradicional	200ml	1710	080226	2138	Gloria S.A	Algaira			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	A Tradicional	200ml	4680	290126	2052	Gloria S.A	Algaira			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Roscon Boca.	40gr	645	07112025	18-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Roscon Boca.	50gr	2039	07112025	18-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Roscon Boca.	70gr	1207	07112025	18-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Roscon Boca.	100gr	1072	07112025	18-10-2025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	L. Entera	200ml	6420	10 Dic 2025	10 Dic 2025	Fresha leche	Alquera			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

4607.1

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que ingresan, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que ingresa un producto al almacen. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
22-10-25	chocobanano	40gr	664	05-11-25	17-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	chocobanano	50gr	2118	05-11-25	17-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	chocobanano	70gr	1256	05-11-25	17-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	chocobanano	100gr	1072	05-11-25	17-10-25	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. cubierto choco	40gr	646	06-Nov-2025	329025	CNG	Del cerro S.AS			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. cubierto choco	50gr	3248	06-Nov-2025	329025	CNG	Del cerro S.AS			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. cubierto choco	90gr	1072	06-Nov2025	329025	CNG	Del cerro S.AS.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	chocolatina	20gr	150	03 oct 26	25005	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
27-10-25	Y. Entero azucarado	170gr	4963	03 Dic 25 B	03 Dic 25 B	Freska leche S/A	Freska leche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
28-10-25	Pan con queso	40gr	2684	04-11-2025	27300/1	CNG	Proalcas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
28-10-25	Pan con queso	60gr	1207	04-11-2025	27300/1	CNG	Proalcas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
28-10-25	Pan con queso	80gr	1072	04-11-2025	27300/1	CNG	Proalcas			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46072

Gobierno de Colombia | Educación | Seguro Revolucionario Arl | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS RI PARA CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establesido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE SALIDA			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
10-9-25	L. S fresa	200ml	1386	28oct 25	03	lamejor S.A.	lolk.			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian P
17-9-25	Y Melocoton	200ml	1386	25 Nov 25	YH 309	Pippo S.AS	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian P
22-9-25	L. Entera	200ml	736	13 Nov 25	011-13	fresha leche	Alquena			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian P
22-9-25	L. Entera	200ml	650	11 Nov 25	012-5	freshaleche	Alquena			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian P
24-9-25	L. S Vainilla	200ml	1386	011225	07020902	Andina S.A.	Nolacteos			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian P
24-9-25	A Canela	200ml	625	281225	1821	Gloria. S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian F
24-9-25	A Canela	200ml	761	211125	1564	Gloria S.A.	Algarra.			A	C	C	C	C	C	C	A		Fabian F.
																			Fabian P.
																			Fabian P.
																			Fabian P.
																			Fabian P.
																			Fabian P
																			Fabian P.
																			Fabian P.
																			Fabian P.

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

16023

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico Caribe · Alimentos Aprender · Alcaldía de Fichidurianca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS RI PARA CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que saten, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo estableciido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE SALIDA			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
24-9-25	Avena canela	200ml	480	281225	1821	Gloria S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Avena canela	200ml	752	21125	1564	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	L. S chocolate	200ml	1386	281225	2540 11B	Quick & tasty	Mr Quick			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	L. Fresa	200ml	1386	03-Dic-25	4F314	Pippo	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	A. canela	200ml	154	10-01-26	1911	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	A Tradicional	200ml	1386	15-01-26	1940	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño.

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46074

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS RI PARA CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE SALIDA			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
6-10-25	L. S fresa	200ml	650	17 Nov 25	03	la mejor S.A	Lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	A canela	200ml	1224	100126	1911	Gloria S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Y. Helocoton	200ml	1386	03 Dic 25	YH313	Pippo S.A.	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	L. S Chocolate	200ml	1386	28-12-25	2540113	Quick & Tasty	Mr. Quick			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	L. S fresa	200ml	736	01 Dic 25	01	la mejor S.A.	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	A. Tradicional	200ml	1386	17 Dic 25	1	Freska leche S.A.S	freska leche			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	A canela	200ml	162	010226	2080	Gloria S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46035

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución de Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Florida Mejor Manera | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS RI PARA CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE SALIDA			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
6-10-25	L. S Fresa	200ml	993	17Nov25	03	la mejor S.A.	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	L. S Fresa	200ml	410	01Dic25	01	la mejor S.A.	lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	A. Tradicional	200ml	1403	080226	2138	Gloria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Y. Melocotón	200ml	1163	31Dic25	YM320	Pippo S.A.S	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Y- Melocotón	200ml	240	31Dic25	YM329	Pippo S.A.S	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	L. Entera	200ml	1403	10 Dic 2025	10Dic2025	Fresko leche S.A.S	Alquena			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Nectar manzana	200ml	233	30-01-26	5700972100325	CNG	funky			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	Nectar durazno	200ml	1170	02-02-26	570117 10062	CNG	funky			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46076

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE ENVIO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
7-9-25	Oregano	10gr	32	8-9-26	080925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-9-25	Margarina	125gr	27	6 May-26	06085	Grones S.A.S	la Prefenda			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de trigo	500gr	176	13feb26	15225 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de Trigo Tra.	500gr	25	09feb26	15221 4309	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr	368	03Sep26	301	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	H de maiz	500gr		03Sep26	302	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Azucar	500gr	101	16Sep26	160925	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Sal	500gr	17	N/A	220925	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Aceite	1000ml	91	18-07-26	180925	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-9-25	Arroz	500gr	22	19Sep26	190925	A. Santander	Sao pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
24-9-25	Bocadillo Guayaba	300gr	47	15-02-26	280825	Kai S.A.S	Gran Kacks			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
25925	Pan tajado	418gr	126	10-1025	2009	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

16077

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Respeto Paz · Alimentos Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA · CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA SEMANA: #33

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
26/Sep	Leche liquida Entera	1100ml	3u	9. NOV. 25	08	Posteurizadora la mejor S.A	La mejor			A	C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Pollo	Kl	106.9Kl	31.07.26	B00225212	mac Pollo	mac Pollo		-9		C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Pollo	Kl	196.9Kl	14.08.26	B00125226	mac Pollo	mac Pollo		-9		C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Queso doble crema	2500g	11u	02.11.25	19.09.25	Carlos Gomez	lac. Villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Queso doble Crema	3609	12u	02.11.25	19.09.25	Carlos Gomez	lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Carne de res Entera	Kl	95 Kl	15.10.25	1250915	la Carniceria	la Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	Huevos TIPO A	Und	100Und	24.OCT.25	9-9679	Huevos TITO	TITO			A	C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco
26/Sep	maiz desgranado	500g	11u	14.09.26	240915-1	com. PESQUERA del mar S.AS	PESQUERA del mar		-14		C	C	C	C	C	C	A		Jerson Polanco

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

46078

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE ENVIO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
6-10-25	Margarina	125gr	57	13-May-26	13085	Girones S.A	La preferida			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de Trigo	500gr	184	26 mar 26	152694 609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de Trigo	500gr		13 feb 26	15225 4609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de maiz	500gr	346	03 Sep 26	301	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	H de maiz	500gr		03 Sep 26	302	JR	arepa repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Azucar	500gr	81	06 oct 2026	06 10 25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Sal	500gr	20	N/A	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
7-10-25	Aceite	1000ml	73	18-07-26	180925	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Pan mantequilla	40gr	1261	24-10-25	041025	CNG	Panificadora lebnja			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Pan mantequilla	40gr	125	24-10-25	041025	CNG	Panificadora lebnja			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
8-10-25	Paprika	10gr	28	29 09-25	290925	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

16079

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #34

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
10/oct	Leche en Polvo Entera	380g	11U	08.AGO.26	1)080825	Induactecos S.A-S	Induleche			A	C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco
10/oct	Pollo	KL	146.3K	22.SEP.26	B00125255	mac Pollo	mac Pollo		-11		C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco
10/oct	Queso doble Crema	2500g	19U	16.11.25	03.10.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco
10/oct	Queso doble Crema	360g	2U	16.11.25	03.10.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	1			C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco
10/oct	Huevos TIPO A	Und	942U	09.NOV.25	10.9695	Huevos TITO	TITO			A	C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco
10/oct	maiz desgranado	500g	11U	19.12.26	241220.1	Compañia PesQuera	PesQuera del mar.		-15		C	C	C	C	C	C	A		J. Polanco

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco

4680

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Florida Blanca | Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE ENVIO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
14-10-25	H. de Trigo	500gr	184	26mar26	152694 609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	H de maiz	500gr	154	25Sep26	103	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	H de maiz	500gr		25Sep26	104	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Azucar	500gr	101	09oct2026	091025	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Sal	500gr	28	N/A.	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Aceite	1000ml	91	100826	101025	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	Arroz	500gr	20	07oct26	071025	A. Santander	Sao pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	P. Hamburguesa	40gr	253	31-10-25	111025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	P. hamburguesa	50gr	1008	31-10-25	111025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-10-25	P. hamburguesa	70gr	125	31-10-25	111025	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Harganna	125gr	45	08may26	08085	Girones S.A.	la Prefondo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Laurel	10gr	28	011026	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Pimienta	10gr	28	14-10-26	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-10-25	Oregano	10gr	28	01-10-26	011025	P pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
16-10-25	Bocadillo de G.	300gr	47	15-04-26	0710-25	Kai S.AS	Gran Kactus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46081

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #35

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
17/oct	POLLO	KL	111.3KL	01.SEP.26	B00125214	Mac Pollo	Mac Pollo		-9		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	POLLO	KL	111.3KL	18MAR.26	B00125077	Mac Pollo	Mac Pollo		-9		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Carne de Res molida	KL	93.8KL	14.11.25	1251014	La Carniceria	La Carniceria		-11		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Queso doble Crema	2500g	11U	23.11.25	10.10.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	3			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Queso doble Crema	360g	4U	23.11.25	10.10.25	Carlos Gomez	Lac. Villa Aurora	3			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Queso costeño	KL	10.5KL	12.11.25	19.09.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	3			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Huevos TIPO A	Uni	1664U	16.NOV.25	10-4702	Huevos Tito	Tito			A	C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Pasta Para Empanada	450g	18U	09.12.25	11.01.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Pasta Para Empanada	500g	69U	11. 12.25	13.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Pasta Para Empanada	560g	9U	11.12.25	13.10.25	Baez .S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Pasta para Flauta	500g	190	05.12.25	07.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
17/oct	Pasta Para Flauta	560g	14U	08.12.25	10.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco.

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

1608 2.

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución por la Paz · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS CCT

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de llegada, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE ENVIO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
21-10-25	H. de Trigo	500gr	131	06 mar 26	1527 94609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de Trigo	500gr		16 Abr 26	1528 94609	JR	San miguel			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de maiz	500gr	45	09oct 26	202	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	H de maiz	500gr		09oct 26	201	JR	arepa-repa			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Azucar	500gr	111	21oct 2026	21-10-25	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Sal	500gr	13	N/A.	220725	JR	JR			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Aceite	1000ml	65	18-08-26	18-10-25	JR	Ideal			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Margarina	125gr	293	03 Jun 26	03095	Girones S.A.	la Prefenda			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Arroz	500gr	21	07oct 2026	071025	A. Santander	Soo pablo			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	M. para pan Bono.	12Kl	4	21-05-2026	00021 51962	Levapan S.A	Ingredion			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Laurel	10gr	29	01-10-26	011025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-10-25	Oregano	10gr	71	14-10-26	141025	P. pego	Doña Julia			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	40gr	253	07-11-2025	181025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	50gr	1009	07-11-2025	181025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-10-25	P. hamburguesa	80gr	141	07-11-2025	18-1025	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46083

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Restaurante Sena · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

CONTROL DE SALIDA DE MATERIAS PRIMAS ALTO RIESGO

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: #36

Criterio: Registrar toda materia prima e insumo que salen, los cuales deben cumplir con la resolucion vigente en rotulado 5109 de 2005 y 333 de 2011, dependiendo de la naturaleza del producto anotar la temperatura de salida, refrigeracion (0-4°C), congelacion (menor a -18°C) si es al ambiente colocar una (A) - En condiciones del producto y condiciones del transporte si no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 colocar (NC), si cumple colocar (C), en Aceptacion colocar (A) y en rechazo colocar (R). Diligenciamiento cada vez que sale un producto para el centro de producción de alimentos CPA. NA

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD ENVIADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
24/oct	Leche en Polvo	380g	16 u	08.AGO.26	1)CEC025	Indulactcos S.A.S	Induleche			A	C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Leche Liquida entera	200ml	25U	L/U:10 Dic 2025	L/U:10 Dic 2025	Freska leche	AlQueria			A	C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pollo	KL	213.4K	03.Oct.26	80025276	mac Pollo	mac Pollo		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pollo	KL	213.4K	19.mar.26	80025078	mac Pollo	mac Pollo		-8		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Carne de Res molida	KL	161.7K	19.11.25	1251020	la Carniceria	la Carniceria		-9		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Queso doble crema tajado	2500g	7u	30.NOV.25	17.Oct.25	Carlos Gomez	Lac. villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Queso doble crema Tajado	125g	1U	30.NOV.25	17.Oct.25	Carlos Gamez	lac.villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Queso Costeño	KL	33.2KL	12.11.25	29.09.25	Carlos Gomez	lac.villa Aurora	2			C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Huevos Tipo A	UNd	401U	23.NOV.25	10-9709	Huevos Tito	TITTO			A	C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pasta Para Empanada	450g	18U	15.12.25	17.10.25	Baez .S.A.S	Practi Pasta		-12		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pasta Para Empanada	500g	69U	13.12.25	15.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-12		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pasta Para Empanada	560g	10U	18.12.25	20.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-12		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pasta Para Flauta	500g	18U	18.12.25	20.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		-12		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco
24/oct	Pasta Para Flauta	560g	78U	18.12.25	20.10.25	Baez S.A.S	Practi Pasta		+12		C	C	C	C	C	C	A		J.Polanco

REALIZO: JERSON POLANCO

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Jerson A. Polanco.

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 33 (29 al 3) Octubre.

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		SNV-201	JSL-811	KSQ-339	JSL-811	KSQ-339	PLP-045	GQW-758	GQU-581	GQV-063	GQW-758
FECHA DE CARGUE		29-9-25	29-9-25	29-9-25	30-9-25	30-9-25	30-9-25	30-9-25	30-9-25	30-9-25	30-9-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46055

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 34 (6 al 10)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		TJO-524	LPL-120	NXQ-995	KSQ-356	LUN-272	WFI-396	P02-714	STA-711	LPK-761	TAV-399
FECHA DE CARGUE		6-10-25	6-10-25	7-10-25	7-10-25	7-10-25.	7-10-25	8-10-25	8-10-25	8-10-25	8-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46086

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana + 34 (6 al 10)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		TTT-864	TAR-481	UPT-714	GQV-201	TLU-044	JUN-840	JSL-811	GQW-758	LPL-045	KSQ-339
FECHA DE CARGUE		8-10-25	8-10-25	8-10-25	8-10-25	9-10-25	9-10-25	9-10-25	9-10-25	9-10-25	9-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46087

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 34 (6 al 10)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		LPK-761	LP	GQV-059	GQW-758	LPL-045	JVH-068	JSL-811	LPK-761	GQV-063	KSQ-339.
FECHA DE CARGUE		9-10-25	9-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25	10-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO.
Fabian Patiño.

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46088

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana + 35 (14 al 17)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		KSQ-339	JSL-811	XVP-703	SRZ-898	EQW-758	LPL-045	WOL-129	LPL-120	JVN-068	TJO-524
FECHA DE CARGUE		14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25	14-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46089

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 35 (14 al 17)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		WFI-396	WFD-765	WF6-493	LPL-045	TTF-864	WOL-886	NXQ-995	TAW-479	WOM-576	UFU-195
FECHA DE CARGUE		15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25	15-10-25.	16-10-25.
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46090

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 35 (14 al 17)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC=NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		CSB-383	SIR-281	DOA-904	JSL-811	KSQ-339	LPL-845	GQW-758	LPK-761	JSL-811	JVM-068
FECHA DE CARGUE		16-10-25	16-10-25	16-10-25	16-10-25	16-10-25	16-10-25	16-10-25	17-10-25	17-10-25	17-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46091

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana 36 (20 al 24)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		SRZ-898	JSL-811	TJO-524	KSQ-339	WFI-396	NXQ-995	LPL-120	JSR-811	TTS-088	LLP-427
FECHA DE CARGUE		20-10-25	20-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46092

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana #36 (20 al 24)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		WOH-533	GQW-758	GTT-702	TLU-044	NXR-414	JSL-811	TTS-285	WOL-124	GQU-063	TAV-399
FECHA DE CARGUE		21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	21-10-25	22-10-25	22-10-25	22-10-25	22-10-25	22-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46093

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

FECHA: Semana # 36 (20 a 24)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		KSQ-339	JUN-840	DOA-904	JSL-811	LPL-045	GQW-758	KSQ-339	GQW-137	GQV-063	GQV-059
FECHA DE CARGUE		22-10-25	23-10-25	23-10-25	23-10-25	23-10-25	24-10-25	24-10-25	24-10-25	24-10-25	24-10-25
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño.

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

46094

Version 01	
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024	

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA

CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS

FECHA: Semana # 36 (20 al 24)

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		JVH-068	UFO-195	LPL-045	LPK-761	GQU-581					
FECHA DE CARGUE		24-10-25	24-10-25	24-10-25	24-10-25	24-10-25					
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C					
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C					
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C					
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C					
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C					
	ESTIBAS	C	C	C	C	C					
	PAREDES	C	C	C	C	C					
	TECHOS	C	C	C	C	C					
	PISOS	C	C	C	C	C					
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C					
	USO DOTACION	C	C	C	C	C					
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C					

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

ANEXO 50

Consorcio Somos Florida

46096

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 23 de septiembre al 22 de octubre de 2025) SEMANA 33

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										2/10/2025			*12/10/2025*			*22/10/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	23/09/2025	LENTEJA	500 g	175	22/09/2025	22-mar-26	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	23/09/2025	FRIJOL	500 g	200	16/09/2025	16-mar-26	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	23/09/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	875	16/09/2025	16-sep-26	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	23/09/2025	HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	500 g	25	152214509	9-feb-26	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	23/09/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	425	152254609	13-feb-26	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	360	101	2-sep-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	360	102	2-sep-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	456	301	3-sep-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	456	302	3-sep-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
10	23/09/2025	SAL REFINADA	500 g	200	220725	N.A	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	23/09/2025	ACEITE	500 ml	648	17/09/2025	17/09/2026	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
12	23/09/2025	ACEITE	1000 ml	144	18/09/2025	18/07/2026	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	23/09/2025	ARROZ	500 g	2100	19/09/2025	19-sep-26	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
14	23/09/2025	ESPAGUETY	250 g	614	L/V: 11 2026	L/V: 11 2026	MARYPAS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
15	23/09/2025	FIDEOS	125 g	214	L/V: 10 2026	L/V: 10 2026	MARYPAS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
16	22/09/2025	CHOCOLATE	250 g	300	L/V: JUL 2026	L/V: JUL 2026	COLONIAL	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
17	22/09/2025	MARGARINA	125 g	148	6085	6-may-26	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
18	23/09/2025	AVENA HOJUELAS	500 g	48	180925	4-sep-26	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
19	24/09/2025	AVENA HOJUELAS	500 g	48	190925	4-sep-26	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
20	24/09/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	40	28 08 25	15/02/2026	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
21	22/09/2025	VINAGRE BLANCO	500 ml	20	1082025	N.A	REGIS	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
22	24/09/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	50	23 09 25	23/09/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
23	24/09/2025	PIMIENTA MOLIDA	10 g	50	18 09 25	18/09/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE

46097

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 23 de septiembre al 22 de octubre de 2025) SEMANA 33

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										2/10/2025			13/10/2025			22/10/2025		
No	Fecha de Ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
24	24/09/2025	UVAS PASAS	20 g	1225	22 09 25	22/09/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
25	24/09/2025	PAPRIKA	10 g	150	19 09 25	19/09/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
26	24/09/2025	CANELA MOLIDA	8 g	700	23 09 25	23/09/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
27	25/09/2025	PAN TAJADO	418 g	653	20 09	10/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	08 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
28	25/09/2025	GALLETA CASERA	30 g	1930	20 09 2025	20/10/2025	MOLPAN	C	C	AMBIENTE	08 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
29	22/09/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	450	1J 080825	8-ago-26	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
30	23/09/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	420	90925	8-sep-26	FORTILECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
31	23/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA	1100 ml	5	8	9-nov-25	LA MEJOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
32	24/09/2025	POLLO	KILOGRAMOS	1478.61	B 00225212	31/07/2026	MAC POLLO	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
33	24/09/2025	POLLO	KILOGRAMOS	42.5	B 00125226	14/08/2025	MAC POLLO	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
34	24/09/2025	POLLO	KILOGRAMOS	12.9	B 00225077	18-mar-26	MAC POLLO	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
35	24/09/2025	POLLO	KILOGRAMOS	20.7	B 00225078	19-mar-26	MAC POLLO	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
36	17/09/2025	CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	95.26	1250915	15/10/2025	LA CARNICERIA	C	C	-18	16 DIAS	CUMPLE	-18	26 DIAS	CUMPLE	-18	36 DIAS	CUMPLE
37	25/09/2025	CARNE DE RES ENTERA.	KILOGRAMOS	684.74	1250922	22/10/2025	LA CARNICERIA	C	C	-18	08 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
38	25/09/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	161.11	1250922	22/10/2025	LA CARNICERIA	C	C	-18	08 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
39	22/09/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	11640	sep-79	24-oct-25	TITO	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
40	24/09/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	141	19 09 25	2/11/2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	09 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
41	24/09/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	133	19 09 25	2/11/2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	09 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
42	24/09/2025	PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	188	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
43	24/09/2025	PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	228	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
44	24/09/2025	PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	132	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
45	24/09/2025	PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	98	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE

46098

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 23 de septiembre al 22 de octubre de 2025) SEMANA 33

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										2/10/2025			*12/10/2025*			*22/10/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
46	24/09/2025	PULPA DE LIMON	KILOGRAMOS	198	L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
47	24/09/2025	PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	334	L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
48	24/09/2025	PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS	337	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
49	24/09/2025	PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS		L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46099

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL | Periodo de revision: 30 días (desde el 07 de octubre al 05 de noviembre de 2025) SEMANA 34 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										16/10/2025			*26/10/2025*			*5/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	7/10/2025	LENTEJA	250 g	75	27-feb-26	27/08/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	7/10/2025	FRIJOL BLANCO	500 g	125	21-feb-26	21/08/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	7/10/2025	FRIJOL BLANCO	500 g	125	31-mar-26	1/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	7/10/2025	ARVEJA	500 g	50	1-abr-26	1/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	7/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	750	6-oct-26	6/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	7/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	200	26-mar-26	152694609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	7/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	250	13-feb-26	152254609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	7/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	624	3-sep-26	301	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	7/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	480	3-sep-26	302	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
10	7/10/2025	SAL REFINADA	500 g	125	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	7/10/2025	ACEITE	500 ml	360	1/08/2026	1/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
12	7/10/2025	ACEITE	500 ml	96	3/08/2026	3/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	7/10/2025	ACEITE	1000 ml	96	22/05/2026	23/07/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
14	7/10/2025	ACEITE	1000 ml	360	18/07/2026	18/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
15	7/10/2025	ARROZ	500 g	75	1-oct-26	1/10/2025	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
16	7/10/2025	ESPAGUETY	250 g	600	L/V: 11 2026	L/V: 11 2026	MARYPAS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
17	6/10/2025	MARGARINA	125 g	220	8-may-26	8085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
18	6/10/2025	MARGARINA	125 g	240	13-may-26	13085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
19	6/10/2025	AVENA HOJUELAS	500 g	168	26-sep-26	290925	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
20	6/10/2025	HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	240	1-sep-26	30925	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
21	6/10/2025	HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	96	26-sep-26	300925	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
22	7/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	200	15/02/2026	28 08 25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
23	6/10/2025	VINAGRE BLANCO	1000 ml	20	15 09 2030	15092025	REGIS	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE

46100

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL | Periodo de revision: 30 días (desde el 07 de octubre al 05 de noviembre de 2025) SEMANA 34 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										16/10/2025			*26/10/2025*			*5/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
24	6/10/2025	VINAGRE BLANCO	3000 ml	1	18 07 2030	18072025	REGIS	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
25	6/10/2025	VINAGRE BLANCO	3000 ml	1	19 08 2030	19082025	REGIS	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
26	6/10/2025	VINAGRE BLANCO	3000 ml	3	N.A	22072025	REGIS	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
27	8/10/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	300	6/10/2026	06 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
28	8/10/2025	PIMIENTA MOLIDA	10 g	100	18/09/2026	18 09 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
29	8/10/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	100	6/10/2026	06 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
30	8/10/2025	PAPRIKA	10 g	250	29/09/2026	29 09 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
31	8/10/2025	TOMILLO	10 g	125	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
32	8/10/2025	PAN MANTEQUILLA	40 g	1261	24/10/2025	4/10/2025	PANIFICADORA LEBRIJA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
33	8/10/2025	PAN MANTEQUILLA	70 g	125	24/10/2025	4/10/2025	PANIFICADORA LEBRIJA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
34	7/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	360	8-ago-26	1J 080825	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
35	6/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	150	2-sep-26	30925	FORTILECHE	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
36	6/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	180	8-sep-26	90925	FORTILECHE	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
37	7/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	424.1	27-ago-26	B 00125239	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
38	7/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	1152.7	12-sep-26	B 00125255	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
39	7/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	18	18-mar-26	B 00225077	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
40	8/10/2025	CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	65.89	5/11/2025	1251006	LA CARNICERIA	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
41	8/10/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	425.70	5/11/2025	1251006	LA CARNICERIA	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
42	8/10/2025	CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	409.60	3/11/2025	3250929	LA CARNICERIA	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
43	8/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	2850	9-nov-25	oct-95	TITO	C	C	AMBIENTE	09 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
44	8/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	141	16/11/2025	03 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	09 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
45	8/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	133	16/11/2025	03 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	09 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE

4610

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 07 de octubre al 05 de noviembre de 2025) SEMANA 34

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										16/10/2025			*26/10/2025*			*5/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
46	8/10/2025	PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	481	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
47	8/10/2025	PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	242	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
48	8/10/2025	PULPA DEPIÑA	KILOGRAMOS	357	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
49	8/10/2025	PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	16	L: VEN: DIC 2026	L:VEN: DIC 2026	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
50	8/10/2025	PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	09 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
51	7/10/2025	MAIZ DESGRANADO	500 g	60	19/12/2026	241220-4	PEQUERA DEL MAR.	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

4610 2

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL | Periodo de revision: 30 días (desde el 14 de octubre al 12 de noviembre de 2025) SEMANA 35 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										23/10/2025			*2/10/2025*			*12/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	14/10/2025	LENTEJA	250 g	50	22-mar-26	22/09/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	14/10/2025	LENTEJA	500 g	250	2-abr-26	2/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	14/10/2025	FRIJOL	500 g	300	4-abr-26	4/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	14/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	1275	9-oct-26	9/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	14/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	1525	26-mar-26	152694609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	14/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	480	25-sep-26	103	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	14/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	480	25-sep-26	104	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	14/10/2025	SAL REFINADA	500 g	250	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	14/10/2025	ACEITE	500 ml	48	3/08/2026	3/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
10	14/10/2025	ACEITE	500 ml	576	14/08/2026	14/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	14/10/2025	ACEITE	1000 ml	228	10/08/2026	10/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
12	14/10/2025	ACEITE	1000 ml	180	29/07/2026	29/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	14/10/2025	ARROZ	500 g	2075	7-oct-26	7/10/2025	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
14	14/10/2025	CHOCOLATE	250 g	400	L/VEN: JUL 2026	L/VEN: JUL 2026	COLONIAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
15	16/10/2025	ESPAGUETY	250 g	1032	L/VEN: 11 2026	L/VEN: 11 2026	MARYPAS	C	C	AMBIENTE	8 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
16	16/10/2025	FIDEOS	125 g	96	L/VEN: 11 2026	L/VEN: 11 2026	MARYPAS	C	C	AMBIENTE	8 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
17	15/10/2025	MARGARINA	125 g	132	8-may-26	8085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
18	15/10/2025	MARGARINA	125 g	80	13-may-26	13085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
19	15/10/2025	FECULA DE MAIZ	90 g	480	dic-26	24518	DE LA ABUELA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
20	14/10/2025	HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	264	4-sep-26	240925	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
21	16/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	50	15/04/2026	07 10 25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	8 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
22	15/10/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	25	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
23	15/10/2025	PIMIENTA MOLIDA	10 g	150	14/10/2026	14 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE

46103

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL | Periodo de revision: 30 días (desde el 14 de octubre al 12 de noviembre de 2025) SEMANA 35 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										23/10/2025			*3/10/2025*			*12/11/2025*		
No	Fecha de Ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
24	15/10/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	325	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
25	15/10/2025	PAPRIKA	10 g	125	7/10/2026	07 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
26	15/10/2025	TOMILLO	10 g	25	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
27	15/10/2025	UVAS PASAS	20 g	1750	14/10/2026	14 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
28	14/10/2025	PAN TAJADO	418 g	544	31/10/2025	11-oct	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
29	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	40 g	253	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
30	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	50 g	1008	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
31	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	70 g	125	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
32	15/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	570	8-ago-26	1J 080825	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
33	14/07/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	540	7-oct-26	81025	FORTILECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
34	15/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	1899.1	1-sep-26	B 00125244	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
35	15/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	47.2	18-mar-26	B 00225077	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
36	16/10/2025	CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	504.16	14/11/2025	1251014	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
37	16/10/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	360.63	14/11/2025	1251014	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
38	16/10/2025	CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	359.91	10/11/2025	3251006	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
39	14/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	17580	16-nov-25	oct-02	TITO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
40	15/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	174	23/11/2025	10 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
41	15/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	137	23/11/2025	10 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
42	15/10/2025	QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	10.5	12/11/2025	29 09 2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
43	15/10/2025	PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	477	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
44	15/10/2025	PULPA DE MANDARINA	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
45	15/10/2025	PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	660	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 14 de octubre al 12 de noviembre de 2025)
SEMANA 35

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										23/10/2025			*2/10/2025*			*12/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
46	15/10/2025	PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
47	15/10/2025	PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	295	L: VEN: DIC 2026	L:VEN: DIC 2026	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
48	15/10/2025	PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	357	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
49	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	450 g	18	9/12/2025	11/10/2025	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
50	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	500 g	69	11/12/2025	13 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
51	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	560 g	9	11/12/2025	13 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
52	15/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	500 g	19	5/12/2025	07 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
53	15/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	560 g	77	8/12/2025	10 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46105

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 21 de octubre al 19 de noviembre de 2025) SEMANA 36

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										30/10/2025			*9/11/2025*			*19/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	21/10/2025	GARBANZO	500 g	100	8-abr-26	8/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	21/10/2025	GARBANZO	500 g	200	9-mar-26	9/09/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	21/10/2025	LENTEJA	500 g	300	16/04/2026	16/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	21/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	1400	21-oct-26	21/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	21/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	750	6-abr-26	152794609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	21/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	750	16-abr-26	152894609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	21/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	825	15-abr-26	152884609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	21/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	336	9-oct-26	202	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	21/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	360	9-oct-26	201	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
10	21/10/2025	SAL REFINADA	500 g	275	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	21/10/2025	ACEITE	500 ml	96	23/07/2026	23/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
12	21/10/2025	ACEITE	500 ml	600	10/09/2026	10/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	21/10/2025	ACEITE	1000 ml	564	18/08/2026	18/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
14	21/10/2025	ARROZ	500 g	2075	7-oct-26	71025	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
15	20/10/2025	CHOCOLATE	250 g	400	L/V: JUL 2026	L/V: JUL 2026	COLONIAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
16	21/10/2025	MARGARINA	125 g	1132	3-jun-26	3095	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
17	21/10/2025	HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A MORA	200 g	336	1-sep-26	01 09 25	FORTIAVENA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
18	22/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	15 g	100	15/01/2026	198-25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
19	22/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	200	15/04/2026	07 10 25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
20	21/10/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	150	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
21	21/10/2025	PIMIENTA MOLIDA	10 g	125	14/10/2026	14 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
22	21/10/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	575	14/10/2026	14 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
23	21/10/2025	CANELA MOLIDA	8 g	25	11/10/2026	11 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
24	21/10/2025	PAPRIKA	10 g	225	7/10/2026	07 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
25	21/10/2025	TOMILLO	10 g	175	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
26	21/10/2025	UVAS PASAS	20 g	1750	20 10 26	20 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
27	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	40 g	980	7/11/2025	18/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE

46108

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 21 de octubre al 19 de noviembre de 2025) SEMANA 36

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingresa a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										30/10/2025			*9/11/2025*			*19/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
28	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	50 g	6387	7/11/2025	18/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
29	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	80 g	8292	7/11/2025	18/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
30	22/10/2025	GALLETA GLASEADA	30g	1028	19/11/2025	C 42020	BUENA SIEMBRA SAS	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
31	22/10/2025	GALLETA GLASEADA	40g	818	19/11/2025	C 42020	BUENA SIEMBRA SAS	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
32	22/10/2025	GALLETA GLASEADA	50g	5019	19/11/2025	C 42020	BUENA SIEMBRA SAS	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
33	21/10/2025	VINAGRE BLANCO	500 ml	20	3092030	3092025	REGIS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
34	21/10/2025	VINAGRE BLANCO	1000 ml	20	30092030	30092025	REGIS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
35	21/10/2025	VINAGRE BLANCO	3000 ml	10	19082023	19082025	REGIS	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
36	21/10/2025	MEZCLA PARA PAN DE BONO.	12 KILOS	4	21/05/2026	2151962	INGREDION	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
37	21/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	690	8-ago-26	1 J 080825	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
38	21/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	660	10-oct-26	141025	FORTILECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
39	21/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	1916.5	3-oct-26	B 00125276	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
40	21/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	62	19-mar-26	B 00225078	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
41	23/10/2025	CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	293.97	19/11/2025	1251020	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
42	23/10/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1380.63	19/11/2025	1251020	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
43	23/10/2025	CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	420.87	17/11/2025	3251014	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
44	22/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	11130	23-nov-25	oct-09	TITO	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
45	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	123	30/11/2025	17 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
46	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	98	30/11/2025	17 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
47	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	125 g	3	30-nov-25	17-oct-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
48	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	2500 g	70	30-nov-25	17-oct-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
49	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	480 g	74	30-nov-25	17-oct-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
50	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	250 g	25	30-nov-25	17-oct-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
51	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	125 g	27	30-nov-25	17-oct-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
52	22/10/2025	QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	33,23	12/11/2025	29/09/2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE

46107

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO EN SITIO AMPM/ ALMUERZO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM Y ALMUERZO

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 21 de octubre al 19 de noviembre de 2025) SEMANA 36

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										30/10/2025			*9/11/2025*			*19/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
53	22/10/2025	PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
54	22/10/2025	PULPA DE MANDARINA	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
55	22/10/2025	PULPA DE SANDIA	KILOGRAMOS	303	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
56	22/10/2025	PULPA DE LIMON	KILOGRAMOS	157	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
57	22/10/2025	PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	881	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
58	22/10/2025	PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	357	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
59	22/10/2025	PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	302	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	NEO FRUT	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
60	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	450 g	18	15 12 25	17 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
61	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	500 g	69	13 12 25	15 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
62	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	560 g	10	18 12 25	20 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
63	21/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	500 g	18	18 12 25	20 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
64	21/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	560 g	78	18 12 25	20 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
65	21/10/2025	YOGURT EN BOLSA	200ML	100	7-dic-25	08 AA	LA MEJOR	C	C	4	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
66	21/10/2025	YOGURT EN BOLSA	200ML	40	7-dic-25	06 AA	LA MEJOR	C	C	4	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46108

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		9744	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		9744		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125226	14/08/2025	0	24-sep-25	42.5	26/09/2025	42.5	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225077	18-mar-26	0	24-sep-25	12.9	26/09/2025	12.9	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225078	19-mar-26	0	24-sep-25	20.7	26/09/2025	20.7	0
CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	1250915	15/10/2025	0	17/09/2025	95.26	26/09/2025	95.26	0
CARNE DE RES ENTERA.	KILOGRAMOS	1250922	22/10/2025	0	25-sep-25	684.74	26/09/2025	684.74	0
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1250922	22/10/2025	0	25-sep-25	261.11	26/09/2025	261.11	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	sep-79	24-oct-25	0	22-sep-25	11640	26/09/2025	11640	0
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	19 09 25	2/11/2025	0	24-sep-25	141	26/09/2025	141	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	19 09 25	2/11/2025	0	24-sep-25	133	26/09/2025	133	0
PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	0	24-sep-25	188	26/09/2025	188	0
PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	0	24-sep-25	228	26/09/2025	228	0
PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	0	24-sep-25	132	26/09/2025	132	0
PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	0	24-sep-25	98	26/09/2025	98	0
PULPA DE LIMON	KILOGRAMOS	L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	0	24-sep-25	198	26/09/2025	198	0
PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	0	24-sep-25	334	26/09/2025	334	0

46109

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	9744			**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	9744		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS	L/V: MAR 2027	L/V: MAR 2027	0	24-sep-25	337	26/09/2025	337	0
PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS	L/V: DIC 2026	L/V: DIC 2026	0	24-sep-25		26/09/2025		0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**						**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**						**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**	

46110

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pte · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 34	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	10996

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LENTEJA	250 g	27/08/2025	27-feb-26	0	7/10/2025	75	10/10/2025	75	0
FRIJOL BLANCO	500 g	21/08/2025	21-feb-26	0	7/10/2025	125	10/10/2025	125	0
FRIJOL BLANCO	500 g	1/10/2025	31-mar-26	0	7/10/2025	125	10/10/2025	125	0
ARVEJA	500 g	1/10/2025	1-abr-26	0	7/10/2025	50	10/10/2025	50	0
AZUCAR BLANCA	500 g	6/10/2025	6-oct-26	0	7/10/2025	750	10/10/2025	750	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152694609	26-mar-26	0	7/10/2025	200	10/10/2025	200	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152254609	13-feb-26	0	7/10/2025	250	10/10/2025	250	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	301	3-sep-26	0	7/10/2025	624	10/10/2025	624	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	302	3-sep-26	0	7/10/2025	480	10/10/2025	480	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	7/10/2025	125	10/10/2025	125	0
ACEITE	500 ml	1/10/2025	1/08/2026	0	7/10/2025	360	10/10/2025	360	0
ACEITE	500 ml	3/10/2025	3/08/2026	0	7/10/2025	96	10/10/2025	96	0
ACEITE	1000 ml	23/07/2025	22/05/2026	0	7/10/2025	96	10/10/2025	96	0
ACEITE	1000 ml	18/09/2025	18/07/2026	0	7/10/2025	360	10/10/2025	360	0
ARROZ	500 g	1/10/2025	1-oct-26	0	7/10/2025	75	10/10/2025	75	0
ESPAGUETY	250 g	L/V: 11 2026	L/V: 11 2026	0	7/10/2025	600	10/10/2025	600	0

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 34								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		10996		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
MARGARINA	125 g	8085	8-may-26	0	6/10/2025	220	10/10/2025	220	0
MARGARINA	125 g	13085	13-may-26	0	6/10/2025	240	10/10/2025	240	0
AVENA HOJUELAS	500 g	290925	26-sep-26	0	6/10/2025	168	10/10/2025	168	0
HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	30925	1-sep-26	0	6/10/2025	240	10/10/2025	240	0
HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	300925	26-sep-26	0	6/10/2025	96	10/10/2025	96	0
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	28 08 25	15/02/2026	0	7/10/2025	200	10/10/2025	200	0
VINAGRE BLANCO	1000 ml	15092025	15 09 2030	0	6/10/2025	20	10/10/2025	20	0
VINAGRE BLANCO	3000 ml	18072025	18 07 2030	0	6/10/2025	1	10/10/2025	1	0
VINAGRE BLANCO	3000 ml	19082025	19 08 2030	0	6/10/2025	1	10/10/2025	1	0
VINAGRE BLANCO	3000 ml	22072025	N.A	0	6/10/2025	3	10/10/2025	3	0
LAUREL MOLIDO	10 g	06 10 25	6/10/2026	0	8/10/2025	300	10/10/2025	300	0
PIMIENTA MOLIDA	10 g	18 09 25	18/09/2026	0	8/10/2025	100	10/10/2025	100	0
OREGANO MOLIDO	10 g	06 10 25	6/10/2026	0	8/10/2025	100	10/10/2025	100	0
PAPRIKA	10 g	29 09 25	29/09/2026	0	8/10/2025	250	10/10/2025	250	0
TOMILLO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	8/10/2025	125	10/10/2025	125	0

46112

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 34									CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025		
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS			
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**			10996		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**			
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**	
PAN MANTEQUILLA	40 g	4/10/2025	24/10/2025	0	8/10/2025	1261	10/10/2025	1261	0	
PAN MANTEQUILLA	70 g	4/10/2025	24/10/2025	0	8/10/2025	125	10/10/2025	125	0	
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1J 080825	8-ago-26	0	7/10/2025	360	10/10/2025	360	0	
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	30925	2-sep-26	0	6/10/2025	150	10/10/2025	150	0	
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	90925	8-sep-26	0	6/10/2025	180	10/10/2025	180	0	
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125239	27-ago-26	0	7/10/2025	424.1	10/10/2025	424.1	0	
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125255	12-sep-26	0	7/10/2025	1152.7	10/10/2025	1152.7	0	
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225077	18-mar-26	0	7/10/2025	18	10/10/2025	18	0	
CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	1251006	5/11/2025	0	8/10/2025	65.89	10/10/2025	65.89	0	
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1251006	5/11/2025	0	8/10/2025	425.70	10/10/2025	425.70	0	
CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	3250929	3/11/2025	0	8/10/2025	409.60	10/10/2025	409.60	0	
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-95	9-nov-25	0	8/10/2025	2850	10/10/2025	2850	0	
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	03 10 25	16/11/2025	0	8/10/2025	141	10/10/2025	141	0	
QUESO DOBLE CREMA	360 g	03 10 25	16/11/2025	0	8/10/2025	133	10/10/2025	133	0	
PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	8/10/2025	481	10/10/2025	481	0	

46113

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pte · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 34								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		10996		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	8/10/2025	242	10/10/2025	242	0
PULPA DEPIÑA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	8/10/2025	357	10/10/2025	357	0
PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	L:VEN: DIC 2026	L: VEN: DIC 2026	0	8/10/2025	16	10/10/2025	16	0
PULPA DE TROPICAL	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	8/10/2025	303	10/10/2025	303	0
MAIZ DESGRANADO	500 g	241220-4	19/12/2026	0	7/10/2025	60	10/10/2025	60	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						**CARGO:**	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						**CARGO:**	COOR. LOGISTICA	

46114

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 35	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	10996

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LENTEJA	250 g	22/09/2025	22-mar-26	0	14/10/2025	50	17/10/2025	50	0
LENTEJA	500 g	2/10/2025	2-abr-26	0	14/10/2025	250	17/10/2025	250	0
FRIJOL	500 g	4/10/2025	4-abr-26	0	14/10/2025	300	17/10/2025	300	0
AZUCAR BLANCA	500 g	9/10/2025	9-oct-26	0	14/10/2025	1275	17/10/2025	1275	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152694609	26-mar-26	0	14/10/2025	1525	17/10/2025	1525	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	103	25-sep-26	0	14/10/2025	480	17/10/2025	480	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	104	25-sep-26	0	14/10/2025	480	17/10/2025	480	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	14/10/2025	250	17/10/2025	250	0
ACEITE	500 ml	3/10/2025	3/08/2026	0	14/10/2025	48	17/10/2025	48	0
ACEITE	500 ml	14/10/2025	14/08/2026	0	14/10/2025	576	17/10/2025	576	0
ACEITE	1000 ml	10/10/2025	10/08/2026	0	14/10/2025	228	17/10/2025	228	0
ACEITE	1000 ml	29/09/2025	29/07/2026	0	14/10/2025	180	17/10/2025	180	0
ARROZ	500 g	7/10/2025	7-oct-26	0	14/10/2025	2075	17/10/2025	2075	0
CHOCOLATE	250 g	L/VEN: JUL 2026	L/VEN: JUL 2026	0	14/10/2025	400	17/10/2025	400	0
ESPAGUETY	250 g	L/VEN: 11 2026	L/VEN: 11 2026	0	16/10/2025	1032	17/10/2025	1032	0
FIDEOS	125 g	L/VEN: 11 2026	L/VEN: 11 2026	0	16/10/2025	96	17/10/2025	96	0

46115

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 35**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	10996

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
MARGARINA	125 g	8085	8-may-26	0	15/10/2025	132	17/10/2025	132	0
MARGARINA	125 g	13085	13-may-26	0	15/10/2025	80	17/10/2025	80	0
FECULA DE MAIZ	90 g	24518	dic-26	0	15/10/2025	480	17/10/2025	480	0
HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A VAINILLA	200 g	240925	4-sep-26	0	14/10/2025	264	17/10/2025	264	0
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	07 10 25	15/04/2026	0	16/10/2025	50	17/10/2025	50	0
LAUREL MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	15/10/2025	25	17/10/2025	25	0
PIMIENTA MOLIDA	10 g	14 10 25	14/10/2026	0	15/10/2025	150	17/10/2025	150	0
OREGANO MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	15/10/2025	325	17/10/2025	325	0
PAPRIKA	10 g	07 10 25	7/10/2026	0	15/10/2025	125	17/10/2025	125	0
TOMILLO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	15/10/2025	25	17/10/2025	25	0
UVAS PASAS	20 g	14 10 25	14/10/2026	0	15/10/2025	1750	17/10/2025	1750	0
PAN TAJADO	418 g	11-oct	31/10/2025	0	14/10/2025	544	17/10/2025	544	0
PAN HAMBURGUESA	40 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	253	17/10/2025	253	0
PAN HAMBURGUESA	50 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	1008	17/10/2025	1008	0
PAN HAMBURGUESA	70 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	125	17/10/2025	125	0

46116

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 35								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		10996		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		10996	

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1J 080825	8-ago-26	0	15/10/2025	570	17/10/2025	570	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	81025	7-oct-26	0	14/07/2025	540	17/10/2025	540	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125244	1-sep-26	0	15/10/2025	1899.1	17/10/2025	1899.1	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225077	18-mar-26	0	15/10/2025	47.2	17/10/2025	47.2	0
CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	1251014	14/11/2025	0	16/10/2025	504.16	17/10/2025	504.16	0
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1251014	14/11/2025	0	16/10/2025	360.63	17/10/2025	360.63	0
CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	3251006	10/11/2025	0	16/10/2025	359.91	17/10/2025	359.91	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-02	16-nov-25	0	14/10/2025	17580	17/10/2025	17580	0
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	10 10 25	23/11/2025	0	15/10/2025	174	17/10/2025	174	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	10 10 25	23/11/2025	0	15/10/2025	137	17/10/2025	137	0
QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	29 09 2025	12/11/2025	0	15/10/2025	10.5	17/10/2025	10.5	0
PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	15/10/2025	477	17/10/2025	477	0
PULPA DE MANDARINA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	15/10/2025	303	17/10/2025	303	0
PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	15/10/2025	660	17/10/2025	660	0
PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	15/10/2025	303	17/10/2025	303	0
PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	L:VEN: DIC 2026	L: VEN: DIC 2026	0	15/10/2025	295	17/10/2025	295	0

46117

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 35								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		10996	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**			10996	
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
PULPA DE MORA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	15/10/2025	357	17/10/2025	357	0
PASTA PARA EMPANADAS	450 g	11/10/2025	9/12/2025	0	15/10/2025	18	17/10/2025	18	0
PASTA PARA EMPANADAS	500 g	13 10 25	11/12/2025	0	15/10/2025	69	17/10/2025	69	0
PASTA PARA EMPANADAS	560 g	13 10 25	11/12/2025	0	15/10/2025	9	17/10/2025	9	0
PASTA PARA FLAUTAS	500 g	07 10 25	5/12/2025	0	15/10/2025	19	17/10/2025	19	0
PASTA PARA FLAUTAS	560 g	10 10 25	8/12/2025	0	15/10/2025	77	17/10/2025	77	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**						**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**						**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**	

46118

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PRE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		11003		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		11003	

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
GARBANZO	500 g	8/10/2025	8-abr-26	0	21/10/2025	100	24/10/2025	100	0
GARBANZO	500 g	9/09/2025	9-mar-26	0	21/10/2025	200	24/10/2025	200	0
LENTEJA	500 g	16/10/2025	16/04/2026	0	21/10/2025	300	24/10/2025	300	0
AZUCAR BLANCA	500 g	21/10/2025	21-oct-26	0	21/10/2025	1400	24/10/2025	1400	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152794609	6-abr-26	0	21/10/2025	750	24/10/2025	750	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152894609	16-abr-26	0	21/10/2025	750	24/10/2025	750	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152884609	15-abr-26	0	21/10/2025	825	24/10/2025	825	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	202	9-oct-26	0	21/10/2025	336	24/10/2025	336	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	201	9-oct-26	0	21/10/2025	360	24/10/2025	360	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	21/10/2025	275	24/10/2025	275	0
ACEITE	500 ml	23/09/2025	23/07/2026	0	21/10/2025	96	24/10/2025	96	0
ACEITE	500 ml	10/09/2025	10/09/2026	0	21/10/2025	600	24/10/2025	600	0
ACEITE	1000 ml	18/10/2025	18/08/2026	0	21/10/2025	564	24/10/2025	564	0
ARROZ	500 g	71025	7-oct-26	0	21/10/2025	2075	24/10/2025	2075	0
CHOCOLATE	250 g	L/V: JUL 2026	L/V: JUL 2026	0	20/10/2025	400	24/10/2025	400	0
MARGARINA	125 g	3095	3-jun-26	0	21/10/2025	1132	24/10/2025	1132	0

4619

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		11003	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**			11003	

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
HARINA DE AVENA PREOCIDA SABOR ARTIFICIAL A MORA	200 g	01 09 25	1-sep-26	0	21/10/2025	336	24/10/2025	336	0
BOCADILLO DE GUAYABA	15 g	198-25	15/01/2026	0	22/10/2025	100	24/10/2025	100	0
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	07 10 25	15/04/2026	0	22/10/2025	200	24/10/2025	200	0
LAUREL MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	21/10/2025	150	24/10/2025	150	0
PIMIENTA MOLIDA	10 g	14 10 25	14/10/2026	0	21/10/2025	125	24/10/2025	125	0
OREGANO MOLIDO	10 g	14 10 25	14/10/2026	0	21/10/2025	575	24/10/2025	575	0
CANELA MOLIDA	8 g	11 10 25	11/10/2026	0	21/10/2025	25	24/10/2025	25	0
PAPRIKA	10 g	07 10 25	7/10/2026	0	21/10/2025	225	24/10/2025	225	0
TOMILLO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	21/10/2025	175	24/10/2025	175	0
UVAS PASAS	20 g	20 10 25	20 10 26	0	21/10/2025	1750	24/10/2025	1750	0
PAN HAMBURGUESA	40 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	980	24/10/2025	980	0
PAN HAMBURGUESA	50 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	6387	24/10/2025	6387	0
PAN HAMBURGUESA	80 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	8292	24/10/2025	8292	0
GALLETA GLASEADA	30g	C 42020	19/11/2025	0	22/10/2025	1028	24/10/2025	1028	0
GALLETA GLASEADA	40g	C 42020	19/11/2025	0	22/10/2025	818	24/10/2025	818	0

46120

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 36	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	11003
		No DE RACIONES ATENDIDAS:	11003

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
GALLETA GLASEADA	50g	C 42020	19/11/2025	0	22/10/2025	5019	24/10/2025	5019	0
VINAGRE BLANCO	500 ml	3092025	3092030	0	21/10/2025	20	24/10/2025	20	0
VINAGRE BLANCO	1000 ml	30092025	30092030	0	21/10/2025	20	24/10/2025	20	0
VINAGRE BLANCO	3000 ml	19082025	19082023	0	21/10/2025	10	24/10/2025	10	0
MEZCLA PARA PAN DE BONO.	12 KILOS	2151962	21/05/2026	0	21/10/2025	4	24/10/2025	4	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1 J 080825	8-ago-26	0	21/10/2025	690	24/10/2025	690	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	141025	10-oct-26	0	21/10/2025	660	24/10/2025	660	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125276	3-oct-26	0	21/10/2025	1916.5	24/10/2025	1916.5	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225078	19-mar-26	0	21/10/2025	62	24/10/2025	62	0
CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	1251020	19/11/2025	0	23/10/2025	293.97	24/10/2025	293.97	0
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1251020	19/11/2025	0	23/10/2025	1380.63	24/10/2025	1380.63	0
CARNE DE CERDO	KILOGRAMOS	3251014	17/11/2025	0	23/10/2025	420.87	24/10/2025	420.87	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-09	23-nov-25	0	22/10/2025	11130	24/10/2025	11130	0
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	17 10 25	30/11/2025	0	22/10/2025	123	24/10/2025	123	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	17 10 25	30/11/2025	0	22/10/2025	98	24/10/2025	98	0
QUESO DOBLE CREMA	125 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	3	24/10/2025	3	0

46121

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	KÁRDEX								
	RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 36								
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					LUGAR:	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		11003		No DE RACIONES ATENDIDAS:		11003	
PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	2500 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	70	24/10/2025	70	0
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	480 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	74	24/10/2025	74	0
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	250 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	25	24/10/2025	25	0
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	125 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	27	24/10/2025	27	0
QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	29/09/2025	12/11/2025	0	22/10/2025	33,23	24/10/2025	33,23	0
PULPA DE GUAYABA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	303	24/10/2025	303	0
PULPA DE MANDARINA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	303	24/10/2025	303	0
PULPA DE SANDIA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	303	24/10/2025	303	0
PULPA DE LIMON	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	157	24/10/2025	157	0
PULPA DE NARANJA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	881	24/10/2025	881	0
PULPA DE MANGO	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	357	24/10/2025	357	0
PULPA DE FRESA	KILOGRAMOS	L: VEN: MAR 2027	L: VEN: MAR 2027	0	22/10/2025	302	24/10/2025	302	0
PASTA PARA EMPANADAS	450 g	17 10 25	15 12 25	0	21/10/2025	18	24/10/2025	18	0
PASTA PARA EMPANADAS	500 g	15 10 25	13 12 25	0	21/10/2025	69	24/10/2025	69	0
PASTA PARA EMPANADAS	560 g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	10	24/10/2025	10	0

A6122

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		11003	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		11003		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
PASTA PARA FLAUTAS	500g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	18	24/10/2025	18	0
PASTA PARA FLAUTAS	560g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	78	24/10/2025	78	0
YOGURT EN BOLSA	200ML	08 AA	7-dic-25	0	21/10/2025	100	24/10/2025	100	0
YOGURT EN BOLSA	200ML	06 AA	7-dic-25	0	21/10/2025	40	24/10/2025	40	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						**CARGO:**	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						**CARGO:**	COOR. LOGISTICA	

46123

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (26 SEPTIEMBRE AL 03 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 33 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingresa a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	23/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	4926	14-nov-25	2	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	10/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	155	28-oct-25	3	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	24/09/2025	PAN DE MAIZ	40g	663	11/10/2025	21/09/2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	24/09/2025	PAN DE MAIZ	50g	2089	11/10/2025	21/09/2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	24/09/2025	PAN DE MAIZ	70g	1262	11/10/2025	21/09/2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	24/09/2025	PAN DE MAIZ	100g	1067	11/10/2025	21/09/2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	24/09/2025	LECHE CONDENSADA	20g	5085	22-nov-25	25014	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	24/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	4930	11225	7020902	NORLACTEOS	ANDINA S.A .	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	24/09/2025	MUFFIN SABOR NARANJA	40g	647	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	24/09/2025	MUFFIN SABOR NARANJA	50g	2007	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	24/09/2025	MUFFIN SABOR NARANJA	70g	1209	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	24/09/2025	MUFFIN SABOR NARANJA	100g	1067	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	24/09/2025	GRANOLA CON COCO Y PASAS	20 g	4930	17/05/2026	224	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	17/09/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	4930	25-nov-25	YM309	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO. SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	24/09/2025	MANTECADA	40g	647	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	24/09/2025	MANTECADA	50g	2007	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
17	24/09/2025	MANTECADA	70g	1209	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

46124

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (26 SEPTIEMBRE AL 03 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 33 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
18	24/09/2025	MANTECADA	100g	1067	11/10/2025	22/09/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	24/09/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	4930	28 12 25	1821	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	22/09/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	4930	11-nov-25	012-5	ALQUERIA	FRESKALECHE	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	24/09/2025	GALLETA CUCA	40g	647	20/10/2025	20 09 2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
22	24/09/2025	GALLETA CUCA	50g	2007	20/10/2025	20 09 2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
23	24/09/2025	GALLETA CUCA	70g	1209	20/10/2025	20 09 2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
24	24/09/2025	GALLETA CUCA	100g	1048	20/10/2025	20 09 2025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
25	27/09/2025	ROSQUITAS	30g	2654	6/11/2025	226	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
26	27/09/2025	ROSQUITAS	40g	1209	6/11/2025	226	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
27	27/09/2025	ROSQUITAS	50g	982	6/11/2025	226	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
28	27/09/2025	ROSQUITAS	60g	85	6/11/2025	226	PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
31	30/09/2025	BANANO	NA	4930	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
32	30/09/2025	MANDARINA	NA	4930	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
33	30/09/2025	MANZANA	NA	4930	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (10 OCTUBRE AL 17 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 34 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	8/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	4959	11-dic-25	7	FRESKALECHE	FRESKALECHE SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	8/10/2025	PALITO DE QUESO	40 g	646	24/10/2025	4102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	8/10/2025	PALITO DE QUESO	50 g	2041	24/10/2025	4102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	8/10/2025	PALITO DE QUESO	70 g	1207	24/10/2025	4102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	8/10/2025	PALITO DE QUESO	100 g	1065	24/10/2025	4102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	3/10/2025	DULCE CON LECHE (COCADA)	15g	4959	25-dic-25	25055	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	6/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	4959	17-nov-25	3	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	8/10/2025	ROSCON CON AREQUIPE	40 g	646	26/10/2025	6/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	8/10/2025	ROSCON CON AREQUIPE	50 g	2041	26/10/2025	6/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	8/10/2025	ROSCON CON AREQUIPE	70 g	1207	26/10/2025	6/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	8/10/2025	ROSCON CON AREQUIPE	100 g	1065	26/10/2025	6/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	7/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR FRESA	200 ml	4959	3-dic-25	YF 314	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	8/10/2025	MUFFIN DE AMAPOLA	40 g	646	22/10/2025	3/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	8/10/2025	MUFFIN DE AMAPOLA	50 g	2041	22/10/2025	3/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	8/10/2025	MUFFIN DE AMAPOLA	70 g	1207	22/10/2025	3/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	8/10/2025	MUFFIN DE AMAPOLA	100 g	1065	22/10/2025	3/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
17	7/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	4959	10 01 26	1911	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (10 OCTUBRE AL 17 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 34 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de Ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
18	8/10/2025	GALLETA CON CHOCOLATE	40 g	646	3/11/2025	C 42004	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	8/10/2025	GALLETA CON CHOCOLATE	50 g	2041	3/11/2025	C 42004	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	8/10/2025	GALLETA CON CHOCOLATE	70 g	1207	3/11/2025	C 42004	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	8/10/2025	GALLETA CON CHOCOLATE	100 g	1065	3/11/2025	C 42004	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
31	14/10/2025	BANANO	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
32	14/10/2025	MANDARINA	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
33	14/10/2025	MANZANA	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

16127

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (17 OCTUBRE AL 24 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 35 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega											*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
No	Fecha de Ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	15/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	450	29 01 26	2052	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	15/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	4659	01 01 26	1844	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	14/10/2025	PAN CON QUESO	40 g	662	31/10/2025	11/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	14/10/2025	PAN CON QUESO	50 g	2123	31/10/2025	11/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	14/10/2025	PAN CON QUESO	70 g	1260	31/10/2025	11/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	14/10/2025	PAN CON QUESO	100 g	1065	31/10/2025	11/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	10/09/2025	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON DULCE DE LECHE (ROLLITOS)	20g	300	15/01/2026	198-25	EL GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIASKAI SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	15/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON DULCE DE LECHE (ROLLITOS)	20g	4809	15/01/2026	198-25	EL GRAN KACTUS	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIASKAI SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	7/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	4959	3-dic-25	YM 313	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	15/10/2025	MUFFIN SABOR AREQUIPE	40 g	646	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	15/10/2025	MUFFIN SABOR AREQUIPE	50 g	2041	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	15/10/2025	MUFFIN SABOR AREQUIPE	70 g	1207	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	15/10/2025	MUFFIN SABOR AREQUIPE	100 g	1065	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	14/10/2025	BARRA CEREAL	15 g	4959	02 04 26	R 021025	DUVA FRUIT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	15/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	4959	20 12 25	22210902	NORLACTEOS	ANDINA S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	15/10/2025	GALLETA COMBINADA	40 g	646	9/11/2025	10 10 25	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
17	15/10/2025	GALLETA COMBINADA	50 g	2041	9/11/2025	10 10 25	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

4G128

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (17 OCTUBRE AL 24 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 35 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
18	15/10/2025	GALLETA COMBINADA	70 g	1207	9/11/2025	10 10 25	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	15/10/2025	GALLETA COMBINADA	100 g	1065	9/11/2025	10 10 25	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	15/10/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	4959	27-nov-25	124/7	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	15/10/2025	BROWNIE	40 g	646	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
22	15/10/2025	BROWNIE	50 g	2041	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
23	15/10/2025	BROWNIE	70 g	1207	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
24	15/10/2025	BROWNIE	100 g	1065	29/10/2025	10/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
25	7/10/2025	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	4959	28 12 25	2540118	MR QUICK!	QUICK & TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.AS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
26	15/10/2025	BESITOS	30 g	2687	28/11/2025	241	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
27	15/10/2025	BESITOS	40 g	1207	28/11/2025	241	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
28	15/10/2025	BESITOS	50 g	980	28/11/2025	241	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
31	15/10/2025	BESITOS	60 g	85	28/11/2025	241	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
	21/10/2025	DURAZNO	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
32	21/10/2025	MANDARINA	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
33	21/10/2025	MANZANA	NA	4959	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46129

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (24 OCTUBRE AL 31 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 36 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	14/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	300	1-dic-25	1	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	21/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	4810	1-dic-25	1	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	22/10/2025	CHOCOBANANO	40g	664	5/11/2025	17/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	22/10/2025	CHOCOBANANO	50g	2118	5/11/2025	17/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	22/10/2025	CHOCOBANANO	70g	1256	5/11/2025	17/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	22/10/2025	CHOCOBANANO	100g	1072	5/11/2025	17/10/2025	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	27/08/2025	CHOCOLATINA	20g	4960	3-oct-26	25005	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	22/10/2025	CHOCOLATINA	20g	150	3-oct-26	25005	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	22/10/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	4963	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	22/10/2025	ROSCON CON BOCADILLO	40 g	645	7/11/2025	18/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	22/10/2025	ROSCON CON BOCADILLO	50 g	2039	7/11/2025	18/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	22/10/2025	ROSCON CON BOCADILLO	70 g	1207	7/11/2025	18/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	22/10/2025	ROSCON CON BOCADILLO	100 g	1072	7/11/2025	18/10/2025	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	9/10/2025	AREQUIPE	20g	4963	29-nov-25	25011	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	21/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	4656	29 01 26	2052	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	21/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	307	08 02 26	2138	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
17	21/10/2025	GALLETA RIZADA	30 g	645	16/11/2025	17102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

46130

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (24 OCTUBRE AL 31 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 36 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

	Producto al ingresa a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
18	21/10/2025	GALLETA RIZADA	45 g	2039	16/11/2025	17102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	21/10/2025	GALLETA RIZADA	60 g	1207	16/11/2025	17102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	21/10/2025	GALLETA RIZADA	75 g	987	16/11/2025	17102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	21/10/2025	GALLETA RIZADA	90 g	85	16/11/2025	17102025	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
22	21/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	4963	31-dic-25	YM 320	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO. SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
23	17/09/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	40g	646	6-nov-25	329025	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
24	17/09/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	50g	3248	6-nov-25	329025	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
25	17/09/2025	PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	90g	1069	6-nov-25	329025	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
26	27/10/2025	YOGURT ENTERO, CON DULCE YPROBIOTICOS PARA MEZCLAR CON HOJUELAS AZUCARADAS	170 g	4963	L VEN 03 DIC2025B	L VEN 03 DIC2025B	FRESKALECHE	FRESKALECHE S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
27	28/10/2025	PAN CON QUESO	40 g	2684	4/11/2025	27300/1	PROALCAS E.P S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
28	28/10/2025	PAN CON QUESO	60 g	1207	4/11/2025	27300/1	PROALCAS E.P S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
31	28/10/2025	PAN CON QUESO	80 g	1072	4/11/2025	27300/1	PROALCAS E.P S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
	28/10/2025	BANANO	NA	4963	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
32	28/10/2025	MANDARINA	NA	4963	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
33	28/10/2025	MANZANA	NA	4963	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46137

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		9744		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		9744	
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
LENTEJA	500 g	22/09/2025	22-mar-26	0	23/09/2025	175	26/09/2025	175	0
FRIJOL	500 g	16/09/2025	16-mar-26	0	23/09/2025	200	26/09/2025	200	0
AZUCAR BLANCA	500 g	16/09/2025	16-sep-26	0	23/09/2025	875	26/09/2025	875	0
HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	500 g	152214509	9-feb-26	0	23/09/2025	25	26/09/2025	25	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152254609	13-feb-26	0	23/09/2025	425	26/09/2025	425	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	101	2-sep-26	0	23/09/2025	360	26/09/2025	360	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	102	2-sep-26	0	23/09/2025	360	26/09/2025	360	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	301	3-sep-26	0	23/09/2025	456	26/09/2025	456	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	302	3-sep-26	0	23/09/2025	456	26/09/2025	456	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	23/09/2025	200	26/09/2025	200	0
ACEITE	500 ml	17/09/2025	17/09/2026	0	23/09/2025	648	26/09/2025	648	0
ACEITE	1000 ml	18/09/2025	18/07/2026	0	23/09/2025	144	26/09/2025	144	0
ARROZ	500 g	19/09/2025	19-sep-26	0	23/09/2025	2100	26/09/2025	2100	0
ESPAGUETY	250 g	L/V: 11 2026	L/V: 11 2026	0	23/09/2025	614	26/09/2025	614	0
FIDEOS	125 g	L/V: 10 2026	L/V: 10 2026	0	23/09/2025	214	26/09/2025	214	0
CHOCOLATE	250 g	L/V: JUL 2026	L/V: JUL 2026	0	22/09/2025	300	26/09/2025	300	0

46132

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		9744		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		9744	
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
MARGARINA	125 g	6085	6-may-26	0	22/09/2025	148	26/09/2025	148	0
AVENA HOJUELAS	500 g	180925	4-sep-26	0	23/09/2025	48	26/09/2025	48	0
AVENA HOJUELAS	500 g	190925	4-sep-26	0	24/09/2025	48	26/09/2025	48	0
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	28 08 25	15/02/2026	0	24/09/2025	40	26/09/2025	40	0
VINAGRE BLANCO	500 ml	1082025	N.A	0	22/09/2025	20	26/09/2025	20	0
LAUREL MOLIDO	10 g	23 09 25	23/09/2026	0	24/09/2025	50	26/09/2025	50	0
PIMIENTA MOLIDA	10 g	18 09 25	18/09/2026	0	24/09/2025	50	26/09/2025	50	0
UVAS PASAS	20 g	22 09 25	22/09/2026	0	24/09/2025	1225	26/09/2025	1225	0
PAPRIKA	10 g	19 09 25	19/09/2026	0	24/09/2025	150	26/09/2025	150	0
CANELA MOLIDA	8 g	23 09 25	23/09/2026	0	24/09/2025	700	26/09/2025	700	0
PAN TAJADO	418 g	20 09	10/10/2025	0	25/09/2025	653	26/09/2025	653	0
GALLETA CASERA	30 g	20 09 2025	20/10/2025	0	25/09/2025	1930	26/09/2025	1930	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1J 080825	8-ago-26	0	22-sep-25	450	26/09/2025	450	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	90925	8-sep-26	0	23-sep-25	420	26/09/2025	420	0
LECHE LIQUIDA ENTERA	1100 ml	8	9-nov-25	0	23-sep-25	5	26/09/2025	5	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225212	31/07/2026	0	24-sep-25	1478.62	26/09/2025	1478.62	0

16133

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 33	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4930
No DE RACIONES ATENDIDAS:	4930		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	2	14-nov-25	0	23/09/2025	4926	26/09/2025	4926	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	3	28-oct-25	0	10/09/2025	155	26/09/2025	155	0
PAN DE MAIZ	40g	21/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	663	26/09/2025	663	0
PAN DE MAIZ	50g	21/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	2089	26/09/2025	2089	0
PAN DE MAIZ	70g	21/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1262	26/09/2025	1262	0
PAN DE MAIZ	100g	21/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1067	26/09/2025	1067	0
LECHE CONDENSADA	20g	25014	22-nov-25	0	24/09/2025	5085	26/09/2025	5085	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	7020902	11225	0	24/09/2025	4930	26/09/2025	4930	0
MUFFIN SABOR NARANJA	40g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	647	26/09/2025	647	0
MUFFIN SABOR NARANJA	50g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	2007	26/09/2025	2007	0
MUFFIN SABOR NARANJA	70g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1209	26/09/2025	1209	0
MUFFIN SABOR NARANJA	100g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1067	26/09/2025	1067	0
GRANOLA CON COCO Y PASAS	20 g	224	17/05/2026	0	24/09/2025	4930	26/09/2025	4930	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM309	25-nov-25	0	17/09/2025	4930	26/09/2025	4930	0
MANTECADA	40g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	647	26/09/2025	647	0
MANTECADA	50g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	2007	26/09/2025	2007	0
MANTECADA	70g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1209	26/09/2025	1209	0
MANTECADA	100g	22/09/2025	11/10/2025	0	24/09/2025	1067	26/09/2025	1067	0

46134

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 33**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4930
No DE RACIONES ATENDIDAS:	4930		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1821	28 12 25	0	24/09/2025	4930	26/09/2025	4930	0
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	012-5	11-nov-25	0	22/09/2025	4930	26/09/2025	4930	0
GALLETA CUCA	40g	20 09 2025	20/10/2025	0	24/09/2025	647	26/09/2025	647	0
GALLETA CUCA	50g	20 09 2025	20/10/2025	0	24/09/2025	2007	26/09/2025	2007	0
GALLETA CUCA	70g	20 09 2025	20/10/2025	0	24/09/2025	1209	26/09/2025	1209	0
GALLETA CUCA	100g	20 09 2025	20/10/2025	0	24/09/2025	1048	26/09/2025	1048	0
ROSQUITAS	30g	226	6/11/2025	0	27/09/2025	2654	30/09/2025	2654	0
ROSQUITAS	40g	226	6/11/2025	0	27/09/2025	1209	30/09/2025	1209	0
ROSQUITAS	50g	226	6/11/2025	0	27/09/2025	982	30/09/2025	982	0
ROSQUITAS	60g	226	6/11/2025	0	27/09/2025	85	30/09/2025	85	0
BANANO	NA	NA	NA	0	30/09/2025	4930	30/09/2025	4930	0
MANDARINA	NA	NA	NA	0	30/09/2025	4930	30/09/2025	4930	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	30/09/2025	4930	30/09/2025	4930	0

OBSERVACIONES			
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL	**CARGO:**	JEFE DE BODEGA
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS	**CARGO:**	COOR. LOGISTICA

16135

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	
	KÁRDEX	
	RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 34	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4959
No DE RACIONES ATENDIDAS:	4959		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	7	11-dic-25	0	8/10/2025	4959	10/10/2028	4959	0
PALITO DE QUESO	40 g	4102025	24/10/2025	0	8/10/2025	646	10/10/2028	646	0
PALITO DE QUESO	50 g	4102025	24/10/2025	0	8/10/2025	2041	10/10/2028	2041	0
PALITO DE QUESO	70 g	4102025	24/10/2025	0	8/10/2025	1207	10/10/2028	1207	0
PALITO DE QUESO	100 g	4102025	24/10/2025	0	8/10/2025	1065	10/10/2028	1065	0
DULCE CON LECHE (COCADA)	15g	25055	25-dic-25	0	3/10/2025	4959	10/10/2028	4959	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	3	17-nov-25	0	6/10/2025	4959	10/10/2028	4959	0
ROSCON CON AREQUIPE	40 g	6/10/2025	26/10/2025	0	8/10/2025	646	10/10/2028	646	0
ROSCON CON AREQUIPE	50 g	6/10/2025	26/10/2025	0	8/10/2025	2041	10/10/2028	2041	0
ROSCON CON AREQUIPE	70 g	6/10/2025	26/10/2025	0	8/10/2025	1207	10/10/2028	1207	0
ROSCON CON AREQUIPE	100 g	6/10/2025	26/10/2025	0	8/10/2025	1065	10/10/2028	1065	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR FRESA	200 ml	YF 314	3-dic-25	0	7/10/2025	4959	10/10/2028	4959	0
MUFFIN DE AMAPOLA	40 g	3/10/2025	22/10/2025	0	8/10/2025	646	10/10/2028	646	0
MUFFIN DE AMAPOLA	50 g	3/10/2025	22/10/2025	0	8/10/2025	2041	10/10/2028	2041	0
MUFFIN DE AMAPOLA	70 g	3/10/2025	22/10/2025	0	8/10/2025	1207	10/10/2028	1207	0
MUFFIN DE AMAPOLA	100 g	3/10/2025	22/10/2025	0	8/10/2025	1065	10/10/2028	1065	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1911	10 01 26	0	7/10/2025	4959	10/10/2028	4959	0

46136

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 34								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4959			**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	4959		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
GALLETA CON CHOCOLATE	40 g	C 42004	3/11/2025	0	8/10/2025	646	10/10/2028	646	0
GALLETA CON CHOCOLATE	50 g	C 42004	3/11/2025	0	8/10/2025	2041	10/10/2028	2041	0
GALLETA CON CHOCOLATE	70 g	C 42004	3/11/2025	0	8/10/2025	1207	10/10/2028	1207	0
GALLETA CON CHOCOLATE	100 g	C 42004	3/11/2025	0	8/10/2025	1065	10/10/2028	1065	0
BANANO	NA	NA	NA	0	14/10/2024	4959	14/10/2024	4959	0
MANDARINA	NA	NA	NA	0	14/10/2024	4959	14/10/2024	4959	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	14/10/2024	4959	14/10/2024	4959	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						**CARGO:**	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						**CARGO:**	COOR. LOGISTICA	

46137

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 35**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4959	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	4959

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2052	29 01 26	0	15/10/2025	450	17/10/2025	450	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1844	01 01 26	0	15/10/2025	4659	17/10/2025	4659	0
PAN CON QUESO	40 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	662	17/10/2025	662	0
PAN CON QUESO	50 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	2123	17/10/2025	2123	0
PAN CON QUESO	70 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	1260	17/10/2025	1260	0
PAN CON QUESO	100 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	1065	17/10/2025	1065	0
BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON DULCE DE LECHE (ROLLITOS)	20g	198-25	15/01/2026	0	10/09/2025	300	17/10/2025	300	0
BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON DULCE DE LECHE (ROLLITOS)	20g	198-25	15/01/2026	0	15/10/2025	4809	17/10/2025	4809	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM 313	3-dic-25	0	7/10/2025	4959	17/10/2025	4959	0
MUFFIN SABOR AREQUIPE	40 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	646	17/10/2025	646	0
MUFFIN SABOR AREQUIPE	50 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	2041	17/10/2025	2041	0
MUFFIN SABOR AREQUIPE	70 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	1207	17/10/2025	1207	0
MUFFIN SABOR AREQUIPE	100 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	1065	17/10/2025	1065	0
BARRA CEREAL	15 g	R 021025	02 04 26	0	14/10/2025	4959	17/10/2025	4959	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	22210902	20 12 25	0	15/10/2025	4959	17/10/2025	4959	0
GALLETA COMBINADA	40 g	10 10 25	9/11/2025	0	15/10/2025	646	17/10/2025	646	0
GALLETA COMBINADA	50 g	10 10 25	9/11/2025	0	15/10/2025	2041	17/10/2025	2041	0
GALLETA COMBINADA	70 g	10 10 25	9/11/2025	0	15/10/2025	1207	17/10/2025	1207	0
GALLETA COMBINADA	100 g	10 10 25	9/11/2025	0	15/10/2025	1065	17/10/2025	1065	0

46138

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 35**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4959	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	4959

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	124/7	27-nov-25	0	15/10/2025	4959	17/10/2025	4959	0
BROWNIE	40 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	646	17/10/2025	646	0
BROWNIE	50 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	2041	17/10/2025	2041	0
BROWNIE	70 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	1207	17/10/2025	1207	0
BROWNIE	100 g	10/10/2025	29/10/2025	0	15/10/2025	1065	17/10/2025	1065	0
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	254011B	28 12 25	0	7/10/2025	4959	17/10/2025	4959	0
BESITOS	30 g	241	28/11/2025	0	15/10/2025	2687	17/10/2025	2687	0
BESITOS	40 g	241	28/11/2025	0	15/10/2025	1207	17/10/2025	1207	0
BESITOS	50 g	241	28/11/2025	0	15/10/2025	980	17/10/2025	980	0
BESITOS	60 g	241	28/11/2025	0	15/10/2025	85	17/10/2025	85	0
DURAZNO	NA	NA	NA	0	21/10/2025	4959	21/10/2025	4959	0
BANANO	NA	NA	NA	0	21/10/2025	4959	21/10/2025	4959	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	21/10/2025	4959	21/10/2025	4959	0
OBSERVACIONES									

NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**	**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**	**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**

46139

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 36	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	4960
No DE RACIONES ATENDIDAS:	4960		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	1	1-dic-25	0	14/10/2025	300	24/10/2025	300	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	1	1-dic-25	0	21/10/2025	4810	24/10/2025	4810	0
CHOCOBANANO	40g	17/10/2025	5/11/2025	0	22/10/2025	664	24/10/2025	664	0
CHOCOBANANO	50g	17/10/2025	5/11/2025	0	22/10/2025	2118	24/10/2025	2118	0
CHOCOBANANO	70g	17/10/2025	5/11/2025	0	22/10/2025	1256	24/10/2025	1256	0
CHOCOBANANO	100g	17/10/2025	5/11/2025	0	22/10/2025	1072	24/10/2025	1072	0
CHOCOLATINA	20g	25005	3-oct-26	0	27/08/2025	4960	24/10/2025	4960	0
CHOCOLATINA	20g	25005	3-oct-26	0	22/10/2025	150	24/10/2025	150	0
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	0	22/10/2025	4963	24/10/2025	4963	0
ROSCON CON BOCADILLO	40 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	645	24/10/2025	645	0
ROSCON CON BOCADILLO	50 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	2039	24/10/2025	2039	0
ROSCON CON BOCADILLO	70 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	1207	24/10/2025	1207	0
ROSCON CON BOCADILLO	100 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	1072	24/10/2025	1072	0
AREQUIPE	20g	25011	29-nov-25	0	9/10/2025	4963	24/10/2025	4963	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2052	29 01 26	0	21/10/2025	4656	24/10/2025	4656	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2138	08 02 26	0	21/10/2025	307	24/10/2025	307	0
GALLETA RIZADA	30 g	17102025	16/11/2025	0	21/10/2025	645	24/10/2025	645	0
GALLETA RIZADA	45 g	17102025	16/11/2025	0	21/10/2025	2039	24/10/2025	2039	0
GALLETA RIZADA	60 g	17102025	16/11/2025	0	21/10/2025	1207	24/10/2025	1207	0

16140

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		4960	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		4960		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
GALLETA RIZADA	75 g	17102025	16/11/2025	0	21/10/2025	987	24/10/2025	987	0
GALLETA RIZADA	90 g	17102025	16/11/2025	0	21/10/2025	85	24/10/2025	85	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM 320	31-dic-25	0	21/10/2025	4963	24/10/2025	4963	0
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	40g	329025	6-nov-25	0	17/09/2025	646	24/10/2025	646	0
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	50g	329025	6-nov-25	0	17/09/2025	3248	24/10/2025	3248	0
PONQUE CON COBERTURA DE CHOCOLATE	90g	329025	6-nov-25	0	17/09/2025	1069	24/10/2025	1069	0
YOGURT ENTERO, CON DULCE YPROBIOTICOS PARA MEZCLAR CON HOJUELAS AZUCARADAS	170 g	L VEN 03 DIC2025B	L VEN 03 DIC2025B	0	27/10/2025	4963	24/10/2025	4963	0
PAN CON QUESO	40 g	27300/1	4/11/2025	0	28/10/2025	2684	24/10/2025	2684	0
PAN CON QUESO	60 g	27300/1	4/11/2025	0	28/10/2025	1207	24/10/2025	1207	0
PAN CON QUESO	80 g	27300/1	4/11/2025	0	28/10/2025	1072	24/10/2025	1072	0
BANANO	NA	NA	NA	0	28/10/2025	4963	28/10/2025	4963	
MANDARINA	NA	NA	NA	0	28/10/2025	4963	28/10/2025	4963	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	28/10/2025	4963	28/10/2025	4963	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						**CARGO:**	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						**CARGO:**	COOR. LOGISTICA	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución en Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (26 SEPTIEMBRE AL 03 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 33 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	10/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	1386	28-oct-25	3	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	22/09/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	736	13-nov-25	011-13	ALQUERIA	FRESKALECHE	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	22/09/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	650	11-nov-25	012-5	ALQUERIA	FRESKALECHE	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	17/09/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	1386	25-nov-25	YM309	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO. SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	24/09/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	1386	11225	7020902	NORLACTEOS	ANDINA S.A .	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	24/09/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	625	28 12 25	1821	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	24/09/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	761	21 11 25	1564	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	29/09/2025	PERA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	NA	
9	30/09/2025	MANZANA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46142

FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (10 OCTUBRE AL 17 OCTUBRE DE 2025) **SEMANA 34** | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	7/10/2025	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	1386	28 12 25	254011B	MR QUICK!	QUICK & TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.AS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	7/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR FRESA	200 ml	1386	3-dic-25	YF 314	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	24/09/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	480	28 12 25	1821	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	24/09/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	752	21 11 25	1564	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	7/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	154	10 01 26	1911	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	7/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1386	15 01 26	1940	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	14/10/2025	BANANO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	NA	
9	14/10/2025	MANZANA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46143

FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (17 OCTUBRE AL 24 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 35 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	15/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1386	17-dic-25	1	FRESKALECHE	FRESKALECHE S.AS.	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	0710/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1224	10 01 26	1911	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	15/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	162	01 02 26	2080	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	7/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	1386	3-dic-25	YM 313	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	6/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	650	17-nov-25	3	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	14/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	736	1-dic-25	1	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	7/10/2025	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	1386	28 12 25	254011B	MR QUICK!	QUICK & TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.AS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	20/10/2025	BANANO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	NA	
9	21/10/2025	MANDARINAS	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46144

FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS PARA LA MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CCT

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (24 OCTUBRE AL 31 OCTUBRE DE 2025) SEMANA 36 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al Ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	21/10/2025	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1403	2138	08 02 26	ALGARRA	GLORIA	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	21/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	240	YM 329	31-dic-25	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO. SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	21/10/2025	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	1163	YM 320	31-dic-25	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO. SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	22/10/2025	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	1403	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	6/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	993	3	17-nov-25	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	14/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	410	1	1-dic-25	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	22/10/2025	NECTAR DE FRUTA VARIEDAD MANZANA	200 ml	233	5,70072E+11	30/01/2026	FUNKY	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	22/10/2025	NECTAR DE FRUTA VARIEDAD DURAZNO	200 ml	1170	5,70117E+11	2/02/2026	FUNKY	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	NA	
9	27/10/2025	DURAZNO	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	
10	28/10/2025	MANDARINA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	c	C	NA	NA	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46145

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX PRODUCTOS RI COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				LUGAR:		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		1386		No DE RACIONES ATENDIDAS:		1386	
PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	3	28-oct-25	0	10/09/2025	1386	26/09/2025	1386	0
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	011-13	13-nov-25	0	22/09/2025	736	26/09/2025	736	0
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	012-5	11-nov-25	0	22/09/2025	650	26/09/2025	650	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM309	25-nov-25	0	17/09/2025	1386	26/09/2025	1386	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	7020902	11225	0	24/09/2025	1386	26/09/2025	1386	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1821	28 12 25	0	24/09/2025	625	26/09/2025	625	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1564	21 11 25	0	24/09/2025	761	26/09/2025	761	0
PERA	NA	NA	NA	0	29/09/2025	1386	30/09/2025	1386	0
BANANO	NA	NA	NA	0	30/09/2025	1386	1/10/2025	1386	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						CARGO:	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						CARGO:	COOR. LOGISTICA	

46196

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX PRODUCTOS RI COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SEMANA 34								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:	OCTUBRE DE 2025	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				LUGAR:		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		1386	No DE RACIONES ATENDIDAS:			1386	
PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	2540118	28 12 25	0	7/10/2025	1386	10/10/2025	1386	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR FRESA	200 ml	YF 314	3-dic-25	0	7/10/2025	1386	10/10/2025	1386	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1821	28 12 25	0	24/09/2025	480	10/10/2025	480	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1564	21 11 25	0	24/09/2025	752	10/10/2025	752	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1911	10 01 26	0	7/10/2025	154	10/10/2025	154	0
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1940	15 01 26	0	7/10/2025	1386	10/10/2025	1386	0
BANANO	NA	NA	NA	0	14/10/2025	1386	14/101/2025	1386	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	14/10/2025	1386	15/101/2025	1386	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						CARGO:	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						CARGO:	COOR. LOGISTICA	

46147

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX PRODUCTOS RI COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SEMANA 35										CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:			OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					LUGAR:	BODEGA DE ALIMENTOS			
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		1386			No DE RACIONES ATENDIDAS:			1386
PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS			
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO	
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	1	17-dic-25	0	15/10/2025	1386	17/10/2025	1386	0	
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	1911	10 01 26	0	0710/2025	1224	17/10/2025	1224	0	
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA	200 ml	2080	01 02 26	0	15/10/2025	162	17/10/2025	162	0	
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM 313	3-dic-25	0	7/10/2025	1386	17/10/2025	1386	0	
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	3	17-nov-25	0	6/10/2025	650	17/10/2025	650	0	
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	1	1-dic-25	0	14/10/2025	736	17/10/2025	736	0	
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA CON SABOR A CHOCOLATE	200 ml	2540118	28 12 25	0	7/10/2025	1386	17/10/2025	1386	0	
BANANO	NA	NA	NA	0	20/10/2025	1386	21/10/2025	1386	0	
MANDARINA	NA	NA	NA	0	20/10/2025	1386	22/10/2025	1386	0	
OBSERVACIONES										
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						CARGO:	JEFE DE BODEGA		
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						CARGO:	COOR. LOGISTICA		

46143

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	KÁRDEX PRODUCTOS RI	
	COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA SEMANA 36	

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	LUGAR:	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:	1403
No DE RACIONES ATENDIDAS:	1403		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2138	08 02 26	0	21/10/2025	1403	24/10/2025	1403	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM 329	31-dic-25	0	21/10/2025	240	24/10/2025	240	0
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM 320	31-dic-25	0	21/10/2025	1163	24/10/2025	1163	0
LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA LARGA VIDA	200 ml	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	LVEN10 DIC 2025 E 3 21:54 5 10	0	22/10/2025	1403	24/10/2025	1403	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	3	17-nov-25	0	6/10/2025	993	24/10/2025	993	0
LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR A FRESA	200 ml	1	1-dic-25	0	14/10/2025	410	24/10/2025	410	0
NECTAR DE FRUTA VARIEDAD MANZANA	200 ml	5,70072E+11	30/01/2026	0	22/10/2025	233	24/10/2025	233	0
NECTAR DE FRUTA VARIEDAD DURAZNO	200 ml	5,70117E+11	2/02/2026	0	22/10/2025	1170	24/10/2025	1170	0
DURAZNO	NA	NA	NA	0	27/10/2025	1403	28/10/2025	1403	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	28/10/2025	1403	29/10/2025	1403	0

OBSERVACIONES

NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL	CARGO:	JEFE DE BODEGA
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS	CARGO:	COOR. LOGISTICA

46149

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 23 de septiembre al 22 de octubre de 2025)
SEMANA 33

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										2/10/2025			*12/10/2025*			*22/10/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	23/09/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	176	13-feb-26	152254609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	23/09/2025	HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	500 g	25	9-feb-26	152214509	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	368	3-sep-26	301	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	23/09/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g		3-sep-26	302	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	23/09/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	101	16-sep-26	16/09/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	23/09/2025	SAL REFINADA	500 g	17	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	23/09/2025	ACEITE	1000 ml	91	18/07/2026	18/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	23/09/2025	ARROZ	500 g	22	19-sep-26	19/09/2025	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	22/09/2025	MARGARINA	125 g	27	6-may-26	6085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
10	24/09/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	47	15/02/2026	28 08 25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
11	25/09/2025	PAN TAJADO	418 g	126	10/10/2025	20 09	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	8 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
12	9/09/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	32	8/09/2026	08 09 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	25 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	35 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	45 DIAS	CUMPLE
13	23-sep-25	LECHE LIQUIDA ENTERA	1100 ml	3	9-nov-25	8	LA MEJOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
14	24-sep-25	POLLO	KILOGRAMOS	196.93	31/07/2026	B 00225212	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
15	24-sep-25	POLLO	KILOGRAMOS		14/08/2026	B 00125226	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
16	24-sep-25	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	11	2/11/2025	19 09 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
17	24-sep-25	QUESO DOBLE CREMA	360 g	12	2/11/2025	19 09 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE

46150

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA		Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA
Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL	Periodo de revision: 30 días (desde el 23 de septiembre al 22 de octubre de 2025) SEMANA 33	Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										2/10/2025			12/10/2025			22/10/2025		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempe	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
18	17/09/2025	CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	95.1	15/10/2025	1250915	LA CARNICERIA	C	C	-18	17 DIAS	CUMPLE	-18	27 DIAS	CUMPLE	-18	37 DIAS	CUMPLE
19	22-sep-25	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	1005	24-oct-25	sep-79	TITO	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
20	26/08/2025	MAIZ DESGRANADO	500 g	11	14/09/2026	240915-4	PESQUERA DEL MAR	C	C	-18	40 DIAS	CUMPLE	-18	50 DIAS	CUMPLE	-18	60 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46151

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 07 de octubre al 05 de noviembre de 2025)
SEMANA 34

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										16/10/2025			*26/10/2025*			*5/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	7/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	184	26-mar-26	152694609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	7/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g		13-feb-26	152254609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	7/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	346	3-sep-26	301	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	7/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g		3-sep-26	302	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	7/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	81	6-oct-26	6/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	7/10/2025	SAL REFINADA	500 g	20	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	7/10/2025	ACEITE	1000 ml	73	18/07/2026	18/09/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	6/10/2025	MARGARINA	125 g	57	13-may-26	13085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	11 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	21 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	31 DIAS	CUMPLE
9	8/10/2025	PAN MANTEQUILLA	40 g	1261	24/10/2025	4/10/2025	PANIFICADORA LEBRIJA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
10	8/10/2025	PAN MANTEQUILLA	70 g	125	24/10/2025	4/10/2025	PANIFICADORA LEBRIJA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
11	8/10/2025	PAPRIKA	10 g	28	29/09/2026	29 09 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
12	7/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	11	8-ago-26	1J 080825	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	7/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	146.31	12-sep-26	B 00125255	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
14	8/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	19	16/11/2025	03 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
15	8/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	2	16/11/2025	03 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	4	19 DIAS	CUMPLE	4	29 DIAS	CUMPLE
16	8/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	942	9-nov-25	oct-95	TITO	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE

46152

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA														Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA					
Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL							Periodo de revision: 30 días (desde el 07 de octubre al 05 de noviembre de 2025) SEMANA 34							Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS					
Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
										16/10/2025			*26/10/2025*			*5/11/2025*			
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
17	7/10/2025	MAIZ DESGRANADO	500 g	11	19/12/2026	241220-4	PEQUERA DEL MAR.	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		
OBSERVACION:																			
VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS																			

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Territorio | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 14 de octubre al 12 de noviembre de 2025)
SEMANA 35

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										22/10/2025			*2/10/2025*			*12/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	14/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	184	26-mar-26	152694609	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	14/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	154	25-sep-26	103	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	14/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g		25-sep-26	104	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	14/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	101	9-oct-26	9/10/2025	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	14/10/2025	SAL REFINADA	500 g	28	N.A	220725	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	14/10/2025	ACEITE	1000 ml	91	10/08/2026	10/10/2025	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	14/10/2025	ARROZ	500 g	20	7-oct-26	7/10/2025	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	15/10/2025	MARGARINA	125 g	45	8-may-26	8085	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
9	16/10/2025	BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	47	15/04/2026	07 10 25	GRAN KACTUS	C	C	AMBIENTE	8 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	18 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	28 DIAS	CUMPLE
10	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	40 g	253	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	50 g	1008	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
12	14/10/2025	PAN HAMBURGUESA	70 g	125	31/10/2025	11/10/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
13	15/10/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	28	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
14	15/10/2025	PIMIENTA MOLIDA	10 g	28	14/10/2026	14 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
15	15/10/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	28	1/10/2026	01 10 25	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
16	15/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	144.36	1-sep-26	B 00125244	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
17	15/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS		18-mar-26	B 00225077	MAC POLLO	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE

4614

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL

Periodo de revision: 30 días (desde el 14 de octubre al 12 de noviembre de 2025)
SEMANA 35

Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										23/10/2025			*2/10/2025*			*12/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
18	16/10/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	93.84	14/11/2025	1251014	LA CARNICERIA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
19	15/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	2500 g	11	23/11/2025	10 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
20	15/10/2025	QUESO DOBLE CREMA	360 g	4	23/11/2025	10 10 25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
21	15/10/2025	QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	10.5	12/11/2025	29 09 2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
22	14/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	1669	16-nov-25	oct-02	TITO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
23	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	450 g	18	9/12/2025	11/10/2025	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
24	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	500 g	69	11/12/2025	13 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
25	15/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	560 g	9	11/12/2025	13 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
26	15/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	500 g	19	5/12/2025	07 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
27	15/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	560 g	77	8/12/2025	10 10 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	9 DIAS	CUMPLE	-18	19 DIAS	CUMPLE	-18	29 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

4615

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA

Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL | Periodo de revision: 30 días (desde el 21 de octubre al 19 de noviembre de 2025) SEMANA 36 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										30/10/2025			*9/11/2025*			*19/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
1	21/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	131	152794609	6-abr-26	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
2	21/10/2025	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g		152894609	16-abr-26	SAN MIGUEL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
3	21/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	45	202	9-oct-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
4	21/10/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g		201	9-oct-26	AREPA-REPA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
5	21/10/2025	AZUCAR BLANCA	500 g	111	21/10/2025	21-oct-26	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
6	21/10/2025	SAL REFINADA	500 g	13	220725	N.A	JR	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
7	21/10/2025	ACEITE	1000 ml	65	18/10/2025	18/08/2026	IDEAL	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
8	21/10/2025	MARGARINA	125 g	273	3095	3-jun-26	LA PREFERIDA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
9	21/10/2025	ARROZ	500 g	21	71025	7-oct-26	SAO PABLO	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
10	21/10/2025	MEZCLA PARA PAN DE BONO.	12 KILOS	4	2151962	21/05/2026	INGREDION	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
11	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	40 g	253	18/10/2025	7/11/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
12	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	50 g	1009	18/10/2025	7/11/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
13	22/10/2025	PAN HAMBURGUESA	80 g	141	18/10/2025	7/11/2025	PAN JUNIOR	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
14	21/10/2025	LAUREL MOLIDO	10 g	29	01 10 25	1/10/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
15	21/10/2025	OREGANO MOLIDO	10 g	71	14 10 25	14/10/2026	DOÑA JULIA	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE
16	21/10/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	16	1 J 080825	8-ago-26	INDULECHE	C	C	AMBIENTE	10 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	20 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	30 DIAS	CUMPLE

46156

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA		Modalidad: COMIDA CALIENTE TRNSPORTADA
Responsable de registro: SERGIO ANDRES ROYAL	Periodo de revision: 30 días (desde el 21 de octubre al 19 de noviembre de 2025) SEMANA 36	Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto que sale de bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*								
										30/10/2025			*9/11/2025*			*19/11/2025*		
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones	Temperatura almacenamiento	Tiempo	observaciones
17	22/10/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA	200 ml	25	L/V: 10 DIC 2025	L/V: 10 DIC 2025	ALQUERIA	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
18	21/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS	213.48	B 00125276	3-oct-26	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
19	21/10/2025	POLLO	KILOGRAMOS		B 00225078	19-mar-26	MAC POLLO	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
20	23/10/2025	CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	161.78	1251020	19/11/2025	LA CARNICERIA	C	C	-18	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
21	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	2500 g	7	17-oct-25	30-nov-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
22	22/10/2025	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	125 g	1	17-oct-25	30-nov-25	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
23	22/10/2025	QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	33,23	29/09/2025	12/11/2025	LACTEOS VILLA AURORA	C	C	4	8 DIAS	CUMPLE	-18	18 DIAS	CUMPLE	-18	28 DIAS	CUMPLE
24	22/10/2025	HUEVOS TIPO A	UNIDAD	401	oct-09	23-nov-25	TITO	C	C	AMBIENTE	9 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	19 DIAS	CUMPLE	AMBIENTE	29 DIAS	CUMPLE
25	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	450 g	18	17 10 25	15 12 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
26	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	500 g	69	15 10 25	13 12 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
27	21/10/2025	PASTA PARA EMPANADAS	560 g	10	20 10 25	18 12 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
28	21/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	500 g	18	20 10 25	18 12 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
29	21/10/2025	PASTA PARA FLAUTAS	560 g	78	20 10 25	18 12 25	PRACTI PASTA	C	C	-18	10 DIAS	CUMPLE	-18	20 DIAS	CUMPLE	-18	30 DIAS	CUMPLE
										Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL			Responsable seguimiento: SERGIO ANDRES ROYAL		

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

46137

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 33								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:		OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					LUGAR:	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		1386		No DE RACIONES ATENDIDAS:		1386	

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152254609	13-feb-26	0	23/09/2025	176	26/09/2025	176	0
HARINA DE TRIGO TRADICIONAL	500 g	152214509	9-feb-26	0	23/09/2025	25	26/09/2025	25	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	301	3-sep-26	0	23/09/2025	368	26/09/2025	368	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	302	3-sep-26	0	23/09/2025		26/09/2025		0
AZUCAR BLANCA	500 g	16/09/2025	16-sep-26	0	23/09/2025	101	26/09/2025	101	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	23/09/2025	17	26/09/2025	17	0
ACEITE	1000 ml	18/09/2025	18/07/2026	0	23/09/2025	91	26/09/2025	91	0
ARROZ	500 g	19/09/2025	19-sep-26	0	23/09/2025	22	26/09/2025	22	0
MARGARINA	125 g	6085	6-may-26	0	22/09/2025	27	26/09/2025	27	0
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	28 08 25	15/02/2026	0	24/09/2025	47	26/09/2025	47	0
PAN TAJADO	418 g	20 09	10/10/2025	0	25/09/2025	126	26/09/2025	126	0
OREGANO MOLIDO	10 g	08 09 25	8/09/2026	0	9/09/2025	32	26/09/2025	32	0
LECHE LIQUIDA ENTERA	1100 ml	8	9-nov-25	0	23-sep-25	3	26/09/2025	3	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225212	31/07/2026	0	24-sep-25	196.93	26/09/2025	196.93	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125226	14/08/2026	0	24-sep-25		26/09/2025		0

46118

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 33	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	1386
No DE RACIONES ATENDIDAS:	1386		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	19 09 25	2/11/2025	0	24-sep-25	11	26/09/2025	11	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	19 09 25	2/11/2025	0	24-sep-25	12	26/09/2025	12	0
CARNE DE RES ENTERA	KILOGRAMOS	1250915	15/10/2025	0	17/09/2025	95.1	26/09/2025	95.1	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	sep-79	24-oct-25	0	22-sep-25	1005	26/09/2025	1005	0
MAIZ DESGRANADO	500 g	240915-4	14/09/2026	0	26/08/2025	11	26/09/2025	11	0

OBSERVACIONES

NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL	CARGO:	JEFE DE BODEGA
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS	CARGO:	COOR. LOGISTICA

4619

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	
	KÁRDEX	
	MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 34	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	1386	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	1386

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152694609	26-mar-26	0	7/10/2025	184		184	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152254609	13-feb-26	0	7/10/2025				0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	301	3-sep-26	0	7/10/2025	346		346	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	302	3-sep-26	0	7/10/2025				0
AZUCAR BLANCA	500 g	6/10/2025	6-oct-26	0	7/10/2025	81		81	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	7/10/2025	20		20	0
ACEITE	1000 ml	18/09/2025	18/07/2026	0	7/10/2025	73		73	0
MARGARINA	125 g	13085	13-may-26	0	6/10/2025	57		57	0
PAN MANTEQUILLA	40 g	4/10/2025	24/10/2025	0	8/10/2025	1261		1261	0
PAN MANTEQUILLA	70 g	4/10/2025	24/10/2025	0	8/10/2025	125		125	0
PAPRIKA	10 g	29 09 25	29/09/2026	0	8/10/2025	28		28	0
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1J 080825	8-ago-26	0	7/10/2025	11		11	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125255	12-sep-26	0	7/10/2025	146.31		146.31	0
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	03 10 25	16/11/2025	0	8/10/2025	19		19	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	03 10 25	16/11/2025	0	8/10/2025	2		2	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-95	9-nov-25	0	8/10/2025	942		942	0

46160

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 34								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						MES:		OCTUBRE DE 2025
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					LUGAR:	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	No DE RACIONES ADJUDICADAS:		1386		No DE RACIONES ATENDIDAS:		1386	
PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
MAIZ DESGRANADO	500 g	241220-4	19/12/2026	0	7/10/2025	11		11	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL						CARGO:	JEFE DE BODEGA	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS						CARGO:	COOR. LOGISTICA	

46161

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 35									CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**			**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS			
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		1386		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		1386		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**			
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**	
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152694609	26-mar-26	0	14/10/2025	184	17/10/2025	184	0	
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	103	25-sep-26	0	14/10/2025	154	17/10/2025	154	0	
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	104	25-sep-26	0	14/10/2025		17/10/2025		0	
AZUCAR BLANCA	500 g	9/10/2025	9-oct-26	0	14/10/2025	101	17/10/2025	101	0	
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	14/10/2025	28	17/10/2025	28	0	
ACEITE	1000 ml	10/10/2025	10/08/2026	0	14/10/2025	91	17/10/2025	91	0	
ARROZ	500 g	7/10/2025	7-oct-26	0	14/10/2025	20	17/10/2025	20	0	
MARGARINA	125 g	8085	8-may-26	0	15/10/2025	45	17/10/2025	45	0	
BOCADILLO DE GUAYABA	300 g	07 10 25	15/04/2026	0	16/10/2025	47	17/10/2025	47	0	
PAN HAMBURGUESA	40 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	253	17/10/2025	253	0	
PAN HAMBURGUESA	50 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	1008	17/10/2025	1008	0	
PAN HAMBURGUESA	70 g	11/10/2025	31/10/2025	0	14/10/2025	125	17/10/2025	125	0	
LAUREL MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	15/10/2025	28	17/10/2025	28	0	
PIMIENTA MOLIDA	10 g	14 10 25	14/10/2026	0	15/10/2025	28	17/10/2025	28	0	
OREGANO MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	15/10/2025	28	17/10/2025	28	0	
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125244	1-sep-26	0	15/10/2025	144,36	17/10/2025	144,36	0	

16162.

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 35	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS

GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	1386	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**	1386

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225077	18-mar-26	0	15/10/2025	[illegible]	17/10/2025	[illegible]	0
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1251014	14/11/2025	0	16/10/2025	93.84	17/10/2025	93.84	0
QUESO DOBLE CREMA	2500 g	10 10 25	23/11/2025	0	15/10/2025	11	17/10/2025	11	0
QUESO DOBLE CREMA	360 g	10 10 25	23/11/2025	0	15/10/2025	4	17/10/2025	4	0
QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	29 09 2025	12/11/2025	0	15/10/2025	10.5	17/10/2025	10.5	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-02	16-nov-25	0	14/10/2025	1669	17/10/2025	1669	0
PASTA PARA EMPANADAS	450 g	11/10/2025	9/12/2025	0	15/10/2025	18	17/10/2025	18	0
PASTA PARA EMPANADAS	500 g	13 10 25	11/12/2025	0	15/10/2025	69	17/10/2025	69	0
PASTA PARA EMPANADAS	560 g	13 10 25	11/12/2025	0	15/10/2025	9	17/10/2025	9	0
PASTA PARA FLAUTAS	500 g	07 10 25	5/12/2025	0	15/10/2025	19	17/10/2025	19	0
PASTA PARA FLAUTAS	560 g	10 10 25	8/12/2025	0	15/10/2025	77	17/10/2025	77	0

OBSERVACIONES

NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	SERGIO ANDRES ROYAL	CARGO:	JEFE DE BODEGA
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	WILMER ORLANDO CUBILLOS	CARGO:	COOR. LOGISTICA

46163

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE	CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	KÁRDEX	
	MODALIDAD COMÌDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 36	

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	1403
No DE RACIONES ATENDIDAS:	1403		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152794609	6-abr-26	0	21/10/2025	131	24/10/2025	131	0
HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 g	152894609	16-abr-26	0	21/10/2025		24/10/2025		0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	202	9-oct-26	0	21/10/2025	45	24/10/2025	45	0
HARINA DE MAIZ BLANCO	500 g	201	9-oct-26	0	21/10/2025		24/10/2025		0
AZUCAR BLANCA	500 g	21/10/2025	21-oct-26	0	21/10/2025	111	24/10/2025	111	0
SAL REFINADA	500 g	220725	N.A	0	21/10/2025	13	24/10/2025	13	0
ACEITE	1000 ml	18/10/2025	18/08/2026	0	21/10/2025	65	24/10/2025	65	0
MARGARINA	125 g	3095	3-jun-26	0	21/10/2025	273	24/10/2025	273	0
ARROZ	500 g	71025	7-oct-26	0	21/10/2025	21	24/10/2025	21	0
MEZCLA PARA PAN DE BONO.	12 KILOS	2151962	21/05/2026	0	21/10/2025	4	24/10/2025	4	0
PAN HAMBURGUESA	40 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	253	24/10/2025	253	0
PAN HAMBURGUESA	50 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	1009	24/10/2025	1009	0
PAN HAMBURGUESA	80 g	18/10/2025	7/11/2025	0	22/10/2025	141	24/10/2025	141	0
LAUREL MOLIDO	10 g	01 10 25	1/10/2026	0	21/10/2025	29	24/10/2025	29	0
OREGANO MOLIDO	10 g	14 10 25	14/10/2026	0	21/10/2025	71	24/10/2025	71	0

46164

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		1403	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		1403		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
LECHE EN POLVO ENTERA	380 g	1 J 080825	8-ago-26	0	21/10/2025	16	24/10/2025	16	0
LECHE LIQUIDA ENTERA	200 ml	L/V: 10 DIC 2025	L/V: 10 DIC 2025	0	22/10/2025	25	24/10/2025	25	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00125276	3-oct-26	0	21/10/2025	213.48	24/10/2025	213.48	0
POLLO	KILOGRAMOS	B 00225078	19-mar-26	0	21/10/2025		24/10/2025		0
CARNE DE RES MOLIDA	KILOGRAMOS	1251020	19/11/2025	0	23/10/2025	161.78	24/10/2025	161.78	0
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	2500 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	7	24/10/2025	7	0
QUESO DOBLE CREMA TAJADO	125 g	17-oct-25	30-nov-25	0	22/10/2025	1	24/10/2025	1	0
QUESO COSTEÑO	KILOGRAMOS	29/09/2025	12/11/2025	0	22/10/2025	33,23	24/10/2025	33,23	0
HUEVOS TIPO A	UNIDAD	oct-09	23-nov-25	0	22/10/2025	401	24/10/2025	401	0
PASTA PARA EMPANADAS	450 g	17 10 25	15 12 25	0	21/10/2025	18	24/10/2025	18	0
PASTA PARA EMPANADAS	500 g	15 10 25	13 12 25	0	21/10/2025	69	24/10/2025	69	0
PASTA PARA EMPANADAS	560 g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	10	24/10/2025	10	0

4615

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX MODALIDAD COMIDA CALIENTE PREPARADA SEMANA 36								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**OCTUBRE DE 2025**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		1403	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		1403		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
PASTA PARA FLAUTAS	500 g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	18	24/10/2025	18	0
PASTA PARA FLAUTAS	560 g	20 10 25	18 12 25	0	21/10/2025	78	24/10/2025	78	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**						**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**						**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**	

46166

ANEXO 51

Consorcio Somos Florida

46167

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	VERIFICACIÓN CONDICIONES EN BODEGA DE ALMACENAMIENTO						
Operador	Somos Florida	Contrato N° CO1PCCNTR	7166542	ETC	Fblanca		
Dirección de la Bodega	Provincia de soto bodega 10	Fecha Visita	27/10/25	Periodo de Entrega:	semana 37	Visita No.	9
Nombre de quién atiende la visita	Wilmer cubillos	Nombre de quien realiza la visita	Andrea Naranjo			Hora de Ingreso	8:00am
Cargo	coordinador del consorcio	Cargo	Ing de alimentos			Hora de Salida	12:00pm

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar las condiciones higiénico sanitarias de la bodega del operador la cual debe cumplir con lo estipulado en la resolución 2674 del 2013, Res.335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

PUNTAJE ESPERADO	64	PUNTAJE OBTENIDO	64	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	muy bueno

CONCEPTO FINAL

<69.9% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	La bodega esta ubicada en un sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	1	
2	La edificación está diseñada y construida para uso de bodega de alimentos y protege los ambientes de almacenamiento de entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso de plagas y animales domésticos.	1	
3	El acceso y los alrededores de la bodega se mantienen limpios, libres de acumulación de residuos sólidos, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación y focos de insalubridad.	1	
4	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda, y no son utilizadas como dormitorio.	1	
5	Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	1	
6	La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas (Pisos, paredes y techos)	1	
7	El tamaño del almacén o depósito es proporcional a los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por el operador disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos.	1	

46168

19	En las conexiones eléctricas no se evidencian cables expuestos y las lámparas cuentan con protección.	1	
20	Se cuenta con suficientes recipientes de material sanitario, en buen estado, limpios debidamente identificados, con bolsa plástica y tapa que evite el contacto con las manos, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de los residuos sólidos y líquidos.	1	
21	Se realiza la adecuada clasificación y separación de residuos acorde a lo establecido en el plan de saneamiento básico.	1	
22	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	
23	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS			
PUNTAJE ESPERADO	23	PUNTAJE OBTENIDO	23 PORCENTAJE 100%
II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador utiliza la dotación completa, hace uso adecuado de la misma, esta en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios.	1	
25	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
26	La carpeta de los manipuladores de alimentos cuenta con toda la documentación (vinculación, entrega de dotación completa, certificación médica de aptitud para manipular alimentos, resultados de laboratorio y formación en educación sanitaria)	1	
27	El plan cuenta con metodología, duración, cronograma, responsables, temas, formatos de control y seguimiento, materiales y ayudas a utilizar.	1	
28	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico).	1	

46169

39	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9 PORCENTAJE 100%
IV. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
40	Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	1	
41	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiere cada alimento según su ficha tecnica.	1	
42	Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	1	
43	Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	1	
44	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
45	Los empaques de los productos almacenados, se encuentran libres de humedad y no se encuentran rotos.	1	
46	Los alimentos se encuentran separados entre sí, según sus características.	1	
47	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	1	
48	Se llevan los registros con fecha de las cantidades de productos no conformes o devueltos, las salidas parciales y su destino final ademas, se cuenta con un lugar específico para almacenar estos productos	1	
49	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	1	

16170

50	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005).	1	
51	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo, se transportan en refrigeración o congelación.	1	
52	Se evidencian los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo. (Carne, pollo, queso, leche en polvo).	1	
53	Se encuentran contramuestras de los productos de ración industrializada de la semana en ejecución.	1	
54	Las frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	
55	Se lleva control de los productos que ingresan al área de almacenamiento detallando cantidades, fechas de vencimiento, lote, fecha de ingreso a la bodega entre otros, que garantizan la trazabilidad del producto.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
56	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, revisión técnico-mecánica cuando aplique-Ficha técnica del vehículo)	1	
57	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "*Transporte de Alimentos*"	1	
58	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente por acta que hace constar las condiciones sanitarias del mismo.	1	
59	Los vehículos transportadores que posean sistema de refrigeración o congelación, cuentan con un adecuado funcionamiento que garantiza el mantenimiento de las temperaturas requeridas para la conservación de los alimentos o sus materias primas y cuenta con indicadores y sistemas de registro.	1	

46171

29	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
30	El personal no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7 PORCENTAJE 100%
III. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
31	Se evidencia concepto Sanitario (Favorable o Favorable con observaciones) vigente de la Bodega. Registrar la fecha de la última visita y concepto.	1	
32	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento Básico (PSB que incluye Limpieza y Desinfección, Desechos Sólidos y líquidos, control de Plagas y Abastecimiento o suministro de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.	1	
33	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha.	1	
34	Se lleva registro de las medidas preventivas y correctivas realizadas para el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida.	1	
35	Plan de abastecimiento de agua en bodega, procedimiento de lavado de tanque, certificado y formato de registro.	1	
36	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al día de la visita y contiene: plano de rutas de recolección y evacuación	1	
37	Cuenta con registros de entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos	1	
38	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento) y se realiza mantenimiento correctivo de equipos luego de reportada la solicitud por parte del personal de bodega.	1	

8	Los servicios sanitarios y el vestier son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras. Se encuentra separado del área de almacenamiento.	✓	
9	Los equipos de congelación y refrigeración se encuentran en funcionamiento, registrando temperaturas entre -0.5°C y -18°C y 0°C- 4°C respectivamente y se llevan registros de control.	✓	
10	Cuenta con tanque de aprovisionamiento de agua con capacidad de mínimo un día de trabajo.	✓	
11	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y ausencia de telarañas y suciedad.	✓	
12	Las puertas y ventanas no presentan deterioro (oxido, astillas, otros) y existen puertas sin separación entre el borde inferior y el piso de modo que se permita el aislamiento con el exterior y se encuentran limpios	✓	
13	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	✓	
14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	✓	
15	Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.	✓	
16	Los pisos de las areas humedas tienen una pendiente hacia los drenajes y cuentan con rejilla de protección.	✓	
17	Pisos limpios están construidos con materiales que no generen sustancia o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	✓	
18	Cuentan con área para el lavado y desinfección de estibas y canastillas	✓	

46173

60	Los vehículos que transportan conjuntamente alimentos y/o materia prima de diferente naturaleza y conservación se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.	1	
61	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	1	
62	Los vehículos cumplen con la capacidad igual o superior a 1.5 toneladas y cuentan con su respectiva bascula	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	100%

VI. ESTADO DE EQUIPOS Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
63	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, con acabado liso, no poroso, no absorbente y libre de defectos y grietas: y se encuentran funcionando adecuadamente en adecuadas condiciones de limpieza.	1	
64	Se cuenta con extintores con carga vigente, botiquín dotado según normatividad	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ESTADO DE EQUIPOS Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DEL SUPERVISOR	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Andrea Naranjo	NOMBRE	Wilmer Castillo Gon
CÉDULA	1095802818	CÉDULA	91179831
CARGO	Ing alimentos	CARGO	COORDINADOR OPERA.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DEL SUPERVISOR	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA		CÉDULA	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ANEXO 52

Consorcio Somos Florida

46175

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA	FORMATO DE VERIFICACION PARA PLANTA DE PRODUCCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

Operador	Somos Florida	N° contrato	4166672	ETC	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA			
Dirección de la Planta	Cra 31 #52B-160	Fecha Visita	29/10/25	Visita Tecnica	X	Visita No.	7	
Visita de verificacion de ETA	N/A			Visita verificacion de SPQR	N/A			
Nombre de quien atiende la visita	Alexander Castro	Nombre de quien realiza la visita	Andrea Naranjo			Hora de Inicio	9:30am	
Cargo	coordinador cpa	Cargo	Ing de alimentos			Hora de terminacion	10:30am	
Cuenta con concepto sanitario vigente	SI	✓	Fecha de la ultima visita	23-07-25				
	NO		concepto:			Calificacion		

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad tecnica sanitaria en la planta de produccion del operador de suministro de alimentos al programa de alimentacion escolar -PAE

PUNTAJE ESPERADO	37	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Muy bueno

CONCEPTO FINAL

<69.9% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Localización y diseño.(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)	1	
2	Condiciones de pisos y paredes.(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	1	
3	Techos, iluminación y ventilación.(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	1	
4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable, actividades de monitoreo, registro y verificacion, documentados.	1	
6	Condiciones de equipos y utensilios.(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	1	
7	Superficies de contacto con el alimento.(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	1	
8	Se cuenta con un programa documentado e implementado de control integrado de plagas, diagnostico, registro, verificacion y medidas ejecutadas.	1	
9	La planta realiza operaciones de limpieza y desinfeccion aplicada a las superficies de las instalaciones, utencilios y equipos del establecimiento que no estan en contacto con el alimento (cronograma, registro y procedimiento).	1	
10	Los baños y vestieres se mantienen en condiciones sanitarias, en correcto estado de funcionamiento y dotados.	1	

46176

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	Estado de salud.(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	1	
12	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	1	
13	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.)	1	
14	Educación y capacitación.(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE PROCESO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Control de materias primas e insumos.(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.Resolución 5109 de 2005.Resolución 1506 de 2011.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	1	
16	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	1	
17	Manejo de temperaturas.(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425.Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	1	
18	Condiciones de almacenamiento.(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	1	
19	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	1	
20	Residuos líquidos.(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	1	
21	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	1	
22	Control integral de plagas.(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	1	
23	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	1	
24	Soportes documentales de saneamiento.(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE EMPAQUE, DESPACHO Y TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	El empaque y rotulado se realiza en condiciones que elimina la posibilidad de contaminacion del alimento y el area exclusiva para este fin (resolucion 2674 del 2013).	1	
26	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 articulo 16 resolucion 2674, resolucion 5109 del 2005, resolucion 1505 del 2011 y resolucion 333 del 2011).	1	
27	Los vehiculos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, seguro obligatorio de accidentes de transito SOAT, tarjeta de propiedad y revision tecnico mecanica cuando aplique.	1	
28	El conductor y auxiliar de transporte cuenta con el certificado medico de manipulacion de alimentos y capacitacion en buenas practicas de manipulacion de carnes y productos carnicos comestibles.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EMPAQUE, DESPACHO Y TRANSPORTE

46177

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	La planta a diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar las materias primas, insumos y material de empaque de forma que cumpla con los requisitos sanitarios; Criterios de aceptacion y rechazo para cada uno de los productos que ingresan al establecimiento.	1	—
30	La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que este autorizado por la entidad sanitaria competente con el fin de mantener la inocuidad del producto.	1	Laboratorio contrado Bialab
31	La planta tiene implementado un plan de muestreo, el cual se determino con base en los riesgos microbiologicos para a salud publica.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES
—

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
—

DATOS	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD	DATOS	QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE	Andrea Naranjo	NOMBRE	Gloria Castro
CÉDULA	1095802828	CÉDULA	79480218
CARGO	Ing alimentos	CARGO	Coordinadora GPA
FIRMA	—	FIRMA	—
DATOS	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD	DATOS	QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE		NOMBRE	
CÉDULA		CÉDULA	
CARGO	—	CARGO	—
FIRMA		FIRMA	

ANEXO 53

Consorcio Somos Florida

46179

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	901348042-2	PANIFICADO -DULCE -CEREAL - NECTAR DE FRUTAS	CNG	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com
INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	901133289-0	PANIFICADO	LA HUERTA, FINATTA	CL 7 A N 7 22 BRR JUNIN 1	BUCARAMANGA	LUIS OROZCO	3012737646	cartelerahuertacolombia@gmail.com
DISTRIBUIDORA KAI SAS	90187099-4	DULCE	EL GRAN KACTUS	Carrera 23#51-53	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908	PANIFICADO	MOLPAN	CALLE 16 No 59-79	GIRON	ALVARO QUINCHE	3173705813	Molpanbucaramanga@gmail.com
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	LACTEOS	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	CL14 B 116 20 BG 1	BOGOTA DC	STELLA ORTIZ	3113093023	estave@aerodelicias.com
QUICK AND TASTY SA (RAPIDOS Y SABROSOS)	815004821-5	LACTEOS	MR QUICK	KM. 12 VIA CALI- CANDELARIA - CAVASA, BODEGA 5	VALLE DEL CAUCA	NOEL ANDRES OROZCO	067(2) 6410908	servicioalcliente@qyt.com.co
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEOS	ALQUERIA - FRESKALECHE	PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA CHIMITA	GIRON	JAIME EDUARDO GOMEZ	3135800998	notificaciones@freskaleche.com.co
PASTEURIZADORA LA MEJOR	890503520-7	LACTEOS	LA MEJOR	PROVINCIA DE SOTO I CRA 34 W#71-36	BUCARAMANGA	MARTHA SUAREZ	3125527239	calidad@lamejor.com
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278 - 9	LACTEOS	ALGARRA	CENTRO LOGISTICO EMPRESARIAL SAN JORGE BODEGA 95	GIRON	JESSICA BOHORQUEZ	310 2535155	jbohorquez@gloria.com.co
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830-0	FRUTAS	NO APLICA	CALLE 90 #56-41	BUCARAMANGA	YOLANDA VILLABONA	31314582601	asoproder1@gmail.com

46180

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO - CORPORACION TEVIVO	90028313-7	FRUTAS	NO APLICA	CARRERA 31 # 51-74	BUCARAMANGA	ANDRUD YESID AREVALO	3175383871	tevivo.corporacion@gmail.com

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46181

ANEXO 54

Consorcio Somos Florida

46182

LISTA DE PROVEEDORES PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO AM/PM - ALMUERZO - CCT

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CEREAL	INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	ARROZ	SAO PABLO	CL 15 13 41	BUCARAMANGA	WILLIAM RESTREPO	6076713900	soporte@arrocerasantander.com
CEREAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	HARINA DE TRIGO - HARINA MAIZ	LA NIEVE AREPA REPA SAN MIGUEL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	DISTRIBUIDORA KAI SAS	90187099-4	BOCADILLO DE GUAYABA	EL GRAN KACTUS	Carrera 23#51-53	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
AZUCARES	FRESKALECHE SAS	800114766-5	AREQUIPE	ALQUERIA	KM 5 VIA CAJICA -TORIBIO	CAJICA	JAIME EDUARDO GOMEZ	3135800998	notificaciones@freskaleche.com.co
SAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	SAL	JR- COMERSAL- UNISAL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
GRASAS	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ACEITE	IDEAL-MAITE - ZAJEY	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREALES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ARVEJA, FRIJOL ZARAGOZA, GARBANZO, LENTEJA	JR	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREAL	TROPICAL FRESS SA	804004262-8	AVENA EN HOJUELAS - HARINA DE AVENA PRECOCIDA SABOR ARTIFICAL: FRESA, AREQUIPE, MORA, MELOCOTON	FORTIAVENA	CL 3 1 35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	JUAN DIAZ	317 6521262	tropicalfress@hotmail.com
AZUCARES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	AZUCAR BLANCA	MONTEROVIRA, JR, DULZURA	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI	890201065 - 0	CHOCOLATE	COLONIAL	CALLE 19 # 17 - 45	BUCARAMANGA	DIANA KARINA GARCIA	315 2134302	bonamibga@hotmail.com
CEREAL	LEVAPAN	860000261-6	MEZCLA PARA PAN DE BONO	INGREDION	CARRERA 17 # 58-60 CHIMITA BODEGA 1	GIRON	OSCAR RIAÑO	3112230495	levapan.calidad@levapan.com
CEREAL	GIRONES SA	890211194-5	FECULA DE MAIZ	DE LA ABUELA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
GRASA	GIRONES SA	890211194-5	MARGARINA	LA PREFERIDA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
ADEREZO	GIRONES SA	890211194-5	VINAGRE	REGIS	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
CEREAL	GAVASSA	890200408-9	SPAGUETTI, FIDEOS, MACARRONES	MARYPASS	CL 20 12 50 BRR EL GAITAN	BUCARAMANGA	DANIEL JAIMES	316 2397754	directorcontabilidad.gavassa@gmail.com
CEREAL	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908-0	PANIFICADO	MOLPAN	CARRERA 16 # 59-79	GIRON	MANUEL FERNANDO LEON	3007909797	molpansas@gmail.com
CEREAL	CNG - COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	PANIFICADO	CNG - PANIFICADORA LEBRIJA SAS	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com
CONDIMENTOS	PEDRO GOMEZ ANAYA	91200749	CANELA MOLIDA - PAPRIKA - PIMIENTA MOLIDA - OREGANO - POLVO HORNEAR - LAUREL - TOMILLO - CURCUMA	DOÑA JULIA	AV 7 N 17 A 58 QUINT GRANADA	BUCARAMANGA	PEDRO GOMEZ ANAYA	6560531	donpedrito13@gmail.com

46183

LISTA DE PROVEEDORES PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO AM/PM - ALMUERZO - CCT

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
FRUTAS Y VERDURAS FRUVER	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830-0	FRUTAS, VERDURAS	FRUTAS - VERDURAS - HORTALIZAS- TUBERCULOS	CALLE 90 #56-41	BUCARAMANGA	YOLANDA VILLABONA	31314582601	asoproder1@gmail.com
FRUTAS Y VERDURAS FRUVER	CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO - CORPORACION TEVIVO	90028313-7	FRUTAS, VERDURAS	FRUTAS - VERDURAS - HORTALIZAS- TUBERCULOS	CARRERA 31 # 51-74	BUCARAMANGA	ANDRUD YESID AREVALO	3175383871	tevivo.corporacion@gmail.com
ALIMENTOS ALTO RIESGO									
LACTEO	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S	9005799305-5	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3	INDULECHE	CARRERA 17C # 57-28	BUCARAMANGA	DIANA PINTO	3156371294	comunicaciones@indulacteos.com
LACTEO	TROPICAL FRESS SA	804004262-8	LECHE EN POLVO	FORTILECHE	CL 3 1 35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	JUAN DIAZ	317 6521262	tropicalfress@hotmail.com
LACTEO	PASTEURIZADORA LA MEJOR	890503520-7	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A,D,B1,B2 Y NIACINA - YOGURT ENTERO CON DULCE	LA MEJOR	PROVINCIA DE SOTO I CRA 34 W#71-36	BUCARAMANGA	MARTHA SUAREZ	3125527239	calidad@lamejor.com
PROTEINA	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	HUEVO AA	HUEVOS TITO	Calle 3 No. 2-50 Chimita	BUCARAMANGA	DIEGO ALONSO	321 2650368	huevostito@gmail.com
CEREAL	PESQUERA DEL MAR SAS	9006597982	MAIZ	PESQUERA DEL MAR	PARQUE INDUSTRIAL FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL GIRON KM.5	GIRON	CARMEN PRADA	3162127932	calidad@pesqueradelmar.com
CEREAL	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ	900579928-1	PASTA ALIMENTICIA	PRACTI PASTA	VIA CORREDOR RIO FRIO CALLE 210 – 9- 731 BODEGA 1	FLORIDABLANCA	LEIDY MARTINEZ	3168659324	calidad@baez.com
PROTEINA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CARNE DE RES - CARNE DE CERDO - CARNE MOLIDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S - LA FAZENDA	CL 18 12 69 BRR GAITAN	BUCARAMANGA	LUZ STELLA MONTAÑEZ	3176591250	lacarniceriabutchershop@hotmail.com
PROTEINA	AVIDESA MACPOLLO	900309371	POLLO	MAC POLLO	CARRERA 17 # 59 – 51 INT. 7 – BODEGA PALENQUE GIRÓN	GIRON	SINDY	315 8584332	jefemayoreobga@macpollo.com
LACTEO	CARLOS ALBERTO GOMEZ	901462173 - 6	QUESO DOBLE CREMA QUESO COSTEÑO	VILLA AURORA	VIA CORREDOR RIO FRIO CL 210 9 631 BL 2 P 2 OF 201	FLORIDABLANCA	MARLY	322 7627472	lacteosvillacan@hotmail.com
PULPA DE FRUTAS	NEO FRUT	890212249-6	PULPAS DE FRUTAS	NEO FRUT	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	BUCARAMANGA	DIANA CAROLINA FRANCO	3183490450	servicioalcliente@neofrut.com

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

46184

ANEXO 55

Consorcio Somos Florida

4619

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
Alimentos Aprender		CÓDIGO:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VIGENTE DESDE:

ETC: Floridablanca — Escoia ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 796.328.169,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE: $ 228.543.598,00

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	901080528-7	LUZ STHELLA MONTAÑEZ	BUCARAMANGA	CALLE 18 # 12 - 69	6076974451	NA	EXPENDIO DE ALIMENTOS	SI	5_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	8. CARNE DE RES	NA	25/04/2023	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	CARNE ASAR Y MOLIDA	5063,13	KILO	$ 96.806.250,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LACTEOS VILLA AURORA	13722599-9	13722599-9	CARLOS ALBERTO GOMEZ	BUCARAMANGA	CALLE 9 # 22 - 27	6714304	LACTEOSVILLAAURORA@HOTMAIL.COM	FABRICACIÓN	SI	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Quesos frescos (no maduracos)	7 QUESO DOBLE CREMA	RSA-0008666-2019	20/09/2022	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	QUESOS / LACTEOS	1356,75	UNIDAD	$ 38.370.600,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901191830-0	901191830-0	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	GIRON	CALLE 90 # 56 - 41 GIRON	3134583601	ASOPRODESE1@GMAIL.COM	DISTRIBUCION	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	4. FRUTAS Y VERDURAS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	FRUTAS Y VERDURAS	86496	UNIDAD	$ 91.260.171,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ASOCIACION DE PRODUCTORES Y PROFESIONALES AGROPECURIOS DE SANTURBAN	900704808-5	900704808-5	HECTOR ADOLFO PRADA CHAVEZ	BERLIN	FCA LA INESOTA VDA EL PORVENIR	3177942070	FACTURACION@SOMOSURBANOS.COM	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	4. FRUTAS Y VERDURAS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	FRUTAS Y VERDURAS	948	UNIDAD	$ 2.106.577,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ASOCIACION PROGRESO AMBIENTAL SOCIAL	900908685	900908685	YESICA PAOLA OSORIO ALFONSO	BUCARAMANGA	FCA EL BANCO VDA CENTRO SAN ANDRES	3154300162	ASOCIACIONPROGRESOAMBIENTALSOCIAL@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	4. FRUTAS Y VERDURAS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	FRUTAS	6668	UNIDAD	$ 17.706.936,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51		WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	901080528-7	LUZ STHELLA MONTAÑEZ	BUCARAMANGA	CALLE 18 # 12 - 69	6076974451	NA	EXPENDIO DE ALIMENTOS	No	5_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	1. CERDO	NA	25/04/2023	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	CERDO	5063,13	KILO	$ 23.212.410,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	HUEVOS TITO	1098745711-3	1098745711-3	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	BUCARAMANGA	CALLE 3 No. 2-50 CHIMITA	3124509842	huevostito@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO	Huevos frescos	1.HUEVO ROJO TITO	NA	28/09/2020	FAVORABLE	ICA	OCTUBRE	HUEVO ROJO A	43890	UNIDAD	$ 19.454.242,50
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	CNG COMPAÑIA GLOBALES SAS	901348432-2	901348432-2	CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO	BUCARAMANGA	CALLE 36 # 27 - 71	3159267229	CNGCOMPANIAGLOBALES@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBEROULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Pan	1. PAN	NA	5/02/2023	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	PAN	125724	UNIDAD	$ 95.458.022,80
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	TOSTADORA DE CAFE BON AM LMTDA	890201985-0	890201985-0	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	BUCARAMANGA	CALLE 23 # 13 - 34	3109233692	BONAMICAFE@HOTMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	11_AZÚCAR__PRODUCTOS_CUYO_COMPONENTE_PRINCIPAL_ES_AZÚCAR	Chocolate	4. CHOCOLATE	NA	30/3/2022	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	CHOCOLATE	1150	UNIDAD	$ 5.733.612,50
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	AVIDESA MACPOLLO SA	890201691-4	890201691-4	GUILLERMO ERNESTOSERRANO	BUCARAMANGA	CARRERA 17 # 59 - 51 IN T BG PALENQUE GIRON	6076498686	SERVICLIENTE@MACPOLLO.COM	FABRICACIÓN	No	8_CARNES_PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	14. PECHUGA CONGELADA	RSA-0011702	17/08/2021	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	PECHUGA CONGELADA	7095,375	KILO	$ 80.890.397,00

46186

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																	REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	FRESKALECHE SAS	900114766-0	900114766-0	CARLOS HERNANDO LOVERA	BUCARAMANGA	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	18000110000	RECEPCIONFE@FRESKALECHE.COM.CO	FABRICACIÓN	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	12. LECHE UHT	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	LACTEOS	5804	UNIDAD	$ 31.080.600,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GIRONES SA	80021194-5	80021194-5	DIANA MARIA BALLESTERO	FLORIDABLANCA	CRA 9 28F 93	6582840	NA	FABRICACIÓN	No	_2_GRASAS__ACEITES_EMULSIONES_GRASAS_Y_CERAS	Grasas: aceites, manteca, ácidos grasos, aceites esenciales, ceras (diferentes a las de abejas) de origen vegetal	2. MARGARINA	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	MARGARINA	1120	UNIDAD	$ 4.752.714,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	901097194-5	JULIO ALIRIO RAMIREZ RODRIGUEZ	BUCARAMANGA	BODEGA 14 LOCAL 5	6760425	FELECTRONICA@COMERCIALDEGRANOS.COM	FABRICACIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	1. CEREALES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	CEREALES	909	UNIDAD	$ 51.888.600,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PRODUCTOS PEDRO GOMEZ ANAYA	91200749-7	91200749-7	PEDRO GOMEZ ANAYA	PIEDECUESTA	AVENIDA 7N # 17 - 58 QUINTA GRANADA	6560531	CONDIMENTOSDONAJULIA@GMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	_13_SAL__HIERBAS_AROMÁTICAS__ESPECIAS__CONDIMENTOS__VINAGRE__SOPAS__SALSAS__ENSALADAS__PRODUCTOS_PROTEINICOS_DIFERENTES_A_LOS_DE_6.8.4	Hierbas aromáticas enteras, molidas y deshidratadas (se incluyen las oleorresinas y los aceites esenciales de hierbas aromáticas)	1. CONDIMENTOS	NA	NA	NA	NA	OCTUBRE	CONDIMENTOS	7125	UNIDAD	$ 5.661.342,14
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INVERSIONES RESTREPO LTDA	804008825-7	804008825-7	HIGINIO RESTREPO JAIMES	BUCARAMANGA	CALLE 15 13 41 BUCARAMANGA	6713900	INVERSIONESRPY@HOTMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	2. ARROZ	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	CEREALES	397	UNIDAD	$ 17.468.000,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	NEO FRUT SAS	800212249-6	800212249-6	LUIS ARMANDO BARRERA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ABASTOS BG 12 MD 25	6702740	SERVICIOALCLIENTE@NEOFRUT.COM	FABRICACIÓN	No	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	1. FRUTAS	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	FRUTAS	8031	UNIDAD	$ 40.147.024,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	901133269-0	901133269-0	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	PIEDECUESTA	VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAISO	3012737846	LAMUERTACOLOMBIA@GMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	_7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERÍA	Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo rosconces, panes y bollos dulces)	1. PANIFICADOS Y DULCES	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	DULCES Y PANIFICADOS	29913	UNIDAD	$ 30.945.807,74
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	901787099-4	901787099-4	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	BUCARAMANGA	CARRERA 23 # 51-35	3153261754	DISTRIBUCIONESKAI@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	No	_5_CONFITERÍA	Caramelos blandos	1. AZUCARES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	AZUCARES	5410	UNIDAD	$ 3.217.920,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901385908	901385908-8	EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO	GIRON	CALLE 16 # 10-28	3016066232	MOLPANSAS@GMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	_7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERÍA	Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo rosconces, panes y bollos dulces)	1. PAN	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	PANIFICADOS	21949	UNIDAD	$ 18.380.963,24
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ SAS	900578928	900578928	DARIO BAEZ GUERRERO	GIRON	VIA CORREDOR RIO FRIO CLL 210 # 9 - 731	6059400	SERVICIOALCLIENTE@INDUBAEZ.COM	DISTRIBUCIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pre-gelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo	1. PASTA EMPANADA Y FLAUTA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD GIRON	OCTUBRE	CEREALES	365	UNIDAD	$ 1.307.412,81
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	900579030-5	860008261-6	CARLOS ARMANDO MEJIA BONILLA	BUCARAMANGA	CRA 17 # 58-60 CENTRO LOGISTICO GIRON	6960407	FACTURAELECTRONICA@LEVAPAN.COM	DISTRIBUCIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales	1. HARINA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	CEREALES	67	UNIDAD	$ 13.734.330,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	TROPICAL FRESS S.A.	901498275-7	901498275-7	KEYLA NAYIBER DIAZ	BUCARAMANGA	CALLE 3 N 1-35	6760096 - 6702308	tropicalfress@hotmail.com	FABRICACIÓN	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	5.LECHE EN POLVO-FORTILECHE	RSA-0016684-2021	6/05/2022	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	PANIFICADOS	1005	UNIDAD	$ 15.467.612,57

IDENTIFICACION DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCION	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZO LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GAVASSA & CIA LTDA	890200400-9	890200400-9	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	BUCARAMANGA	CALLE 20 12 - 50	6711459	FACTURACIONELECTRONICA@GAVASSA.COM	FABRICACIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento, con o sin	1. CEREALES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	CEREALES	2204	UNIDAD	$ 2.948.490,72
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	COMPANIA NACIONAL DE LEVADURAS LEVAPAN SA	890000291-6	890000291-6	PATRICIA PONCE DE LEON DE GOMEZ	BUCARAMANGA	CRA 17 # 58 - 60	7080316	FACTURACIONELECTRONICA@LEVAPAN.COM	FABRICACIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Harinas se incluyen las de hortalizas y vegetales	1. CEREALES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	CEREALES	4	KILO	$ 621.504,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PESQUERA DEL MAR SAS	900659768-2	900659768-2	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	GIRON	ANILLO VIAL GIRON KM5 360 VIA PALENQUI	8078351757	CARTERA@PESQUERADELMAR.COM;PESQUERADELMAR@HOTMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	1. CEREALES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD GIRON	OCTUBRE	CEREALES	120	KILO	$ 559.776,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GLORIA COLOMBIA SAS	900579836-5	900579836-5	ANDRES FELIPE PINTO MAYORGA	BUCARAMANGA	CRA 17 C 57 28	6446023	CONTACTO@GLORIACOLOMBIA.CO;FACTURACIONELECTRONICA@GLORIACOLOMBIA.CO	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	1. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	OCTUBRE	LECHE ENTERA UHT	20375	UNIDAD	$ 22.050.225,32
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ALIMENTOS PIPPO SAS	900031633-6	900031633-6	ERNESTO STAVE PINTO	GUASCA	VEREDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL	6499971	FACTURACIONELECTRONICA@PIPPO.COM.CO;CONTACTO@PIPPO.COM.CO	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	3. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	LACTEOS	25552	UNIDAD	$ 33.264.750,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PASTEURIZADORA LA MEJOR SAS	890503029-7	890503029-7	MARTIN ALFONSO MARTINEZ	CUCUTA	CALLE 7 N 4 33 ZONA INDUSTRIAL CUCUTA	5783034	CONTACTO@PASTEURIZADORALAMEJOR.COM	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	1. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	LECHE ENTERA UHT	15120	UNIDAD	$ 13.075.300,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SAB COLOM SA	815004821-5	815004821-5	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE	CALI	KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5	6410908	NA	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	3. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	LACTEOS	15560	UNIDAD	$ 14.412.677,56
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ANDINA EN REORGANIZACION SA	807004000-6	807004000-6	SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ	CUCUTA	FINCA LA SOLITA VD EL PALMAR CUCUTA	3503323089	NA	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	3. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	OCTUBRE	LACTEOS	4970	UNIDAD	$ 4.323.900,00

A6188

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.

46189

invima	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. 7302-935-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S.	CL 18 No 12-69 BR GAITÁN BUCARAMANGA- SANTANDER

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 2024/08/08 hasta el 2024/08/09, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Cristian Alexis Ramírez Soto	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Haydersson Forero Mosquera	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias 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: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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 Bucaramanga, el día 2 del mes de agosto del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Jenny Portilla
Nombre Jenny Portilla
Cédula 63504798
Cargo Cuidad
Fecha 2024/08/08

46190

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007		
	Código: IVC-INS-FM104	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BUCARAMANGA, 2024/08/ 08 Y 09

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.		
Código:	146AC	Nit:	901080528-7
Dirección:	CALLE 18 No. 12-69 BARRIO GAITÁN		
Municipio:	BUCARAMANGA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	3176591250	E-mail:	lacarniceriabutchershop@hotmail.com
Representante Legal:	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO		

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	BOVINA Y PORCINA
Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SABADOS	Número de turnos por día:	1
Producción total/día (Ton):	18 Tn		
Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):	Refrigerado: 18 Tn	Congelado:	0

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Oficio Comisorio No:	7302-835-2024
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 A LA PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S. CODIGO 146AC SEGÚN PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2024		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023/04/26	Porcentaje obtenido:	95,75%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	No cuentan con estudios de luxometria que soporte de intensidad lumínica de las areas
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	

ACTA

46191

1.12	Área de ingreso y recepción de materias primas				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13	Área de acondicionamiento				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		147	145,0	
2.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	AR	6	3,0	Falta la implementacion del registro operativa de los POES.
	TOTAL BLOQUE		36	33,0	
3.	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	8	8,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	6	6,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		40	40,0	
4.	VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	

ATA
YPOSITIVO

46192

4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**
	PUNTAJE FINAL		**259**	**254,0**

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	145	98,64%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33	91,67%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	254	98,07%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	98,07%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA. YPORTILLA

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 09 del mes de Agosto de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	Firma:
Nombre: CRISTIAN RAMIREZ SOTO	Nombre: HAYDERSSON FORERO MOSQUERA
Cédula: 91507807	Cédula: 80048904
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:
Dependencia:	Dependencia:

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Firma:
Nombre: YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ	Nombre: GLORIA CORZO OLARTE
Cédula: 63.540.798	Cédula: 63.550.906
Cargo: CALIDAD	Cargo: ADMINISTRADORA
Firma:	Firma:
Nombre:	Nombre:
Cédula:	Cédula:
Cargo:	Cargo:

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://tesuite.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.

YPORTILLA

46193

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

EL DIRECTOR TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA

CERTIFICA

Que la empresa **AGROPECUARIA ALIAR S.A.** con NIT 890207037-1, ubicada en Kilometro 105 Via Puerto Lopez-Puerto Gaitan del Municipio de Puerto Gaitan (Colombia), dedicada al Beneficio y Desposte de carne porcina, de conformidad con lo establecido en la Legislación Sanitaria vigente Ley 09 de 1979 y sus Decretos Reglamentarios Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013 tiene implementado el **SISTEMA HACCP** para los productos o lineas de producción:

CANALES REFRIGERADAS, CARNE DE PORCINO DESPOSTADA REFRIGERADA O CONGELADA, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES REFRIGERADOS O CONGELADOS, EMPACADOS AL VACÍO O AL GRANEL

Según Acta de Verificación del Plan HACCP con concepto **FAVORABLE**, con fecha 23 de noviembre de 2022, diligenciada por el INVIMA.

Certificación vigente hasta el dia 22 de noviembre de 2024.

La presente Certificación pierde su validez por cambio de dirección, actividad económica y de las condiciones sanitarias que sirvieron de soporte para su expedición y podrá ser cancelada por el INVIMA.

ESTA CERTIFICACIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

4000-066-22
Bogotá D.C, 2022-11-23

REPUBLICA DE COLOMBIA
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
Dirección de Alimentos y Bebidas
Invima

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME

Instituto Nacional de Vigilancia
de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

4619 4

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

LACTEOS VILLA AURORA

46195

invima	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. 7302-595-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS BUCARAMANGA- SANTANDER

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 2024/05/14 hasta el 2024/05/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA No 20241111426 DE FECHA 07/05/2024.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jazmín Rocío Socha Rodríguez	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias 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: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 Chat de WhatsApp: 3222651134. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

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 Bucaramanga, el día 10 del mes de mayo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula 3817613
Cargo
Fecha 14/05/2024

Powered by CamScanner

46196

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
Ciudad - Departamento	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06		Fecha de emisión: 2023-11-23
	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-05-14	Acta No. 5

DATOS GENERALES

Razón social	GÓMEZ GÓMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA
Dirección	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.5.1	87,35	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o e producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	87,35
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control	Concepto sanitario del establecimiento: FAVORABLE

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 -1.5-2.2-3.3-3.4-4.2-5.2-8.3; 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, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentación sanitaria aplicable
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	Oficio comisorio 7302-595-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241111426 DE FECHA 07/05/2024 La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, disponible en https://www.invima.gov.co/atencion-al-ciudadano/politica-institucional-de-calidad-y-trato-digno-al-ciudadano. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	JAZMIN ROCÍO SOCHA RODRÍGUEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO1
Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	BENITO GÓMEZ REY	Nombre:	
Cargo:	GERENTE	Cargo:	
Documento:	CC 13,818,613	Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cargo:		Cargo:	
Documento:		Documento:	

Powered by CamScanner

A6197

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	ar	12,5		Se observa recipiente que no corresponde al color para clasificación, el mecanismo de accionamiento del recipiente del filtro sanitario de ingreso no funciona.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza en techo cercano a las hiladoras.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		En empacado y proceso se encontraron operarios con uñas largas, el protector de cabello (gorra) no cubre completamente el cabello, el operario de queso molido no utiliza protector de antebrazos.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se presenta contraflujos en el fraccionamiento y empacado de quesos.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se almacena producto debajo de los evaporadores.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Bolsa para QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO, DOBLECREMA, marca LÁCTEOS VILLA AURORA, 360 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**87,35**

46198

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-05-14	6

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA
Dirección	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	Quesos frescos

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	a	20		
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 la 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	a	10		
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	ar	5		Los recipientes carecen de tapa.
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. 2674de 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)					19,00

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	ar	12,5		No cuentan con los soportes de aptitud de superficies en contacto con el alimento.
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)					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		

46199

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

HUEVOS

TITO

46200

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

2022-12-001

SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN ANIMAL
DIRECCIÓN TÉCNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL SANTANDER

CERTIFICACIÓN

Mediante Resolución ICA No. 00026823 del 20/12/2022

La Granja Avícola: **Sogamoso,** con R.S.P.A No. **1283525**
y localizada en el departamento de **Santander,** municipio de **Betulia,** vereda **Putana,**
Con un sistema de producción de: **Postura y/o Levante**

Propietario: JAVIER EDUARDO ARCINIEGAS JIMENEZ

Han cumplido con los requisitos exigidos en la Resolución ICA 3651 de 2014, por lo cual se certifica como:

GRANJA AVÍCOLA COMERCIAL BIOSEGURA

Este certificado tiene vigencia de tres (3) años contados a partir de su expedición.

Dado en Bucaramanga a los 20 días del mes de diciembre de 2022.

Camilo Andrés Velasco Chacón
Gerente Seccional (E)

FORMA 3-943 Versión 03-2020

Powered by CamScanner

16201

	CONCEPTO SANITARIO	Código: F-GSP-7200-238,37-176 Versión: 2.0 Fecha aprobación: agosto-29-2020 Página 1 de 1

La Secretaria de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga, en consideración al cumplimiento de los requisitos legales, en especial las disposiciones de la Ley 09 de 1979, Ley 232 de 1995, Decretos No. 1843 de 1991, No 2150 de 1995 y Circular 017 de 2001 expedida por la Secretaria de Salud Departamental expide

2-SdSyA-202311-00104928

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO A:
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
NIT o CC: 1098745711

1. NOMBRE DEL SOLICITANTE: *DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS*

2. CC O NIT No : *1098745711*

3. EXPEDIDA EN: *BUCARAMANGA*

4. ACTUANDO EN CALIDAD DE *REPRESENTANTE LEGAL*

5. ACTIVIDAD DESARROLLADA: *COMERCIO AL POR MENOR DE LECHE, PRO*

6. REGISTRO IND. Y COM. No. *175005*

7. CAMARA DE COMERCIO:

8. DOMICILIO: *A. REPUBLICA 23 No.43-45 L 101 ED. ALEJ*

9. COMUNA:

DATOS DE LA VISITA

1.	*NOMBRE TECNICO*	*JOSE ALFREDO JIMENEZ*
2	*ACTA DE INSPECCION*	*6674*
3	*FECHA*	*11/8/2023*
4	*CONCEPTO TECNICO*	*FAVORABLE*

CONCEPTO TECNICO FAVORABLE

Este concepto tiene validez por un (1) año, a partir de la fecha de su expedición, condicionado a la existencia y conservación de las condiciones Higiénico – Sanitarias que le dieron origen al presente concepto. LA ACTIVIDAD DEBE DESARROLLARSE AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, NO SE PERMITE INVASIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD. De conformidad en lo estipulado en el Decreto 2150 de 1995, No expide Licencia Sanitaria por haber sido derogada.

Este concepto causa las estampillas de Ley (Pro-Hospital, Pro-electrificación,) deben ser debidamente canceladas por el solicitante, las cuales son adheridas y anuladas.

Se expide en Bucaramanga, 20 DE NOVIEMBRE DE 2023

AURA CAROLINA PARRA MORA
Subsecretaria de Ambiente

Revisó LUIS ANTONIO NIÑO - Técnico Area Salud

Elaboró: INGRID GAITAN - CPS Profesional de Apoyo

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificado con NIT 890.201.222-0, en calidad de responsable del tratamiento de datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la entidad a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la Entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para ejecutar los programas establecidos por esta dependencia encargada del programa de Saneamiento Ambiental. Usted podrá ejercer sus derechos a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales o revocar la autorización otorgada para el tratamiento de los mismos, a través del correo electrónico contactenos@bucaramanga.gov.co. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal en las instalaciones físicas de la empresa o a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

46202

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES.

46203

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/13	

Ciudad / Departamento	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-01-26	Acta No.	2

DATOS GENERALES			
Código de inscripción planta	9010993451-2	Dirección	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	Teléfonos	3167580228;3152895108
NIT - CC	9010993451	Correo electrónico	gerenciabuenasiembra@gmail.com
Representante Legal	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA	Fax	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-76-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***DEM Inspección, vigilancia y control en atención a solicitud de visita radicado Invima No 20231006295 de fecha 16/01/2023*** , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	20	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO REALIZAN		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES) 7.1.2: GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	PAN	3	TON /MES
	GALLETAS	12	TON /MES

46204

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-01-26	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9010993451-2	Dirección:	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO
Razón Social :	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	Teléfonos:	3167580228;3152895108
NIT - G.G.:	9010993451	Correo electrónico:	gerenciabuenasiembra@gmail.com
Representante Legal:	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA	Fax	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-76-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria DEM Inspección, vigilancia y control en atención a solicitud de visita radicado Invima No 20231006295 de fecha 16/01/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	20	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO REALIZAN		
Subcategorías evaluadas:	7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
PAN	36	TON

Subcategoría 1: 7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20	NO	
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	NO	
1.3	El diseño de la 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	NO	
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	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paredes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
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	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20. num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	

46205

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

1.5	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	ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
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	NO	
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	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5	NO	Se observa el uso de tapabocas no desechables. Uno de los operarios de empazado presenta laceración en la mano, en el momento de la visita no utilizaba protección.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Algunas materias primas no incluyen los criterios de aceptación y rechazo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Los pesajes de ingredientes no se ajustan a la formulación en la Orden de producción, toda vez que la balanza no tiene la precisión requerida (gramo a gramo o menor).
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No se ha definido el procedimiento de acciones correctivas ni el análisis de peligros.

46206

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					14
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	No se realiza evaluación de rotulado, la línea no estaba en producción el día de visita y los empaques son rotulados por la empacadora.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					**84**

46207

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos: GALLETAS

Volúmen / año: 144 TON

Subcategoría 1: 7.1.2: GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20	NO	
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	NO	
1.3	El diseño de la 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	NO	
1.4	Pisos, parades 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	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paresdes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
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	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. . No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
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	ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 15

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación): 12

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	NO	
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	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	NO	

46208

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución con Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI LTDA.

46209

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	Bucaramanga (Santander)	Fecha	02/07/2021	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8902010650-1	Dirección	CL 23 No 13-34 BR GIRARDOT
Razón Social	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LTDA	Teléfonos	6425255;3165231692
NIT - CC	8902010650	Correo electrónico	bonamibga@hotmail.com
Representante Legal	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	Fax	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-0699-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria (DEM-VM) en con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, Resolucion 2674 de 2013, Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 1511 de 2011, Resolucion 333 de 2011 y demas aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto y realizar Toma de muestras de acuerdo al cronograma del PLAN DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS 2021.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	15	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.4.2 Concentrados de: café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones. (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa) 5.1.1 Chocolates de mesa		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	Café tostado y molido	8000/mes
	Chocolate de mesa con azucar	12000/mes

46210

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: Bucaramanga (Santander) Fecha: 02/07/2021 Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8902010650-1	Dirección:	CL 23 No 13-34 BR GIRARDOT
Razón Social :	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LTDA	Teléfonos:	6425255;3165231692
NIT - C.C.:	8902010650	Correo electrónico:	bonamibga@hotmail.com
Representante Legal:	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-0699-21

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria (DEM-VM) en con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1511 de 2011, Resolución 333 de 2011 y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto y realizar Toma de muestras de acuerdo al cronograma del PLAN DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS 2021.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	15	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	2		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Café tostado y molido	8000/mes

Subcategoría 1: 3.4.2 Concentrados de: café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones. (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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 observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
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		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
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	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias.
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	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

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)					12
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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	ar	12,5		Los elevadores de materia prima (café) están construidos con piezas en madera. No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Los ductos metálicos que transportan el café molido a las tolvas de envasado presentan en su superficie externa cerca a la boca de descarga desprendimiento de pintura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
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	ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
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	ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el café en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.

46212

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El café tostado en grano se almacena antes del proceso de molienda en sacos de polipropileno de segundo uso, algunos de estos bultos se observan abiertos y sin adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La operación de envasado del café tostado y molido se realiza en la misma área en donde se encuentran los equipos de tostión de café y cacao, a pesar que estas operaciones no se realizan de forma simultanea, el área no es independiente de manera que proteja completamente al alimento de una posible contaminación. Sobre las tolvas de empacado de café se observa un mezanine construido con tablas de madera las cuales no están unida de forma adecuada y la vibración puede permitir la caída de material particulado. No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Café Tostado y molido, Excelso Gourmet, marca Colonial en presentación de 500 g. No presenta información de rotulado nutricional. Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					70

46213

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Chocolate de mesa con azucar	12000/mes

Subcategoría 2: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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 observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
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		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
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	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias. El lavamanos ubicado en el área de empaque de chocolate se encuentra fuera de servicio.
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	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 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)					12

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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	ar	12,5		No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Se obsrvan algunos equipos (Ej. molino de azucar) con recubrimiento de pintura en la superficie interna d ela tolva.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición , Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

16214

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

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	ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
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	ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el cacao en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado

46215

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Chocolate de mesa con azúcar tradicional, marca Colonial en presentación de 500. Presenta información de rotulado nutricional. Ver anexos.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						71

46216

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

AVIDESA
MAC POLLO

46217

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Código: IVC-INS-FM105 | Versión: 01 | Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA 02,03 Y 04 DE MARZO DE 2022

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	AVIDESA MAC POLLO		
Código:	001AD	Nit:	890201681-4
Dirección:	KILOMETRO 7 AUTOPISTA FLORIDABLANCA		
Municipio:	FLORIDABLANCA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6380144	E-mail:	srojas@macpollo.com
Representante Legal:	MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO Y DOMINGO	Número de Turnos por día:	3 TURNOS
Velocidad de la línea: Aves beneficiadas/hora	9500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	8
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 370	Congelado:	220

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	400	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio No:	7302-246-22
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A **PRIORIZACION GESTIÓN DEL RIESGO, PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE 2022** CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL EL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013 Y DEMAS NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO Y PRODUCTOS DE SU COMPETENCIA.		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	16/12/2021	Porcentaje obtenido:	98.25%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3.0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6.0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3.0	
1.4	Ventilación	A	3	3.0	
1.5	Iluminación	A	4	4.0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4.0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5.0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6.0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	**Sala de recepción y sacrificio**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	6	6.0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.2	**Área de escaldado y desplume**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3	**Área de evisceración**				

16218

1.12.3.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.3.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.4	**Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles**				
1.12.4.1	Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.12.4.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.4.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.5	**Área de despresa y empaque**				
1.12.5.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.5.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.5.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.6	**Área de almacenamiento y/o congelación**				
1.12.6.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.6.2	Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.12.6.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.7	**Área de despacho**				
1.12.7.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.7.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.12.8	Otras instalaciones	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**201**	**201.0**	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6.0	
2.2	Implementación POES*	A	6	6.0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
2.4	Acciones correctivas	A	6	6.0	
2.5	Registros	A	6	6.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6.0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6.0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	6	6.0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	6	6.0	
3.5	Plan de muestreo	A	6	6.0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6.0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40.0**	
4.	**INSPECCION ANTE Y POST MORTEM**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6.0	
4.2	Inspección ante mortem*	A	6	6.0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8.0	
4.4	Inspección post mortem*	A	6	6.0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	**34.0**	
5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8.0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6.0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8.0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
	PUNTAJE FINAL		**347**	**347.0**	

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	201.0	100.00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36.0	100.00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40.0	100.00%
INSPECCION ANTE Y POST MORTEM	34	34.0	100.00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36.0	100.00%
TOTAL	**347**	**347.0**	**100.00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100.00%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Sin Observaciones

46219

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 04 del mes de Marzo de 2022. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	OMAR REYES PULIDO	Nombre:	ALBERTO MENDEZ SUAREZ
Cédula:	89009649 De Armenia (Q)	Cédula:	13743883 De Bucaramanga (S)
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula:		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	Sandra Rojas	Nombre:	Sandra Rabel Medina V.
Cédula:	52112744	Cédula:	46.662.693
Cargo:	Jefe Calidad	Cargo:	Jefe Planta
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula:		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

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

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

46220

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

FRESKALECHE S.A.S.

46221

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	AGUACHICA/CESAR	Fecha	2023-01-25	Acta No.	10

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8001147665-2	Dirección	KM 7 VI BUCARAMANGA
Razón Social	FRESKALECHE SAS	Teléfonos	3172124734;3212034863
NIT - CC	8001147665	Correo electrónico	alexandra.pino@freskaleche.com.co
Representante Legal	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	Fax	NO
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-066-23
Objetivo de la visita	DEM: inspección, vigilancia y control, en atención a resultados de laboratorio con no de informe de análisis 137177, según radicado 20223007443 recibido en fecha 24/10/2022 , con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)		
	1.3.1 CREMA (NATA) ENTERAS O NO, ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE, ANHIDRA "GHEE"		
	1.8.1 OTRO PRODUCTOS DIFERENTES A LOS DE 1.10, EN CUYA COMPOSICIÓN HAY NO MENOS DEL 20% M/M DE LECHE O SUS COMPONENTES O DERIVADOS LACTEOS INCLUYE LOS PRODUCTOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SALSAS.		
	1.4.1 LECHE EN POLVO Y CREMAS DE LECHE EN POLVO		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	LECHE LÍQUIDA	3.764.139 L/MES
	CREMA DE LECHE	245.311 L/MES
	AVENA	52.791 L/MES
	LECHE EN POLVO	0 KG/MES

46222

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: AGUACHICA/CESAR | Fecha: 2023-01-25 | Acta No: 10

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8001147665-2	Dirección:	KM 7 VI BUCARAMANGA
Razón Social :	FRESKALECHE SAS	Teléfonos:	3172124734;3212034863
NIT - C.C.:	8001147665	Correo electrónico:	alexandra.pino@freskaleche.com.co
Representante Legal:	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	Fax:	NO
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-066-23

Objeto de la visita :

DEM: inspección, vigilancia y control, en atención a resultados de laboratorio con no de informe de análisis 137177, según radicado 20223007443 recibido en fecha 24/10/2022 , con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: NO

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LÍQUIDA	3.764.139 L/MES

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	a	20	NO	
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	NO	
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	ar	5	NO	La nueva ruta de acceso de personal a zonas de esterilización y pasteurización saliendo de vestier y batería santaria, expone a los operarios a condiciones ambientales. Las canastillas se exponen a condiciones ambientales ya que el sitio de lavado y desinfección no cuenta con la dimensión necesaria para la actividad.
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	NO	En zona de esterilización se observa deterioro en partes altas de paredes, el techo presenta manchas oscuras. En zona de avena el piso y el canal lateral presentan deterioro. El área de pasteurización presenta deterioro en piso, parte altas de algunas paredes y techo de asbesto cemento con roturas.

16223

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

GIRONES S.A

4622A

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 1 de 7

Ciudad/Depto	FLORIDABLANCA/SANTANDER	Fecha	06 de Abril de 2021	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8902111945-1	Dirección	CR 9 No 28E-93 BR LA CUMBRE
Razón Social	GIRONES SA	Teléfonos	6581348;
NIT - CC	8902111945	Correo electrónico	gironesbga@yahoo.com
Representante Legal	WILLIAM SERRANO PINTO	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1.	Oficio comisorio	7302-0309-21
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización y DEM: TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS DE ACUERDO A CRONOGRAMA con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 1511 de 2011, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	165	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Maquilas	Mercaderia y unidos
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	5.1.1 Chocolates de mesa
	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Chocolates de mesa	246.00 toneladas / mes
Chocolates de mesa sin azúcar	6.00 toneladas / mes
Mezcla de cacao con azúcar sulfitada en presentación de bola	3.00 toneladas / mes
Otro	2.00 toneladas / mes
Granos de Cereales o pseudocereales enteros o triturados	8.00 toneladas / mes

4G225

SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	La planta presenta desprotección en puerta de bodega de cacao, en extractor de área de proceso y el área de tostión no presenta separación completa del exterior por la zona de filtro sanitario.
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 la 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	El piso junto a filtro sanitario tiene empozamientos. Presenta sectores de piso en área de proceso con deficiencias de mantenimiento.
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	ar	5	Los vestieres tienen comunicación ambiental con servicios sanitarios.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	El filtro sanitario no es de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran son zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
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 8 num 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran en zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			13

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 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	ar	12	No se tiene evidencia para demostrar la aptitud de todos los equipos para entrar en contacto con los alimentos y que sus materiales se encuentran en listas positivas de la FDA, MERCOSUR o UE.
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	ar	10	No se tiene calibrados termómetros de tuneles de enfriamiento.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			11.63

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	ar	12	Debido a la falta de protección en área de tostión puede eventualmente facilitar el ingreso de plagas.

46226

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12	No se realiza adecuada limpieza a equipos de uso ocasional (tolva y tubería de molino). Se observó manchas oscuras en la pared que junto a la puerta de ingreso al túnel de enfriamiento de chocolate de mesa.El techo ubicado a la salida del tunel de enfriamiento presenta manchas oscuras.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				15

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	
4.2	Prácticas higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num 12	a	33	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				10

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5: Art 20 num 1 y 4.	a	20	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	Se realiza almacenamiento temporal de arroz precocido en sacos de polipropileno que no le brinda adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				19

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	8	El almacenamiento de producto terminado no se realiza respetando distancia a paredes.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	Ver acta anexa.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				13.88

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa	82.5

SUBCATEGORIA 2: 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

46227

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
		Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
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		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de control de calidad del agua potable, sin embargo, no se tiene claramente definido como realizar acciones correctivas para parámetros fuera de los aceptados en cloro residual.
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		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de residuos sólidos, sin embargo, no se ejecuta en su totalidad se evidenciaron sacos de almacenamiento de barredura en los mismos sacos de almacenamiento de producto terminado, se sugiere identificar los sacos de otra manera que no genere riesgo de confusión.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de Programa de control integral de plagas, sin embargo, la salida de producto terminado se encuentra desprotegida con el exterior lo que puede permitir el ingreso de plagas o animales de mayor tamaño; La bodega de almacenamiento de producto terminado 2 comparte ambientes con el archivo de la planta, esta ultima puede permitir el anidamiento de plagas y trasmitir a el área de almacenamiento mencionada.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa documentado de limpieza y desinfección, sin embargo, su ejecución es deficiente principalmente en locativas, en sus partes altas, se reitera la necesidad de frecuencias cortas en este proceso sobre todo de las partes altas y de difícil acceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**10**
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						**10**
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		a	20	NO	

46218

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10	NO	Se evidencia almacenamiento de material de empaque frente al área de tostado de fideos; La salida de producto terminado esta desprotegida por lo que puede permitir el acceso de personal si paso obligado por el filtro sanitario.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**18**
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5	NO	Se tiene limitado la capacidad de almacenamiento de producto terminado, debido al volumen de producción, por lo que parte de este es almacenado en áreas de tránsito de producción.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15	NO	Ver anexo
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**14**
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						**78**

46229

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	78
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**78**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

subsanar las observaciones de los Items calificados en la presente Acta de IVC como ar

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

46230

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

Firma:

Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: ORLANDO CAICEDO OSORIO

Cargo: SUPERVISOR DE CALIDAD

C.C. 1.095.799.877

Firma: GENNY P. GUALDRÓN B.

Nombre: GENNY PAOLA GUALDRON BAUTISTA

Cargo: AUXILIAR DE CALIDAD

C.C. 1.098.635.875

46231

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.

46232

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD Bmanga FECHA 16/04/2024 ACTA N° A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Comercial de granos Internacional SAS / JR.

*CEDULA / NIT 901094194. *NUMERO DE INSCRIPCIÓN 6600190009194

*NOMBRE COMERCIAL Comercio al por Mayor de granos / JR.

*DIRECCIÓN Bodega 14 Lc 5 C. Abastos MATRICULA MERCANTIL 178238

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bmanga.

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Centro Abastos.

TELÉFONOS ✓ FAX —

CORREO ELECTRÓNICO Ventas@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Comercial de granos Internacional SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [✓] Número de documento 901094194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Julio Alino Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Bod. 14 Lc 5 Centro Abastos.

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bmanga.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 5:30 Am – 5:30 Pm *NÚMERO DE TRABAJADORES 44

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14/04/2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Solicitud 1-Web202404-00082934.			

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013. Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2 ✓			C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0		Se Observa En Algunas Áreas Manchas En las paredes C

46233

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	0,75	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 31 Numeral 1, 2.)*	3	1,5	0	C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3, 2.5, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		9,25		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3, Art. 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*	6	3	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6	3	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6	3	0	C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C

46234

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 28 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25.075/28			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	0	NA NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

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

46235

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99.25	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Bmanga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Hector Luis Cáceres S	NOMBRE:	
CEDULA:	91200445	CEDULA:	
CARGO:	Técnico área Salud	CARGO:	
INSTITUCION:	S. SA.	INSTITUCION:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Cirio Alfonso Ramirez	NOMBRE:	Suley Molina Gomez
CEDULA:	91.250.168	CEDULA:	1.098.619.959
CARGO:	Gerente General	CARGO:	Coord. logistica

46236

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PRODUCTOS PEDRO GOMEZ ANAYA (CONDIMENTOS DOÑA JULIA)

46237

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/10

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2023-02-22	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	912007497-1	**Dirección**	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA
Razón Social	GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO	**Teléfonos**	656053;3044834137
NIT – CC	912007497	**Correo electrónico**	condimentosdonpablo@gmail.com
Representante Legal	PABLO PEDRO GOMEZ ANAYA	**Fax**	NO
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE	**Oficio Comisorio**	7302-223-23
Objetivo de la visita	PRIORIZACION Inspección, vigilancia y control en atención Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Primer Trimestre), con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimeinto y productos elaborados.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	13.3.2 Especias puras enteras y molidas		
	13.3.4 Condimentos (aliños), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			**Cantidad/Unidad de tiempo**
	ESPECIAS		20 Kg/Mes
	CONDIMENTOS		120 Kg/Mes

46238

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVSAN-F-01-16	Versión: 06 Fecha de emisión: 2021/06/10

Ciudad / Depto.: BUCARAMANGA / SANTANDER Fecha: 2023-03-22 Acta No: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	91209437-1	Dirección:	AUTN No 17A-SE CUNTA GRANADA
Razón Social:	COMERCIALIZADORA PEDRO PRODUCTOS PEDRO	Teléfono:	(5603) 3044634107
NIT - C.C.:	91209437-1	Correo electrónico:	comercializadorapedro@gmail.com
Representante Legal:	PABLO PEDRO GOMEZ MARIN	Fax:	NO
GTI:	GRUPO DE TERRITORIAL CENTRO ORIENTE	Otro (cuál/cuáles):	7322-22123

Objeto de la visita:

PRIORIDAD *Realizar la vigilancia, verificación y control sanitario (Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Fijadas/Trimestre)), con el fin de verificar el cumplimiento de la Ley 9ª de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4287 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimiento y productos elaborados.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con la actividad descrita en Cámara de Comercio?	SI
Maquila:	NO		
Subcategoría de la actividad:	13.3.2 Especias puras enteras y molidas		
Línea de producción/Servicios:	ESPECIAS	Volumen / año:	240 Kg

Subcategoría: 13.3.2 Especias puras enteras y molidas

1. CASERO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 de/ Sección 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos proporciona el espacio suficiente para la ubicación de equipos y materiales, la circulación del personal y la manipulación de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 Num. 8.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacenamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en recolección social)
1.3	El establecimiento cuenta con las áreas de proceso (entre otras): recepción de materia prima, producción y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 15 num. 3	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, paredes y techos bajo un diseño sanitario (fácil limpieza, uso de materiales resistentes). Res. 2674 Art. num. 11, 12, 2, 3, 4, 5, 6, 7	ar	5	NO	Las uniones piso, pared y entre ellas no son redondeadas para su evidencian fisuras.
1.5	El sistema de drenaje y eliminación de las aguas residuales es adecuado Res. 2674 de 2013 Art. Sección 2.6.2 y 2.6.4	ar	5	NO	Se comparte sanitario con vestier.
1.6	Presencia de instalaciones y elementos de limpieza y desinfección Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.2 y 8.5 Art. 20 num 6	ar	5	NO	El Sitio evaluado no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos (ducha/canecas).

46239

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: [illegible] Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

1.7	El establecimiento cuenta con programa de capacitación, Res. 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño de pisos, paredes, techos y ventanas en las áreas de manipulación de alimentos y materias primas es sanitario, Res. 2674 de 2013 Art. 5 num 5.1, 5.4 y Art. 6 num 6.1, 6.5	ar	5	NO	Se observa la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra ventilación ni adecuadamente protegido
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% de la calificación total de la evaluación)					13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con equipos suficientes y adecuados para el proceso que se realiza, Res. 2674 num 8, Art. 10 num 1	a	10	NO	
2.2	Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo, Res. 2674, Art. 3 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, Art. 10 num 4, Art 18 num 1, Res. 683 de 2012, Art. 13 num 1	ar	2,5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para iniciar un contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos de medición, Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, Art. 10 num 4	ar	2,5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se realizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con terceros pero no se llevan registros.
2.4	Calibración y verificación de medición, Res. 2674 de 2013, Art. 2	ar	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de garrafas pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de la calificación total de la evaluación)					10

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. 5 num 5.1, Art. 26 num 1	ar	2,5	NO	No hay procedimiento para existan registros de frecuencia sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa de limpieza e higienización y plan de manejo de residuos sólidos, Res. 2674 de 2013 Art. 5 num 5, Art. 26 num 3	ar	2,5	NO	El procedimiento es parcial y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integrado de plagas, Res. 2674 de 2013, Art. 5 num 5.1, 5.2, Art. 13 num 13.3, Art. 26 num 2, Art. 28 num 7	ar	2,5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al ser el acceso a la planta y ventana de oficina caso en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que es ajeno al posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de pisos, techos y paredes, Res. 2674 de 2013 Art. 5 num 5.1, Art. 26 num 1, Art. 28 num 7	ar	2,5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero en el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No se fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 30% de la calificación total de la evaluación)					10

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa de formación e implementación de educación sanitaria y de las buenas, Res. 2674 Art. 12 num 1	ar	17	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y protección de los manipuladores, Res. 2674 de 2013 Art. 11 num 11.4	a	15	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos, Res. 2674 de 2013 Art. 11 num 11.4 num 11	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de la calificación total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos, Res. 2674 Art. 10 num 10.2, 10.4, 10.5, Art. 22 num 1, Art. 28 num 13.1, Art. 28 num 1, 2, 3, Art. 29 num 1	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en la recepción hay registros.

Plazo de cumplimiento pendiente

Revisado

46240

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: [illegible] Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/09/10

5.2	Plagas: [illegible] Resolución 2674 de 2013 Art. 18 num. 9; Art. 20 num. 1 y 4	cr	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre áreas críticas productivas.
5.3	Control de [illegible] aforo de personas, [illegible] Resolución 2674 de 2013 Art. 12 num. 2; Art. [illegible] y 7	cr	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no están completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Condiciones especiales de producto [illegible] Resolución 2674 de 2013 Art. [illegible]	a	10	NO	
5.5	Quejas, reclamos, sustitución y embargos. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, [illegible] num. 1 y 2; 4143 de 2012, 683 de 2012, 683 de 2012 y 2674 de 2013	cr	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto favorable del laboratorio en el documento que permita establecer la aptitud para iniciar [illegible] contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 3803 de 2016 Art. 22 y Res. 2115 de 2007	cr	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuentan con procedimiento para peticiones, quejas, y reclamos. No están procediendo para su tratamiento a las devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% de la calificación total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 1, 2 y 3	cr	2,5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentan con análisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2[illegible] Art. 3, Art. 15, num. 3; Res. 5109 de 2005 Art. [illegible]	cr	7,5	NO	Tienen pruebas de laboratorio para las preparaciones no hay [illegible] vida útil
6.3	Almacenamiento de productos terminados. Res. 2674 de 2013, Art. 13, num. 13.2 y 3	cr	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rotulado de producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cumplir rotulado Res. [illegible] 11 y Res. 2492 de 2012	a	15	NO	Verificados.
6.5	Trazabilidad, retiro y manejo de productos no [illegible] Res. 3714 de 2013 Art. 32 num. 6	cr	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Otros aspectos [illegible] Res. 2674 de 2013 Art. 24	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de la calificación total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento sanitario					62

Compra de [illegible] Pendiente

Ruegan de [illegible] Pendiente

46241

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimento:	Volumen / año
CONDIMENTOS	1440 Kg

Subcategoría 1: 12.3 - Condimentos (aliños, condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada ocalización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	si	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los equipos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacebnamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en sección área social)
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 1	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
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	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas pero se evidencian limpias.
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 3.1, 3.2, ... y 3.4	ar	5	NO	Se comparte ambiente con vestier.
1.6	Poseo filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6.3 y 6.5, Art. 20, num 6	ar	5	NO	El filtro sanitario no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos normativamente.
1.7	El sistema de drena es no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, ...4	si	10	NO	
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	ar	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	si	30	NO	
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	ar	12.5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

46242

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FM114 Versión: 09	Fecha de emisión: 2021/06/13

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013. Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ni	12.5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se relizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con terceros pero no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medicion . Res 2674 de 2013 Art. 26	ni	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de grameras pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

	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	ni	12.5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
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	ni	12.5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 Art. 26 num 3, Art 28 num 7	ni	12.5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al abrir el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel cuada expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2, Art. 26 num. 1, Art. 28 num 7	ni	12.5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero sin el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero ésta debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	ni	12	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotacion de los manipuladores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	si	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 y Art. 12 num. 12.	si	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

AG243

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FI-114	Versión: 09	Fecha de emisión: 2021/06/15		
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art.23 num. 1,4,6; Art.29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre las etapas productivas.
5.3	Control de variables de proceso (temperatura, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no estan completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art.18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y airbaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No existe procedimiento pero se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, documentos y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2, 3	ar	12,5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentan con analisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art.5; Art.19, num 3; Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	Tienen analsis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida útil.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	15	NO	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 23	ar	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento sobre calificación					62

46244

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto ETIQUETA PARA EL PRODUCTO ALBAHACA MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 3 GRAMOS

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar al producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento; normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", de "fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	

46245

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, rehundido, etc), acompañada de la palabra "lote" o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

46246

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTRO	INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005	
	Código: IVC-INS-FM022 Versión: 04 Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 3 de 3

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluya el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contenga aspartame o cafeína se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.,	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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://sasuite.invima.gov.co:44-4/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.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Navas
C.C.	1.064.976.206	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.038.739.267	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

46247

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto BOLSA PLASTICA PARA EL PRODUCTO AJO MOLIDO MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 45 GRAMOS.

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento; normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	

46248

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con numeros – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estickers.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

46249

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM02	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2023-09-23	Página 3 de 3

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005.	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: aguas potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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/Porsd/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.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Navas
C.C.	1.064.976.205	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	-Dirección de Operaciones Sanitarias- GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.098.739.267	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

46250

invima | INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCION

INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS

Fecha de emisión: 2021/06/13

subcategoria1	62
subcategoria2	62
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	62

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe cumplir lo siguiente:

Todos los ítems calificados con "no" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA – LEIDY TRESPALACIOS

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

No son proveedores directos con PAE. Se socializa Resolución 1407 de 2022 en lo referente a criterios microbiológicos. Se hace necesario dar cumplimiento a las resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 relacionadas con el rotulado nutricional y frontal de advertencia, así mismo con la resolución 2013 de 2020 en cuanto a consumidores activos en productos importados.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	IDA ESTHER DURANGO GONZALEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	LEIDY TRESPALACIOS.	Firma:	
Nombre:	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS	Nombre:	
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION	Cargo:	
C.C.	1.093.739.267	C.C.	

A6251

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

INVERSIONES RESTREPO LTDA

46252

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8040098257-1	**Dirección**	CL 5 No 13-41
Razón Social	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	**Teléfonos**	6712603;6713900;6984625
NIT - CC	8040098257	**Correo electrónico**	inversionesrpy@hotmail.com
Representante Legal	HIGINIO RESTREPO JAIMES	**Fax**	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-92-22
Objetivo de la visita	DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	10	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido**	SI
M ·ilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	6.1.1 Arroz Blanco Variedades	800 ton/mes

Escaneado con CamScanner

46253

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	-
Subcategoría2	76
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	76

Se aplicó MSS? NO Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Dar cumplimiento a los numerales calificados con "ar" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolucion 2674 de 2013

Exigencias adicionales:

NINGUNA.

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La visita se realiza en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 para el producto arroz comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021; Se encuentra que el lote provenía del molino: Inversiones Restrepo LTDA - Arrocera Santander, ubicado en Bucaramanga, bajo el lote 14/07/2021, con factura electrónica de venta: IR722. Se procede a realizar trazabilidad (Observaciones de acta)..... La empresa de alimentos no es proveedora de programas de alimentación escolar PAE. La visita se realiza cumpliendo con los protocolos de Bioseguridad para prevenir la propagacion del virus SARSCOV2 (COVID19). La visita fue realizada bajo la modalidad de Visita Mixta , junto al compañero Erwin Hernandez de Crousaz, quien realiza apoyo de trabajo en casa y la compañera Maria Carolina Ardila realiza la visita presencial. Por objetivo " Realizar visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento implicado : Se notifico el resultado analitico, No se puede establecer/determinar la posible causa del hallazgo no conforme (ver observaciones acta)y se solicitar la implementación de un plan de mejoramiento al INVIMA-GTTCO1 un plan de mejoramiento en 30 días habiles.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: Maria Carolina Ardila Fonseca

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTTCO1-DIROS

Firma:

Nombre: Erwin Hernandez de Crousaz

Cargo: Profesional Especializado

Dependencia: GTTCO1-DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: William Restrepo Amaya

Cargo: Subgerente

C.C. 1.098.613.059

4625

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8040098257-1	Dirección:	CL 5 No 13-41
Razón Social :	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	Teléfonos:	6712603;6713900;6984625
NIT - C.C.:	8040098257	Correo electrónico:	inversionesrpltda@hotmail.co
Representante Legal:	HIGINIO RESTREPO JAIMES	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-92-22

Objeto de la visita: DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	10	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoria del alimentos	Volúmen / año
6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	9600 TON/AÑO

Escaneado con CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

NEO FRUT S.A.S.

46256

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 26. 10 2023 ACTA Nº: 7013

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: ✓ DADOR DE PELO:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA. SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: NEO FRUT S.A.S.

*CEDULA - NIT: 890212249. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: FABRICACION Y/O TRANSFORMACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

*DIRECCIÓN: CARRETERA NO DIO 25 BCA 12. MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

Barrio: ✓ Vereda: Comuna: Localidad: Sector: Corregimiento: Caserío: UPZ:

Otro: Cual: CHIMITA.

TELÉFONOS: 3183490450. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Servicioalcliente@neofrut.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: NEO FRUT S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C: NIT: ✓ Número de documento: 890212249.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ARMANDO BARRERA.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C: ✓ C.E: NIT: *Numero de documento: 79145675.

*DIRECCION DE NOTIFICACION: IDEM.

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 AM A 5:00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27. 10 2022.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	100 %
		FAVORABLE	✓		
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localizacion y diseño.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, y 2.5.)*	✓ 4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. 2.)*	✓ 4			C

4625?

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)*	5	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34)*	7	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36 Artículo 35, Numeral 5 y 7)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)*	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011)*	7	3.5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7)*	8	4	0	C

46258

- 7013

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 15 Numeral 3 Artículo 27 literales a y c Artículo 28 numerales 2, 3.)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3 Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3 Artículo 26 Numeral 4 Artículo 32 Numeral 6 Resolución 2115 de 2007 Artículo 9.)*	5			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 5 y 10.)*	5			C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33 Numerales 5, 6 y 7 Artículo 13 Numeral 11.)*	4			C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Favorable con relación al cumplimiento a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	✓ FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ( ) NO (X) Cuál:

40259

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de OCTUBRE del año 2023 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: TAYLER RUIZ H.	NOMBRE:
CÉDULA: 91278235.	CÉDULA:
CARGO: TEC AREA SALUD Y AMBIENTE.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JULIO BERNARDO [illegible]	NOMBRE:
CEDULA: 79145625	CÉDULA:
CARGO: Gerente NEO - Hat S.A.S. NIT. 890.212.289-6	CARGO:

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

46260

RESOLUCION Nro. 2024002425 del 23 de Enero de 2024

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo 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 dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 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 articulo 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 Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241012843 de fecha 2024/01/22 el (la) Señor(a) LUIS ARMANDO BARRERA TORRES actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 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 PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

PERMISO SANITARIO No.: PSA-0004358-2024

VIGENTE HASTA: 2031/01/23

EXPEDIENTE: 20271416 **RADICACION:** 20241012843

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA,

TAMARINDO,
TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA
VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.
PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA,
BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA,
GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO,
MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA,
NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE
ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA CONGELADA CON TROZOS DE
FRUTA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.,

MARCA: NEO FRUT,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 gramos y hasta 180 kilogramos,

TITULAR(ES): NEO FRUT S.A.S. con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

FABRICANTE(S): NEO FRUT S.A.S. Ubicado en la CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

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 15000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ12I5804, expediente Nro. 19944197. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 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 23 de Enero de 2024

Los derechos que se deriven de este Permiso 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 ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/01/23 12:20:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

46269

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS FINATTA HC SAS

46264

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

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.*

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

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

46266

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	**Fecha**	**2023-06-13**	**Acta No.**	1
DATOS GENERALES					
Código de Inscripción planta	9011332890-2	**Dirección**	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO		
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	**Teléfonos**	3012737646;3184014629		
NIT - CC	9011332890	**Correo electrónico**	carteralahuertacolombia@gmail.com		
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	**Fax**	NO		
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-748-23		
Objetivo de la visita	**DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023,** con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. De empleados	16	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**		SI	
Maquilas	NO REALIZA				
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			**Cantidad/Unidad de tiempo**		
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES		468 TON/AÑO		

46267

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
zón Social :	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737646;3184014629
IIT - C.C.:	9011332890	7302-552-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
sentante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: NO REALIZA

Subcategorías evaluadas: 7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

Subcategoría 1: 7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
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		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

46268

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
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 estacion(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. 2674de 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
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 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		ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						10
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		ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
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		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan angeos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

46269

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						13
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladreos y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presneta deficiente estado de limpieza.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los saldos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la estapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						12
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		

A6270

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los huevos líquidos carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					73

46231

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	73

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Todos los ítems calificados con "ar" e "i" de la presente acta

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.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356

46272

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

A 6223

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 2 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indelebla, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

46274

Gmail **CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>**

Fwd: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

1 message

CALIDAD LA HUERTA <calidadlahuerta@gmail.com> Tue, Jun 17, 2025 at 10:57 AM
To: "consorciosomosflorida@gmail.com" <consorciosomosflorida@gmail.com>

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

---------- Forwarded message ---------
De: **CALIDAD LA HUERTA** <calidadlahuerta@gmail.com>
Date: mar, 17 jun 2025 a las 10:28
Subject: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA
To: somosflorida@gmail.com <somosflorida@gmail.com>

Buenos días,

Cordial saludo,

De acuerdo a lo conversado, envío la documentación solicitada.

Quedo atento a sus comentarios y cualquier otro requerimiento.

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

2 attachments

CARTA CONSORCIO SOMOS FLORIDA.pdf
116K

CAMARA DE COMERCIO FINATTA.pdf
490K

46275

Piedecuesta, 16 de junio de 2025

SEÑORES

Consorcio Somos Florida

Asunto: Aclaración sobre cambio de razón social y concepto sanitario.

Estimados señores,

Por medio de la presente, me permito informar que el cambio de razón social de nuestra empresa de Industria alimenticia La Huerta HC SAS a Industria alimenticia Finatta HC SAS, se realizó posteriormente a la visita sanitaria realizada por el INVIMA, en la cual se emitió el concepto sanitario vigente (28 de marzo 2025). Es importante destacar que, a pesar del cambio de razón social, la empresa mantiene el mismo representante legal, la misma ubicación de planta y las mismas condiciones operativas que estaban vigentes en el momento de la visita.

Asimismo, queremos comunicar que la próxima visita sanitaria está programada para el año 2026, y estamos en total disposición de colaborar y cumplir con todos los requisitos y procedimientos establecidos por su ustedes para garantizar la continuidad y cumplimiento de nuestras operaciones.

Agradecemos su atención y quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Cordialmente,

Finatta HC SAS
Galetas y Postres
Alimentación Institucional

Atentamente,

JENNIFER RUEDA RAMIREZ

Jennifer Cristina Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta Industria Alimenticia Finatta HC SAS

4627E

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social:	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Sigla:	No Reportó
Nit:	901133289-0
Domicilio principal:	Bucaramanga

MATRÍCULA

Matrícula No.	05-390110-16
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Ultimo año renovado:	2025
Fecha de renovación:	31 de Marzo de 2025
Grupo NIIF:	Grupo II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3184014629
Teléfono comercial 2:	3012737646
Teléfono comercial 3:	No reportó

Dirección para notificación judicial:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico de notificación:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	3184014629
Teléfono para notificación 2:	3012737646
Teléfono para notificación 3:	No reportó

La persona jurídica INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Signature Not Verified
Firma Electrónica

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Por Documento privado del 14 de Noviembre de 2017 de Asamblea Gral Accionistas de Bucaramanga, inscrito en esta Cámara de Comercio el 21 de Noviembre de 2017, con el No 152667 del libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza COMERCIAL denominada COMERCIALIZADORA LA HUERTA HC S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por acta No. 001 del 16 de Junio de 2020 de asamblea general de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 29 de Julio de 2020, con el no. 179969 del libro IX, consta: Cambio de razón social a: LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 010 del 20 de septiembre de 2022 de asamblea extraordinaria de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 07 de octubre de 2022, con el No. 204376 del libro IX, consta: Cambio de razón social de: LA HUERTA HC S.A.S. Por el de: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 013 del 01 de Abril de 2025 de Asamblea Extraordinaria Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 16 de Abril de 2025, con el No. 234361 del libro IX, consta: Cambio de razón social de INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. a INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es INDEFINIDA

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

NO HA INSCRITO EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE LO HABILITA PARA PRESTAR EL SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR EN LA MODALIDAD DE CARGA (CIRCULAR No. 009 DE 2013 DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO).

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como objeto principal comercialización y distribución de productos alimenticios, comercio al por menor en establecimientos especializado con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco, así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica licita tanto en COLOMBIA como en el extranjero la sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CAPITAL

		* CAPITAL AUTORIZADO *
Valor	:	$500.000.000,00
No. de acciones	:	500
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL SUSCRITO *
Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL PAGADO *
Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no quien tendrá suplentes.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

La sociedad sera gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendra restricciones de contratacion por razon de la naturaleza ni de la cuantia de los actos que celebre por tanto, se entendera que el representante legal podra celebrar o ejecutar todos los actos y contrato comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad el representante legal se entendera investido de los mas amplios poderes para actuar en todas circunstancias en nombre de la sociedad, con excepcion de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas en las relaciones frente a terceros, la sociedad quedara obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal le esta prohibido al representante legal y a los demas administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad juridica prestamos por parte del a sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No 002 del 17 de Octubre de 2020 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta cámara de comercio el 03 de Diciembre de 2020 con el No 183300 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REPRESENTANTE LEGAL	OROZCO TOVAR LUIS JAVIER	C.C. 80723356
SUPLENTE DEL REPRES.	VARGAS ANGULO JUDIT YANET	C.C. 63527886

REVISORES FISCALES

Por Acta No 002 del 18 de Enero de 2021 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta Cámara de Comercio el 01 de Febrero de 2021 con el No 184734 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	HERNANDEZ HERRERA IVONNE NATALIA	C.C 1098675451

REFORMAS A LOS ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO		INSCRIPCION
A. No 001	de 16/06/2020 Asamblea G de Bucaramanga	179969 29/07/2020 Libro IX
A. No 002	de 17/10/2020 Asamblea E de Bucaramanga	183298 03/12/2020 Libro IX
A. No 010	de 20/09/2022 Asamblea E de Piedecuesta	204376 07/10/2022 Libro IX
A. No 013	de 01/04/2025 Asamblea E de Piedecuesta	234361 16/04/2025 Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bucaramanga, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

46280

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 4711.
Actividad secundaria Código CIIU: 4719.
Otras actividades Código CIIU: 1081.
Otras actividades Código CIIU: 4923.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la Cámara de Comercio de Bucaramanga el (los) siguientes(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre:	LA HUERTA HC S.A.S
Matricula No:	390111
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Último año renovado:	2025
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander

Si desea obtener información detallada de los anteriores establecimientos de comercio o de aquellos matriculados en una jurisdicción diferente a la del propietario, deberá solicitar el certificado de matrícula mercantil del respectivo establecimiento de comercio.

La información correspondiente a los establecimientos de comercio, agencias y sucursales, que la persona jurídica tiene matriculados en otras cámaras de comercio del país, podrá consultarla en www.rues.org.co.

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la resolución 2225 de 2019 del DANE, el tamaño de la empresa es :
Pequeña Empresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por Actividad Ordinaria: $5.156.088.864

46282

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo:
CIIU: 4711

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

No aparece inscripción posterior de documentos que modifique lo antes enunciado

---

| El presente certificado no constituye conceptos favorables de uso de suelo, |
| normas sanitarias y de seguridad. |

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Importante: la firma digital del secretario de la Camara de Comercio de Bucaramanga contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la superintendencia de industria y comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la ley 527 de 1999.

En el certificado se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No, obstante si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo desde su computador con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Bucaramanga. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar, por una sola vez, su contenido ingresando a www.camaradirecta.com opción certificados electrónicos y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las ventanillas o a través de la plataforma virtual de la cámara.

46282

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Lina María Rodriguez Buitrago

46283

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

LACKY LUCK COMPANY SAS DISTRIBUCIONES ALIMENTICIAS KAI SAS

46294

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-325-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACKY LUCK COMPANY SAS	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON VELEZ- SANTANDER

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 2024/03/11 hasta el 2024/03/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCIO, VIGILANCIA Y CONTRO EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE) Y A SOLICITUD RADICADO INVIMA No 20241031246 del 12/02/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias 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: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 **Chat de WhatsApp:** 3222651134. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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 Bucaramanga, el día 7 del mes de marzo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Edsson gonzalez
Cédula 1395833
Cargo Jefe.
Fecha 13 marzo 24

Powered by CamScanner

46285

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-21

Ciudad - Departamento	VELEZ / SANTANDER	Fecha	2024-03-13	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 4.2.3;1.7.2	84,75	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoria 1.7.2	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	84,75
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 4.2.3;1.7.2 -1.2-1.3-1.4-2.2-2.3-3.3-5.2-5.4-5.6;Subcategoría 1.7.2 -1.4-2.2-4.2-6.3; 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 demas reglamentacion sanitaria aplicable
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	Oficio comisorio 7302-325-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre, Solicitud radicado 20241031246 DE FECHA 12/02/24
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Angel Domingo Cruz Navas
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Helverth Said Sandoval Delgado
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDISSON GONZALEZ TRIANA
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 13.956.833

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

46286

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO**		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	VELEZ - SANTANDER, 13/03/2024
Razón Social del Establecimiento	LACKY LUCK COMPANY SAS
NIT	9008111581-1
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MEDIANA EMPRESA
Nombre del Producto	CARTULINA PARA EL PRODUCTO BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE
Registro/permiso/notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Presentación Comercial y tipo de empaque	320 G

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		Ver anexo 1.
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO	Cumple		Ver anexo 2.
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NO

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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		
Nombre	ANGEL DOMINGO ORTIZ NAVAS	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
C.C.	19.454.295	91.349.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	EDISSON GONZALEZ TRIANA
C.C.	13.956.833
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner

46287

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S

4628

invima	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. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

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 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias 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: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:

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 linea 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 Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Bautista
Nombre Marcela Patricia Bautista
Cédula 1094281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner