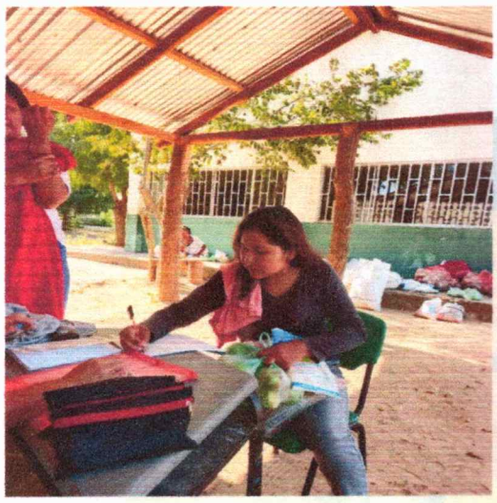
CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

Evidencias fotográficas entrega de las canastas alimentarias.









Dirección: Cra. 9#14-33
Tel: 3046242909

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

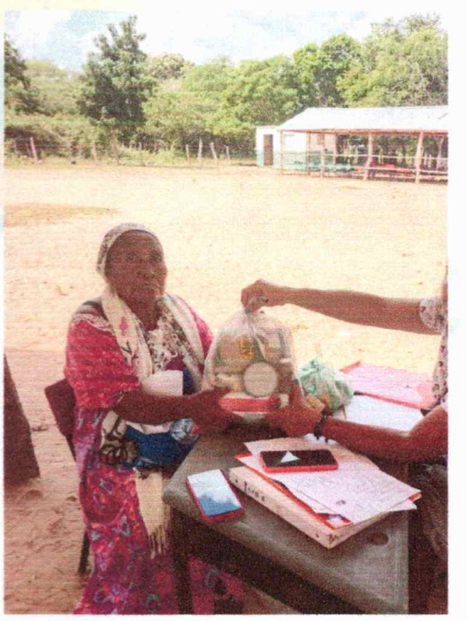
CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

Evidencias fotográficas entrega de las canastas alimentarias.









Dirección: Cra. 9#14-33
Tel: 3046242909

Fumi Matw

Nit:- 008715026-1

SOMOS CONTROLADORES PROFESIONALES DE RATIZACIONES, PLAGAS, ROEDORES Y TODO LO RELACIONADO EN JARDINERIA

Certificado de Fumigación

NOMBRE: DEPOSITO SUPERIOR DE MAICAO
NIT: 7.633.265 - 7

DIRECCIÓN: Calle 20 # 4 – 62 Maicao – La Guajira

fecha de servicio: 25 de noviembre del 2025
fecha de vencimiento: 25 de febrero de 2026

Licencia Minsalud: No.008715026-8

Insecticida Piritodico.

FIRMA DEL TÉCNICO DE FUMIGACIÓN: _____

FUMIGACION: RESIDENCIAS, COMERCIALES, INDUSTRIALES, VEHICULOS EN GENERAL - BARCOS Y GRANOS ALMACENADOS

COLOQUESE EN LUGAR VISIBLE A LAS AUTORIDADES

No permita que las plagas lo invadan llame a

Fumi Matw

Cuidemos el medio ambiente nuestros hijos lo agradecerán

ENFERMERO – ANALISTA E HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL – TÉCNICO DE FUMIGACIÓN
Dirección: Calle 17 kra 14 esquina. – Celulares: 3016341630 – 315 7513949 – whatapps: 3013256478
Email: Fuminatw57@hotmail.es
Maicao – La Guajira

Fumi Matw

Nit: 008715026-1

SOMOS CONTROLADORES PROFESIONALES DE RATIZACIONES, PLAGAS, ROEDORES Y TODO LO RELACIONADO EN JARDINERIA

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL EN USO DE SUS FACULTADES:

HACE CONSTAR

Que en las instalaciones del **DEPOSITO SUPERIOR DE MAICAO,** se le presto el servicio de fumigación,con el producto **K-Othrine 2,5 EC** para el control quimico y erradicación de plagas volátiles y rasteras.

Fue autorizada por su representante legal, **WILMER JOSE PEÑALOZA GRANADOS** identificado con CC: **7.633.265**

Para mayor constancia se firma en Maicao a los veinticinco (25) días del mes de noviembre del 2025.

De usted Atentamente.

JAMEL ALCIDES BONILLA
Representante Legal - Fumi Matw

WILMER PEÑALOZA
Representante Legal
Deposito superior de maicao

No permita que las plagas lo invadan llame a

Fumi Matw

Cuidemos el medio ambiente nuestros hijos lo agradecerán

ENFERMERO – ANALISTA E HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL – TÉCNICO DE FUMIGACIÓN
Dirección: Calle 17 kra 14 esquina. – Celulares: 3016341630 – 315 7513949 – whatapps: 3013256478
Email: Fuminatw57@hotmail.es
Maicao – La Guajira

K-Othrine 2,5 EC
FICHA TECNICA

Tipo: insecticida
Ingrediente activo: Deltametrina CAS 52918-63-5
Grupo Químico: Piretroide
Formulación: Concentrado Emulsionable (EC)
Concentraci6n: 2,5%
Modo de acci6n: Por contacto y por ingestión.
Categoría Toxicol6gica: CAT II Moderadamente Peligroso
Presentaci6n: Envase de litro

BENEFICIOS Y CARACTERISTICAS:

- Versátil por su gran diversidad de formas de uso.
- No mancha las superficies aplicadas.
  No deja olores desagradables.
  Rápido reingreso a áreas tratadas.

RECOMENDACIONES DE USO:

Uso profesional para el control de insectos en higiene doméstica, industrial, comercio e higiene rural.

PLAGAS	DOSIS
Mosquitos *Aedes aegypti* *Anopheles spp.* *Culex spp.*	Baja infestaci6n: 5 ml por litro de agua para 20 m2 Alta infestaci6n: 10 ml por litro de agua para 20m2
Cucaracha *Periplaneta americana* *Blattella germanica* *Blatta orientales*	
Moscas *Mosca domestica* *Stomoxys calcitrans*	Termonebulización y Nebulización 20 ml/ lt derivado petróleo para 1000m³
Insectos rastreros y voladores *Gorgojos , Palomillas , pulgas*	

PREPARACION Y APLICACION

Verter la mitad de agua en la aspersora. Agregar la dosis de **K-Othrine 2,5 EC** recomendada y mezclar constantemente con una paleta de agitaci6n. Finalmente agregar el resto del agua requerida para completar la mezcla. Utilice el siguiente equipo de protecci6n: overol, botas, mascarilla, anteojos, guantes, dosificador y equipo de aplicaci6n en buen estado.

Para la aplicaci6n de **K-Othrine 2,5 EC** puede utilizarse una bomba aspersora o atomizador manual. Es recomendable que verifique el equipo a utilizar y se asegure que el mismo se encuentra en perfectos condiciones de funcionamiento. Espere a que la mezcla aplicada haya secado completamente para reingresar al área tratada.

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:
K-Othrine 2,5 EC no representa riesgos al usuario, si se usa de acuerdo a las recomendaciones. Los cuidados básicos recomendados deben de ser observados y aplicados en el uso de este producto.

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION
Conservar y transportar el **K-Othrine 2,5 EC** en su en vase original, etiquetado y cerrado herméticamente. No transportarlo ni almacenarlo junto con alimentos, forrajes y medicamentos. Almacenarlo en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar. Manéjese con cuidado para evitar derrames. Si ello ocurre, cúbralos con un material absorbente y luego elimínelo según la legislación y/o normas vigentes.

MANEJO DE ENVASES, EMPAQUES, DESECHOS Y REMANENTES:
inutilice los envases vacíos, perf6relos y elimínelos según la legislación y las normas locales vigentes. EL USO DE LOS ENVASES 0 EMPAQUES EN FORMA DIFERENTE PARA LO QUE FUERON DISENADOS PONEN EN PELIGRO LA SALUD HUMANA Y EL AMBIENTE. APROVECHE EL CONTENIDO COMPLETO DEL ENVASE. CUANDO LO VACIE, LAVEY ENJUAGUE TRES VECES CON AGUA LIMPIA Y AGREGUELA A LA MEZCLA YA PREPARADA.

INFORMACION TECNICA SOBRE PRECAUCION ES
- Manténgase alejado de los niños, personas mentalmente incapaces, animales domésticos, alimentos y medicamentos.
- No aplicar directa ni indirectamente sobre alimentos o utensilios de cocina; en presencia de personas o animales domésticos.
- Nocivo si es ingerido
- No comer, beber ni tumor durante la manipulaci6n.
- Al final de cualquier manipulaci6n, lavarse las monos y la piel con abundante agua y jabón. Bañarse y cambiarse de ropa después del uso y antes de tomar alimentos .
- No arrojar residuos a los ríos. Tóxico para peces y crust6ceos.

MANEJO DE INTOXICACIONES
SJNTOMAS DE INTOXICACION: Sudoraci6n, salivación excesiva, nausea, depresión, disnea, puede causar irritaci6n y sensibilizaci6n en la piel.
PRIMEROS AUXILIOS:

POR INGESTION: No provocar el v6mito, enjuagar la boca e ingerir de 3 a 4 cucharadas de carbón activado en medio vaso de agua. Acudir al médico.
POR INHALACION: Conducir al individuo al aire libre. Si la dificultad persiste, consultor al médico.
POR CONTACTO CON LA PIEL: Elimine la ropa contaminada y lave la parte afectada de la piel con abundante agua y jabón.
POR CONTACTO CON LOS OJOS: Lave con abundante agua limpia durante 15 minutos.
NUNCA DE A BEBER NI INDUZCA EL VOMITO A PERSONAS EN ESTADO DE INCONSCIENCIA

ANTJDOTO Y TRATAMIENTO MEDICO: **K-Othrine** 2,5 **EC** no contiene antídoto, aplique tratamiento sintom6tico y de soporte.

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto: 02 Actualización

4. Número de formulario: 141158475187

(415)7707212485984(8020) 0000141158475187

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico
8 7 1 5 0 2 6	1	Impuestos y Aduanas de Riohacha	2 5	

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	
Persona natural o sucesión ilíquida 2	Cédula de Ciudadanía 1 3	8 7 1 5 0 2 6	

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio
COLOMBIA	1 6 9	Atlántico 0 8	Barranquilla 0 0 1

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres
BONILLA	IBAÑEZ	JAMEL	ALCIDES

35. Razón social

36. Nombre comercial	37. Sigla
FUMI MATW	

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	La Guajira 4 4	Maicao 4 3 0

41. Dirección principal: CR 6 9 18 BRR BOSQUE

42. Correo electrónico: fumimatw2015@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 5 7 5 1 3 9 4 9	

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

53. Código: 5 4 9

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

49 - No responsable de IVA

Usuarios aduaneros

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

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [X] NO [ ] 60. No. de Folios: 2

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre: VELEZ GOMEZ BARDO JAVIER

985. Cargo: Gestor II

Fecha generación documento PDF: 03-02-2025 09:05:18AM

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

Gobernación de La Guajira

CERTIFICACIÓN CONCEPTO SANITARIO
N° 023 de 2024

La Secretaria de Salud Departamental de La Guajira otorga concepto **FAVORABLE**, en razón al cumplimiento de las disposiciones sanitarias que regulan su actividad, especialmente consagradas en la Ley 9 de 1979 por la cual se dictan medidas sanitarias; luego de la visita de inspección las condiciones técnicas y sanitarias diligenciadas en el acta de inspección y la verificación a los requisitos documentales legales, se expide concepto sanitario a:

EMPRESA:	FUMI MATW
NIT:	008715026-1
REPRESENTANTE LEGAL:	JAMEL ALCIDES BONILLA
ACTIVIDAD ECONOMICA:	N8129- Otras actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales
DIRECCIÓN:	CALLE 17 N 14-60
MUNICIPIO:	MAICAO

FECHA DE VISITA:	29 de octubre de 2024
SERVICIOS CERTIFICADOS:	✓ Aplicaciones terrestres para fumigaciones domésticas, edificaciones, productos almacenados o no, instalaciones industriales y áreas públicas, locales, oficinas, instituciones, establecimientos o bodegas de alimentos, centros educativos, empresas prestadoras de salud; utilizando plaguicidas con categoría toxicológica III y IV y rodenticidas o fumigantes de granos de categoría I y II. ✓ Servicio de lavado y desinfección de albercas y/o tanques elevados. ✓ Servicios de desinfección de superficies y de aseo en general de tipo domésticos, edificaciones, vehículos, productos almacenados o no, instalaciones industriales, áreas públicas, locales, oficinas, instituciones, establecimientos o bodegas de alimentos, centros educativos, empresas prestadoras de servicio de salud.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado, a los doce (12) días del mes de noviembre de 2024 y tiene una vigencia de DOCE (12) meses a partir de su expedición, no obstante, podrá quedar sin efectos si las condiciones legales y técnicas sanitarias no cumplen con la normativa que regula la materia.

YILKA SHALIMAR DIAZ PALACIO
Secretaria de Salud Departamental de La Guajira

Elaboró JINA DANGOND GIL. Contratista Salud Ambiental
Revisó ZULIBETH FLOREZ R. Coordinadora de Salud Ambiental
Oficina Jurídica
Aprobó CARMEN ROSA SCOTT Directora técnica de Seguridad Social

Escaneado con CamScanner

invima

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

10

CIUDAD: Maicao | FECHA: 7-10-2024 | ACTA N°: HC

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: | ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: ☐ | DADOR DE FRIO: ☐

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Departamental

TIPO DE VISITA: PRIMERA VISITA ☐ | SEGUIMIENTO X

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

*RAZÓN SOCIAL: Deposito Superior Maicao

*CÉDULA / NIT: 76133765-7 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 44450176337765-7

*NOMBRE COMERCIAL: Deposito Superior Maicao

*DIRECCIÓN: Calle 20 # 4-67 | MATRICULA MERCANTIL: 129567

*DEPARTAMENTO: La Guajira | *MUNICIPIO: Maicao

Barrio X | Vereda ☐ | Comuna ☐ | Localidad ☐ | Sector ☐ | Corregimiento ☐ | Caserío ☐ | UPZ ☐

Otro ☐ | Cuál: San Jose

TELÉFONOS: 3106218859 | FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: wilfegra@hotmail.com

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Wilmar Jose Pontalosa Granados

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. X | C.E ☐ | NIT ☐ | *Número de documento: 76133765

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 20 # 4-67

*DEPARTAMENTO: La Guajira | *MUNICIPIO: Maicao

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Todo los dias | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: —

FAVORABLE ☐ | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ | DESFAVORABLE ☐

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: —

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN X | 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

II. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4				C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4				C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4				C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			71	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	

	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				C

Powered by CamScanner

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)	8	1,6	0	Actualizar reconocimiento medico 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 38, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	8	1,6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				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 18, 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
4.3	**Conservación de los productos.** (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2, 3.)	8	4	0	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 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5	2,5	0	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 18, Numeral 11.)	7	3	0	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	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2	1	0	No se evidencia plan de saneamiento C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Powered by CamScanner

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
96.5	X FAVORABLE	80-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea calificado 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
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 79.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 0

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: 0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI: X Cuál: /

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 2 del mes de octubre de año 2024 en la Ciudad de Maicao

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		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA	Nargis Mendoza Data	FIRMA	
NOMBRE	Nargis Mendoza Data.	NOMBRE	
CÉDULA	49.779265	CÉDULA	
CARGO	Tecnico Salud	CARGO	
INSTITUCIÓN	S.S.D.G.	INSTITUCIÓN	
FIRMA	Ulmel Pérez P	FIRMA	
NOMBRE	Ulmel Pérez	NOMBRE	
CÉDULA	7633265	CÉDULA	
CARGO		CARGO	

Powered by CamScanner

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

Maicao 10 de noviembre de 2025

Doctor:
LUCKY LUCIANO ZUBIRIA DIAZ
Secretario de Educación Municipal

Ref.: **Cronograma de entrega y plan de rutas de canasta alimentaria segundo receso escolar 2025. En las instituciones educativas indígenas.**

Cordial saludo.

Por medio de la presente estamos enviando cronograma de entrega y plan de rutas de canasta alimentaria segundo receso escolar 2025. En las instituciones educativas indígenas., teniendo en cuenta el corte de 27 de octubre enviado a través de la Secretaria de Educación y autorizados por el señor Analdo Villazon Profesional de Permanencia Educativa SEM – Maicao.
Relacionamos a continuación las instituciones en donde se realizarán entrega de las canastas alimentarias segundo receso escolar 2025.
ANEXO:
MATRIZ DE ATENCION.

Agradeciéndole de antemano su atención.
Atentamente,

ESDRAS VILLERO CONTRERAS
Representante Legal
CONSORCIO HAMBRE CERO 2025.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	UNIDADES APLICATIVAS	DANE SEDE	MATRICULA 27 OCT 2025	MATRICULA 27 OCT 2025	MATRICULA 27 OCT 2025	MATRICULA 27 OCT 2025	CUPOS CANASTA	CUPOS CANASTA	CUPOS CANASTA	CUPOS CANASTA	FECHA PROYECTADA DE ENTREGA
			JORNADA	JORNADA	JORNADA	TOTAL	JORNADA	JORNADA	JORNADA	TOTAL	
			UNICA	MAÑANA	TARDE	TOTAL	UNICA	MAÑANA	TARDE	TOTAL	

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 1	SEDE PRINCIPAL - LIMONCITO	244430000850	852			852	852			852	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE JONJONCITO	244430003548		271		271		271		271	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE NARANJITO 1	244430003841		447		447		447		447	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE NARANJITO 2	244430003859		316		316		316		316	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE MARÍA CONCEPCIÓN EPINAYU	244430003689		335	313	648		335	313	648	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE PIYUSHIPANA	244430003107		324	208	532		324	208	532	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE LANTASIRA	244430004537		74		74		74		74	28 DE NOVIEMBRE
	MAIMAJASAY	244430800121		266		266		266		266	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE MULAMA>ANA	##########		417		417		417		417	28 DE NOVIEMBRE
	LA VOLUNTAD DE DIOS	##########		639		639		639		639	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE SACHIKIMA>ANA	244430800326		25		25		25		25	28 DE NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 2	SEDE PRINCIPAL LA PAZ	244430001694		432		432		432		432	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE - PARRANTIAL	244430000302		399		399		399		399	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE KASIICHE	244430000949		174		174		174		174	29 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

SEDE LA CAMPANA	244430000078		417		417		417		417	29 DE NOVIEMBRE
SEDE LA CRUZ	244430003077		94		94		94		94	29 DE NOVIEMBRE
SEDE LA ESTRELLA	244430003026		211		211		211		211	29 DE NOVIEMBRE
SEDE MAICAITO	244430000043		105		105		105		105	29 DE NOVIEMBRE
SEDE MARAÑAMA>ANA	244430001791		95		95		95		95	29 DE NOVIEMBRE
SEDE MASULEIN	244430003867		66		66		66		66	29 DE NOVIEMBRE
SEDE SHILLIWALA	244430003883		176		176		176		176	28 DE NOVIEMBRE
SEDE SIRUMATCHI	244430003891		84		84		84		84	28 DE NOVIEMBRE
SEDE TALOULUMA>ANA	244430001589		350		350		350		350	28 DE NOVIEMBRE
SEDE WASHINTONG	244430002828		206		206		206		206	28 DE NOVIEMBRE
SEDE WAYUUMA>ANA	244430003875		24		24		24		24	28 DE NOVIEMBRE
SEDE LA CRUZ CAPILLA	244430004642		55		55		55		55	28 DE NOVIEMBRE
SEDE PERRAMA>ANA	24443080030 0		84		84		84		84	28 DE NOVIEMBRE
SEDE JERJET	244430800431		151		151		151		151	28 DE NOVIEMBRE
SEDE JAICHON	24443080026 1		104		104		104		104	28 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE SAN NICOLAS	244430800270		122		122		122		122	28 DE NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 3	SEDE PRICIPAL PERFECTO MEDINA ARREGOCES (MAJAYURA)	244430000426		369		369		369		369	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE SANTA CRUZ	244430001562	396			396	396			396	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE ARANAIPA	244430004260		56		56		56		56	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE CAMPAMENTO	244430001830		395	217	612		395	217	612	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE LA ESPERANZA	244430003358		112		112		112		112	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE OKOOCHI	244430001660		208		208		208		208	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE WAITAPA>A	244430002984		88		88		88		88	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE YOULUNACHON	244430003701		113		113		113		113	28 DE NOVIEMBRE
	CALANTAINS (GUANAPAIMANA)	244430800023		191		191		191		191	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE SANTA FE	244430004383		52		52		52		52	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE PUEBLITO WAYUU	244430004391		97		97		97		97	30 DE NOVIEMBRE
	JIRRUMANA	244430004600		197		197		197		197	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE ISABELITA TEJADA	244430004561		216		216		216		216	30 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 04	SEDE PRINCIPAL – MAJAYUTPANA	244430000868	730			730	730			730	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE KANTAWAMA>ANA	244430003697		86		86		86		86	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JUURALEN	244430003587		121		121		121		121	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE AMALIIPA	244430004570		155		155		155		155	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SAN FELIPE	244430000051		260		260		260		260	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JAIPACHON	244430800201		64		64		64		64	30 DE NOVIEMBRE
	EKIMA>ANA	244430800066		143		143		143		143	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JEPEIN	244430003530		78		78		78		78	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WALETPA	244430800296		91		91		91		91	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PEPETSHI	244430800318		116		116		116		116	30 DE NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 05	SEDE PRINCIPAL -OVIDIO GOMEZ FERNANDEZ	244430001350		457		457		457		457	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE ALAAPALEIN	244430000060		35		35		35		35	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE IRUWAAIN	244430004090		315		315		315		315	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE JALEESAPAIN	244430001724		148		148		148		148	29 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE JOTOMA>ANA 2	244430004073		68		68		68		68	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE JUAN DE DIOS	244430003562		127		127		127		127	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE PAAKIMA>ANA	244430000019		167		167		167		167	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE PASIPAMA>ANA	344430001656		743		743		743		743	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE PAATALU>U	244430004081		84		84		84		84	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE CHONCAMA>ANA	244430800334		257		257		257		257	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE MAJUIPA	244430800440		59		59		59		59	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE YAWASIRU>U	244430001716		115		115		115		115	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE KAPUCHIRRAJAIN	244430003698		26		26		26		26	29 DE NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN EDUCATIVA INDÍGENA N° 06	SEDE PRINCIPAL – YAMAAIN	244430000116		316		316		316		316	28 DE NOVIEMBRE
	SEDE MAJAYULUMA>ANA	244430001767		99		99		99		99	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE ICHIIMA>ANA	244430004294		48		48		48		48	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE SHONKAMA>ANA	244430004286		22		22		22		22	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE ISHAMA>ANA	244430001619		112		112		112		112	29 DE NOVIEMBRE
	SEDE JAIPALIIJUNAI	244430003509		50		50		50		50	29 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE JULU>UWA WAIN	244430 003571		33		33		33		33	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE KASPOLIN MA>ANA	244430 003930		58		58		58		58	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE KOUSHALA IN	244430 003727		38		38		38		38	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE KULI>INAT CHI	244430 003921		47		47		47		47	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE MACHETSU MA>ANA	244430 003964		68		68		68		68	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE OOROKO	244430 003948		303		303		303		303	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE PALENSTU >U	244430 002763		42		42		42		42	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE WARUTTA MA>ANA	244430 003956		51		51		51		51	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE YUUNA	244430 003666		47		47		47		47	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE BUENOS AIRES	244430 001490		22		22		22		22	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE KARAQUIT A	244430 001392		19		19		19		19	29 DE NOVIE MBRE
	MUSAMA> ANA	244430 800082		76		76		76		76	29 DE NOVIE MBRE
	SEDE JEPIMANA	244430 004618		15		15		15		15	29 DE NOVIE MBRE
INSTITU CIÓN EDUCAT IVA INDÍGE NA N° 08	SEDE PRINCIPAL - RIRITA>A NA	244430 002658		385		385		385		385	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE JOTOMANA >ANA 3	244430 800198		77		77		77		77	30 DE NOVIE MBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE AMUSHICHON	244430002518		46		46		46		46	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WOTONCHON	244430003476		41		41		41		41	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JUTTIALU	244430003594		116		116		116		116	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE KANASUMA>ANA 2	244430003602		171		171		171		171	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE CAMPO FLORIDO	244430001503		65		65		65		65	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE KASUMA>ANA	244430003659		78		78		78		78	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE MASHI	244430004138		33		33		33		33	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SAAINMA	244430004120		112		112		112		112	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WAITAIMA>A	244430003638		118		118		118		118	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WOSTOLEN	244430004111		17		17		17		17	30 DE NOVIEMBRE
	KANAAN	244430800091		61		61		61		61	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PANTERRAMANA	244430800385		42		42		42		42	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE YOTOJOLOTSHI	244430004103		268		268		268		268	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE BOTONCHON 1	244430800237		57		57		57		57	30 DE NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN EDUCAT	SEDE PRINCIPAL – MAKUU	144430002491		366		366		366		366	30 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

IVA INDÍGENA N° 09	SEDE ULUWAMA >ANA	244430004227		21		21		21		21	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SEURA	244430002593		59		59		59		59	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JAMA>ASINALU	244430003646		43		43		43		43	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JATURUICHON	244430003516		38		38		38		38	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE MALOUYEN	244430003972		270		270		270		270	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE MONTAÑITA	244430004049		44		44		44		44	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PARAGUANA	244430004022		19		19		19		19	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PATILLAL	244430800369		23		23		23		23	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE RUANAMA >ANA	244430004031		19		19		19		19	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SAWOULIAPU	244430004006		64		64		64		64	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SARALAO	244430004189		54		54		54		54	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SIMALUNSIRA	244430003981		56		56		56		56	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE ULAAIN	244430004057		21		21		21		21	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE USHULU>U	244430003158		22		22		22		22	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE YOUYOUPANA	244430004065		39		39		39		39	30 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE TOOLOMA >ANA	244430 004219		35		35		35		35	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE AKUALU>U	244430 003751		21		21		21		21	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE YARALIWO >U	244430 004413		127		127		127		127	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE AMALIINA	244430 004421		50		50		50		50	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE PARITCHA N	244430 004430		155		155		155		155	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE ALTO PINO	244430 004634		74		74		74		74	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE JOULEJUN AI	244430 004715		78		78		78		78	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE JEPIRRALU T	244430 004707		48		48		48		48	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE ANUTPALU U	244430 800104		95		95		95		95	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE JASHIITCH ON	244430 800139		20		20		20		20	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE WARRALAR AIN	244430 004693		65		65		65		65	30 DE NOVIE MBRE
INSTITU CION EDUCAT IVA INDÍGE NA N° 10	SEDE PRINCIPAL - PIPAMA>A NA	244430 002364		978		978		978		978	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE KOLERRAM ANA	244430 800458		102		102		102		102	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE MARRAJAM ANA	244430 800407		116		116		116		116	30 DE NOVIE MBRE
	SEDE WARRAMA RALEIN	244430 800423		43		43		43		43	30 DE NOVIE MBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE SHALIMANA	244430800415		91		91		91		91	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JUJULIMANA	244430800393		21		21		21		21	30 DE NOVIEMBRE
INSTITUCION EDUCATIVA No 13 (CENTRO EDUCATIVO INDÍGENA N° 05)	SEDE PRINCIPAL ATNAMA>ANA	244430001287		362		362		362		362	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE ISHAPA>A	244430001139		68		68		68		68	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE SARULUMA>ANA	244430003913		44		44		44		44	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE KASUUTO	244430003905		48		48		48		48	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE BELLO MONTE	244430004197		74		74		74		74	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WUAMAYAO>U	244430004201		36		36		36		36	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE LOS MANANTIALES	244430004448		112		112		112		112	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE LA MORROCONA	244430004596		212		212		212		212	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE ALAYULT	244430004456		31		31		31		31	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE CHONKOMA>ANA	244430004464		36		36		36		36	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PÜLIIKÜMA>ANA	244430004472		86		86		86		86	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE MAKATAMA>ANA	244430004481		105		105		105		105	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE ATZAULIA	244430004499		42		42		42		42	30 DE NOVIEMBRE

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

	SEDE KULI	244430800377		44		44		44		44	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE GARRAPATAMA>ANA	244430004502		284		284		284		284	30 DE NOVIEMBRE
	AMARITCHI	244430800031		48		48		48		48	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE WAIRAMA >ANA	244430004529		51		51		51		51	30 DE NOVIEMBRE
INSTITUCION EDUCATIVA INDIGENA No 12 (CENTRO EDUCATIVO INDÍGENA N° 06)	SEDE PRINCIPAL – PARAGUACHON	244430001180		460	335	795		460	335	795	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE JOTOMA>ANA 1	244430002089		133		133		133		133	30 DE NOVIEMBRE
	SEDE PARAGUACHON 2	244430800245		649	303	952		649	303	952	30 DE NOVIEMBRE
	PATAJATAMA>ANA	244430800112		132		132		132		132	30 DE NOVIEMBRE
		TOTAL	**1978**	**21759**	**1376**	**25113**	**1978**	**21759**	**1376**	**25113**	

FICHA TÉCNICA PANELIN DEL FONCE		
CODIGO: FT-02	Fecha Actualización: 01 Febrero 2020	
FABRICANTE	Producido y empacado por Trapiche Finca la Fe Vereda el Hatillo Municipio de Ocamonte, Santander Empacado por D'Origenn SAS Parque Industrial San Jorge Manzana P5 Bodega 51 Municipio Mosquera (Cundinamarca) Phone: 57(1) 8932578	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Panelin** Es un producto sólido de cualquier forma proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar, sin centrifugar y conformada por micro cristales que le otorgan una dureza característica. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	
FISICOQUÌMICOS	REQUISITOS	RANGO
	Azúcares totales (sacarosa), fracción en masa en %	83 máximo
	Azúcares reductores (glucosa), fracción en masa en %	5.5 mínimo
	Humedad, fracción en masa en %	9.0 máximo
	Cenizas, fracción en masa en %	0.8 mínimo
	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2 % mínimo
	Plomo expresado con Pb en mg/kg	0.2 % max.
	Arsénico expresado como As en mg/kg	0.1 % max
	Colorantes	Negativo
	Sulfitos	Negativo
SENSORIALES	Apariencia	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.
	Color NTC 1311: La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración.	Característico pardo rojizo variable 
	Sabor	Característico dulce natural
	Olor	Característico
MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras	n : 5 m : 50 M: 150 C: 2
FORMA DE CONSUMO	Prepare su bebida disolviendo un trozo de panela acorde a su gusto en agua a ebullición hasta su completa disolución.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto debe almacenarse en un ambiente limpio, seco y libre de olores extraños. Se recomienda mantenerlo dentro de su empaque o en un recipiente hermético para conservar sus características sensoriales.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Panela se presenta en empacadas en material termoencogible: 450 g, 900 g. De acuerdo a su forma.	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo buenas condiciones de almacenamiento.	

Elaborada por: Ing. Oscar Andrés Serrano León
Aseguramiento de Calidad

FICHA TÉCNICA

PANELA REDONDA DEL FONCE

CODIGO: FT-01	Fecha Actualización: 01 Febrero 2020	
FABRICANTE	Producido y empacado por Trapiche Finca la Fe Vereda el Hatillo Municipio de Ocamonte, Santander Empacado por D'Origenn SAS Parque Industrial San Jorge Manzana P5 Bodega 51 Municipio Mosquera (Cundinamarca) Phone: 57(1) 8932578	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Panela Redonda** Es un producto sólido de cualquier forma proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar, sin centrifugar y conformada por micro cristales que le otorgan una dureza característica. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	
FISICOQUÌMICOS	REQUISITOS	RANGO
	Azúcares totales (sacarosa), fracción en masa en %	83 máximo
	Azúcares reductores (glucosa), fracción en masa en %	5.5 mínimo
	Humedad, fracción en masa en %	9.0 máximo
	Cenizas, fracción en masa en %	0.8 mínimo
	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2 % mínimo
	Plomo expresado con Pb en mg/kg	0.2 % max.
	Arsénico expresado como As en mg/kg	0.1 % max
	Colorantes	Negativo
	Sulfitos	Negativo
SENSORIALES	Apariencia	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.
	Color NTC 1311: La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración.	Característico pardo rojizo variable 
	Sabor	Característico dulce natural
	Olor	Característico
MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras	n : 5 m : 50 M: 150 C: 2
FORMA DE CONSUMO	Prepare su bebida disolviendo un trozo de panela acorde a su gusto en agua a ebullición hasta su completa disolución.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto debe almacenarse en un ambiente limpio, seco y libre de olores extraños. Se recomienda mantenerlo dentro de su empaque o en un recipiente hermético para conservar sus características sensoriales.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Panela se presenta en empacadas en material termoencogible: 450 g, 900 g. De acuerdo a su forma.	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo buenas condiciones de almacenamiento.	

Elaborada por: Ing. Oscar Andrés Serrano León
Aseguramiento de Calidad

FICHA TÉCNICA

PANELA CUADRI NATURAL DEL FONCE

CODIGO: FT-03	Fecha Actualización: 01 Febrero 2020	
FABRICANTE	Producido y empacado por Trapiche Finca la Fe Vereda el Hatillo Municipio de Ocamonte, Santander Empacado por D'Origenn SAS Parque Industrial San Jorge Manzana P5 Bodega 51 Municipio Mosquera (Cundinamarca) Phone: 57(1) 8932578	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Panela Cuadri Natural** Es un producto sólido de cualquier forma proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar, sin centrifugar y conformada por micro cristales que le otorgan una dureza característica. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	
FISICOQUÌMICOS	REQUISITOS	RANGO
	Azúcares totales (sacarosa), fracción en masa en %	83 máximo
	Azúcares reductores (glucosa), fracción en masa en %	5.5 mínimo
	Humedad, fracción en masa en %	9.0 máximo
	Cenizas, fracción en masa en %	0.8 mínimo
	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2 % mínimo
	Plomo expresado con Pb en mg/kg	0.2 % max.
	Arsénico expresado como As en mg/kg	0.1 % max
	Colorantes	Negativo
	Sulfitos	Negativo
SENSORIALES	Apariencia	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.
	Color NTC 1311: La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración.	Característico pardo rojizo variable 
	Sabor	Característico dulce natural
	Olor	Característico
MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras	n : 5 m : 50 M: 150 C: 2
FORMA DE CONSUMO	Prepare su bebida disolviendo un trozo de panela acorde a su gusto en agua a ebullición hasta su completa disolución.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto debe almacenarse en un ambiente limpio, seco y libre de olores extraños. Se recomienda mantenerlo dentro de su empaque o en un recipiente hermético para conservar sus características sensoriales.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Panela se presenta en empacadas en material termoencogible: 450 g, 750g, 900 g. De acuerdo a su forma.	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo buenas condiciones de almacenamiento.	

Elaborada por: Ing. Oscar Andrés Serrano León
Aseguramiento de Calidad

FICHA TÉCNICA

PANELA CUADRADA DEL FONCE

CODIGO: FT-06	Fecha Actualización: 01 Febrero 2020	
FABRICANTE	Producido y empacado por Trapiche Finca Portobelo, Vereda la Virgen Municipio Quipile. Empacado por D'Origenn SAS Parque Industrial San Jorge Manzana P5 Bodega 51 Municipio Mosquera (Cundinamarca) Phone: 57(1) 8932578	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	**Panela Cuadrada** Es un producto sólido de cualquier forma proveniente de la evaporación de jugo de caña de azúcar, sin centrifugar y conformada por micro cristales que le otorgan una dureza característica. La panela debe estar libre de materias, olores y sabores extraños; no puede estar fermentada ni presentar ataques visibles de hongos o presencia de insectos.	
INGREDIENTES	Jugo de caña de azúcar	
FISICOQUÌMICOS	REQUISITOS	RANGO
	Azúcares totales (sacarosa), fracción en masa en %	83 máximo
	Azúcares reductores (glucosa), fracción en masa en %	5.5 mínimo
	Humedad, fracción en masa en %	9.0 máximo
	Cenizas, fracción en masa en %	0.8 mínimo
	Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2 % mínimo
	Plomo expresado con Pb en mg/kg	0.2 % max.
	Arsénico expresado como As en mg/kg	0.1 % max
	Colorantes	Negativo
	Sulfitos	Negativo
SENSORIALES	Apariencia	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.
	Color NTC 1311: La panela puede presentar diferentes colores dependiendo de la materia prima usada, la variedad de la caña, las condiciones agroecológicas y del proceso de elaboración.	Característico pardo rojizo variable 
	Sabor	Característico dulce natural
	Olor	Característico
MICROBIOLÓGICOS	Recuento de Mohos y Levaduras	n : 5 m : 50 M: 150 C: 2
FORMA DE CONSUMO	Prepare su bebida disolviendo un trozo de panela acorde a su gusto en agua a ebullición hasta su completa disolución.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto debe almacenarse en un ambiente limpio, seco y libre de olores extraños. Se recomienda mantenerlo dentro de su empaque o en un recipiente hermético para conservar sus características sensoriales.	
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	La Panela se presenta en empacadas en material termoencogible: 125 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 960 g, 2000 g,1000 g De acuerdo a su forma.	
VIDA ÚTIL	12 meses bajo buenas condiciones de almacenamiento.	

Elaborada por: Ing. Oscar Andrés Serrano León
Aseguramiento de Calidad

GRACOL	**FICHA TECNICA FRIJOL CABEZA NEGRA**	**FTM-CAL-04** **V.07** **05-01-2025** **Página 1 de 4**

NOMBRE GENÉRICO:	**FRIJOL CABEZA NEGRA** 
NIT	900725152-8
EMPRESA:	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad vía Galapa
TELEFONO	3226342401- 3184635145 - 3226342401
E MAIL	maria.montoya@gracol.com
INGREDIENTES	100% frijol cabeza negra
DESCRIPCIÓN:	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los géneros Phaseolus spp o vigna spp.Granos Secos y limpios, libres de infestación e infección y aditivos. Frijol Tipo 2 Grado 2
LEGISLACION	NTC 871 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 32209 de 2020 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**TIPO 2 GRADO 2**

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

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	crema con un ojo negro	Especificación interna
Olor	Olfato	Característico	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual	Lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

CARASTERISTICAS NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño por porción 1/4 taza (60 g)
Porciones por envase: Aprox. 8 porciones

	Por 100 g	Por porción
Calorías (Kcal)	**289**	**169**
Grasa Total	1.0 g	0.6 g
Grasa Saturada	**0.1 g**	**0 g**
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos Totales	59 g	35 g
Fibra dietaria	20 g	12 g
Azúcares Totales	3.5 g	2.1 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	12 g
Sodio	**29 mg**	**17 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	8.0 mg	4.8 mg
Calcio	123 mg	74 mg
Zinc	2.6 mg	1.6 mg

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

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

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

METALES PESADOS

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

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

ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	**Empaque:** Sacos de polipropileno de primer uso. **Presentaciones:** 50 Kg (Colombia)
PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5 **Presentaciones:** 250 g, 500 g y 1000 g
EMBALAJE	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD) **Presentaciones:** 250 g y 500 g (25 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEMD)
LOTEADO	**VENCE** dd/mmm/aaaa **dd:** día en número **mmm:** 3 primeras letras del mes. **aaaa:** año número **LOTE** ddmmaa **dd:** día en número **mm:** mes en número. **aa:** dos últimos número del año. **Ejemplo**: VENCE 15/DIC/2023 LOTE 151222
MARCAS	Algran, Del Costal, Leopardo, mercaderia, Mia, Gracol, Don Sancho.
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.
VIDA UTIL:	Un año a partir de la fecha de empaque del producto visible en el producto
USO PREVISTO	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.
GRUPO OBJETIVO	Niños mayores de 1 año
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

Maria Isabel Montoya Villalobos
COORDINADORA DE CALIDAD

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	13/11/2021	Actualización de documentos (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos, características organoléptica, adicción de normativa resolución 810 de 2021.
05	10/04/2023	Actualización del grado del grano. Se incluye el sistema de identificación del lote.
06	08/05/2024	Revisión del documento, se incluye país de origen de materia prima, cambio de dirección electrónica.
07	05/01/2025	Revision de documento

GRACOL	**FICHA TECNICA MAIZ TRILLADO BLANCO**	**FTM-CAL-12** **V.06** **05-01-2025** **PAG 1 DE 4**

NOMBRE GENÉRICO:	**MAIZ TRILLADO BLANCO** 
NIT	900725152-8
EMPRESA:	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S
DIRECCION:	Calle 10 No 32-61 Bodega No 12Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad ,VIA A GALAPA
TELEFONO	3183118172 - 3226342401
E MAIL	maria.montoya@gracol.com
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD	No 2024011136
DESCRIPCIÓN:	Se denomina maíz trillado al conjunto de granos desgranados y enteros de maíz duro "Zea mayz identata L" y dentado "Zea mayz indurata L. Debe estar limpio, entero, libre de impurezas, del ataque de plagas, enfermedades (pudrición) y olores y sabores extraños y de esiduos de material tóxico.
LEGISLACION	NTC 366 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**TIPO I GRADO 2**

ATRIBUTO	**MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Granos dañados	Calculo- Porcentaje	5%	NTC 366
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	3%	NTC 366
Material extraño	Calculo- Porcentaje	3%	NTC 366
Humedad	NTC 529	15%	NTC 366

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Blanco	Especificación interna
Olor	Olfato	Característicos	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual	Lisa	Especificación interna

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

CARASTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción 60 g
Porciones por envase 8 Aprox

Cantidad por porción	
Calorías 210	Calorías de grasa 0
	Valor Diario*
Grasa Total 0,5 g	**1%**
Grasa Saturada 0 g	0%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 0 mg	**0%**
Sodio 0 mg	**0%**
Carbohidrato Total 47 g	**16%**
Fibra dietaria 1 g	**4%**
Azúcares 4 g	
Proteína 5 g	**10%**
Vitamina A 0 %	Vitamina C 0 %
Calcio 0 %	Hierro 6%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD</td><td>
ALERGENOS: Este producto no es un alérgeno.
MICOTOXINAS
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr>
<tr><td>Suma de Aflatoxinas</td><td>NTC132-AOAC 975.36</td><td>20,0 ug/kg</td><td>NTC 366</td></tr>
<tr><td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>NTC 5472</td><td>1750 ug/kg</td><td>NTC 366</td></tr>
<tr><td>Zearalenona</td><td>NTC 5691</td><td>350 ug/Kg</td><td>NTC 366</td></tr>
<tr><td>Fumonisinas (B1+B2)</td><td>NTC 4881</td><td>4000 ug/kg</td><td>NTC 366</td></tr>
</table>
METALES PESADOS
<table>
<tr><th>ATRIBUTO</th><th>MÉTODO</th><th>ESPECIFICACIÓN</th><th>REF. NORMATIVA</th></tr>
<tr><td>Plomo</td><td>AOAC 999.11</td><td>0.20 mg/kg</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr>
<tr><td>cadmio</td><td>AOAC 999.11</td><td>0.10 mg/kg</td><td>Resolución 4506 de 2013</td></tr>
</table>
PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007
</td></tr>
<tr><td>ORIGEN DE MATERIA PRIMA</td><td>Colombia</td></tr>
<tr><td>EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA</td><td>Empaque: Sacos de polipropileno de primer uso.
Presentaciones: 50 Kg (Colombia)</td></tr>
<tr><td>PRODUCTO TERMNADO EMPACADO</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD), calibre 1,5
Presentaciones: 250 g, 500 g y 1000 g</td></tr>
<tr><td>EMBALAJE</td><td>Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD)
Presentaciones: 250 g y 500 g (25 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEMD)</td></tr>
<tr><td>MARCAS</td><td>Algran, Mercaderia, Euro, Megatiendas, del costal, Mia, Gracol, Don Sancho</td></tr>
<tr><td>PROCESO DE PRODUCCIÓN</td><td>Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.</td></tr>
<tr><td>VIDA UTIL:</td><td>Un año a partir de la fecha de empaque del producto</td></tr>
<tr><td>USO PREVISTO</td><td>El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos principales o acompañamiento en diferentes presentaciones gastronómicas.</td></tr>
<tr><td>GRUPO OBJETIVO</td><td>Niños mayores de 1 año</td></tr>
<tr><td>POBLACIÓN VULNERABLE</td><td>Personas que presenten alergias e intolerancia al grano</td></tr>
<tr><td>ALMACENAMIENTO</td><td>Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto</td></tr>
</table>

CONDICIONES DE TRASNPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación

Maria Isabel Montoya Villalobos
Coordinador de calidad

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	16/12/2021	Actualización de documentos (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos, características organoléptica, adicción de normativa resolución 810 de 2021. Se actualiza parámetros fisicoquímicos (granos partidos, granos dañados material extraño) se elimina granos dañados por hongos
05	08/05/2024	Revisión de documento, cambio de información de correos y números telefónicos.
06	05/01/2025	Revision documento

GRACOL	**FICHA TECNICA LENTEJA**	**FTM-CAL-08** **V.08** **05-01-2025** **Página 1 de 5**

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

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

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

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

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional

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

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

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD	**ALERGENOS:** Este producto se empaca en una planta que procesa leche, soya y avena. **MICOTOXINAS:** De acuerdo a la revisión técnica, no se han establecido valores específicos asociados en las leguminosas (Normativa colombiana, Codex Alimentarius, FDA, Unión Europea). **METALES PESADOS** **PLAGUICIDAS:** Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007

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

LOTE	**VENCE** dd/mmm/aaaa **dd: día en número** **mmm: 3 primeras letras del mes.** **aaaa: año número** **LOTE** ddmmaa **dd: día en número** **mm: mes en número.** **aa: dos últimos número del año.** **Ejemplo**: VENCE 15/DIC/2023 LOTE 151222
ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Canada / Estados Unidos / Argentina
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	**Empaque:** Sacos de polipropileno de primer uso. **Presentaciones:** 50 Kg (Colombia) y 46,35 kg (Estados Unidos)
PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5 **Presentaciones:** 250 g, 500 g, 1000 g. 3000 g, 5000 g.
EMBALAJE	**Empaque:** Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD) **Presentaciones:** 250 g y 500 g (25 o 30 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEBD); 3000 g (5 unidades /PEBD) Y 5000 g (3 unidades / PEBD)
MARCAS	Algran, Mercaderia, Euro, Megatiendas, Del Costal, Leopardo, Gracol, Mia, Don Sancho
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Granonacional), Limpieza y selección, empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.
VIDA UTIL:	Un año partir de la fecha de empaque del producto ubicado de manera visible en el producto
USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	El grano debe ser remojado por un tiempo de 2 a 6 horas, puesto a cocción hasta que el grano se ablande y consumido como platos

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

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

MARIA ISABEL MONTOYA
Coordinadora de calidad

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	13/11/2021	Actualización de documento (cambio de dirección)
04	18/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos , características organoléptica, adicción de normativa resolución 810 de 2021
05	02/11/2022	Actualización tabla nutricional. Adicción de normativa resolución 810 de 2021
06	24/03/2023	Se incluye información alergénica
07	30/03/2023	Se discrimina vida útil por presentación comercial, se incluye resolución 2492/2022 en la legislación.
08	05/01/2025	Revision de documento

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

GRACOL	**ATUN ENLATADO LOMITO EN ACEITE**	**FTM-CAL-42** **V.02** **10/04/2023** **Página 1 de 5**

NOMBRE COMERCIAL	ATÚN ENLATADO LOMITO EN ACEITE
	
DATOS DEL COMERCIALIZADOR	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad vía Galapa TELEFONO: 3184635145 - 3226342401 CORREO: maria.mopntoya@gracol.com
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	RSA-0017980-2022
MARCA	AMAR
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1276: Atún en conserva, y Resolución 2195/2010 Resolución No. 148 de 2007 de atún en conserva. Resolución No. 000122/2012 Resolución 683 del 2012 NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos) Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. Decreto 561 de 1984 ley 915 de 2004 Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012
DESCRIPCIÓN	Producto constituido por lomos de atún de las especies (Katsuwonus pelamis) (Sarda orientalis) (Tunnus obesus) (Thunnus albaceres) (Euthynnus Lineatus), envasado en aceite vegetal, con la adición o no de sal, envasados en recipientes herméticamente cerrados por doble cierre y sometidos a un proceso de esterilización en autoclaves de 1 hora a un T° de 116°C para evitar una alteración del producto.
COMPOSICIÓN INGREDIENTES	Lomitos en aceite: Lomitos de Atún(Katsuwonus Pelamis, Thunnus Albacares, Thunnus obesus, Euthynus Lineatus) Líquidos de cobertura: aceite vegetal, agua y sal. Composición: Lomitos de atún 65.71 %, aceite 30 %, agua 3.31 %, sal 0.98%

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

ATRIBUTO	METODO	ESPECIFICACIÓN	REF NORMATIVA
Histamina, mg/kg	AOAC 999.01	50	Resolución 148 de 2007
Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	NTC 1322	2	

REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	característico de la especie	Especificación interna
Olor	Olfato	característico	Especificación interna
Sabor	Gusto	Agradable, característico, con ausencia de sabores extraños, libre de olores amoniacales.	Especificación interna
Textura	Tacto	Firme y jugosa	Especificación interna
Defectos		Ausencia de espinas, sangre y piel	Especificación interna

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: Debe ser Satisfactoria.

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Crecimiento de aerobios mesófilos	NTC 4433: 2015	Negativo	NTC 4433: 2015 Ausencia en prueba esterilidad comercial N=5
Crecimiento de anaerobios mesófilos		Negativo	
Crecimiento de aerobios termófilos		Negativo	
Crecimiento de anaerobios termófilos		Negativo	

Prueba de esterilidad comercial A 35 °C = SATISFACTORIO NTC 4433
Prueba de esterilidad comercial A 55 °C = SATISFACTORIO NTC 4433

CARACTERISTICAS BROMATOLOGICAS

Información nutricional: (100g): **Calorías 190**, Grasa total 9.6 g. **Grasa Saturada 2.1 g. Grasa trans 0.0 mg.** Carb. Total 0.0 g. Fibra dietaria 0.0 g. Azúcares totales 0.0 g. **Azúcares añadidos 0.0 g.** Proteína 26 g. **Sodio 380 mg**, Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0.0 µg, Hierro 1.4 mg, Calcio 13 mg, Zinc 0.83 mg. **Información nutricional:** (porción): **Tamaño de porción:** 1/4 de taza (60 g). **Número de porciones por envase:** 2 aprox. **Calorías 114**, Grasa total 5.8 g, **Grasa saturada 1.3 g, Grasa trans 0.0 mg,** Carbohidratos total 0.0 g, Fibra dietaria 0.0 g, Azúcares totales 0.0 g, **Azúcares añadidos 0.0 g,** Proteína 16 g, **Sodio 228 mg**, Vitamina A 0 µg ER, Vitamina D 0.0 µg, Hierro 0.84 mg, Calcio 7.8 mg, Zinc 0.50 mg.

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS A LA INOCUIDAD

Alérgenos: Este producto contiene atún de carne firme y roja.

Metales contaminantes:

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Arsénico	-	0.7 mg/kg	Resolución 148 de 2007
Plomo como Pb	AOAC 972.23	0.4 mg/kg	
Mercurio como Hg	AOAC 977.15	1.0 mg/kg	
Cadmio como Cd	AOAC 945.58	0.1 mg/kg	
Metilmercurio	-	1.0 mg/Kg	

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

PRESENTACION

Lomito de atún en aceite (lata):
Peso neto 175 g - peso escurrido 115 g.

EMPAQUE PRIMARIO

Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE
Es empacado en material de hojalata, el cual es una lámina muy delgada de acero que tiene aleaciones con estaño y cromo, tiene un recubrimiento interno de barnizo laca sanitaria apropiada que es necesario para que no emigren componentes de la lata hacia el alimento, ni del alimento a la lata. Se caracteriza por ser un envase estéril impermeable al vapor, al intercambio de gases, de reciclable, liviano y no permite la entrada de luz.

PRACTICIDAD: Tapa abre Fácil/ tapa plana o lisa

EMPAQUE SECUNDARIO

Cajas por 48 unidades de atún. Latas de atún en perfecto estado, sin abolladuras.

VIDA UTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 4 años. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

IDENTIFICACIÓN LOTE

L: Lote 011 Código de Producción 21 Año de elaboración de Producto
LA Indica Tipo producto SJ Especie del producto A Indica si es Agua o Aceite
FAB: Fecha de Producción VEN: Indica Fecha de Expiración del producto

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar a temperatura ambiente, sistema de Inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60 cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita la inspección y limpieza. El producto debe ser almacenado sobre estibas a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas. Debe cumplir con la Resolución 2674/2013. El transporte se realiza en vehículos con furgón en estibas para evitar contaminación. Los vehículos deben estar limpios y en buenas condiciones sanitarias. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento en ambiente fresco, seco y libre del sol, con concepto técnico sanitario favorable. El vehículo debe contar con concepto técnico sanitario favorable.
INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN	Directo o preparado para acompañar comidas, o de acuerdo a las preferencias del Consumidor.
GRUPO POBLACIONAL	Todo público. A excepción de personas que presentes alergia o sensibilidad al consumo de pescado y niños menores de 2 años.
CERTIFICACIONES	Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2021-0208. Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0021-BPM-AN-0216.

MARIA ISABEL MONTOYA
Coordinadora de calidad

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
01	30/11/2022	Creación del documento
02	10/04/2023	Actualización del contenido en el material de empaque, se incluye certificaciones.

GRACOL	**ATUN ENLATADO LOMITO EN AGUA**	**FTM-CAL-42** **V.02** **10/04/2023** **Página 1 de 5**

NOMBRE COMERCIAL	ATÚN ENLATADO LOMITO EN AGUA
	
DATOS DEL COMERCIALIZADOR	GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad vía Galapa TELEFONO: 3184635145 - 3125216623 CORREO: maria.montoya@gracol.com
NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	RSA-0017980-2022
MARCA	A MAR
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1276: Atún en conserva, y Resolución 2195/2010 Resolución No. 148 de 2007 de atún en conserva. Resolución No. 000122/2012 Resolución 683 del 2012 NTC 4433 microbiología (método para evaluar la esterilidad comercial de los alimentos) Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma. Decreto 561 de 1984 ley 915 de 2004 Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012.
DESCRIPCIÓN	Producto constituido por lomos de atún de las especies (Katsuwonus pelamis) (Sarda orientalis) (Tunnus obesus) (Thunnus albaceres) (Euthynnus Lineatus), envasado en agua, con la adición o no de sal, envasados en recipientes herméticamente cerrados por doble cierre y sometidos a un proceso de esterilización en autoclaves de 1 hora a un T° de 116°C para evitar una alteración del producto.
COMPOSICIÓN INGREDIENTES	Lomitos en agua: Lomitos de Atún(Katsuwonus Pelamis, Thunnus Albacares, Thunnus obesus, Euthynus Lineatus) Líquido de cobertura: agua y sal. Composición: Lomitos de atún 65.71 %, agua 33.31 %, sal 0.98 %

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

ATRIBUTO	METODO	ESPECIFICACIÓN	REF NORMATIVA
Histamina, mg/kg	AOAC 999.01	50	Resolución 148 de 2007
Cloruros como cloruro de sodio, %m/m, máx	NTC 1322	2	

REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	característico de la especie	Especificación interna
Olor	Olfato	característico	Especificación interna
Sabor	Gusto	Agradable, característico, con ausencia de sabores extraños, libre de olores amoniacales.	Especificación interna
Textura	Tacto	Firme y jugosa	Especificación interna
Defectos		Ausencia de espinas, sangre y piel	Especificación interna

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: Debe ser Satisfactoria.

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Crecimiento de aerobios mesófilos	NTC 4433: 2015	Negativo	NTC 4433: 2015 Ausencia en prueba esterilidad comercial N=5
Crecimiento de anaerobios mesófilos		Negativo	
Crecimiento de aerobios termófilos		Negativo	
Crecimiento de anaerobios termófilos		Negativo	

Prueba de esterilidad comercial A 35 °C = SATISFACTORIO NTC 4433
Prueba de esterilidad comercial A 55 °C = SATISFACTORIO NTC 4433

CARACTERISTICAS BROMATOLOGICAS

Información nutricional: (100g): **Calorías 113**, Grasa total 0.6g. **Grasa Saturada 0.2 g. Grasa trans 0.0 mg.** Carb. Total 0.0 g. Fibra dietaria 0.0 g. Azúcares totales 1.0 g. **Azúcares añadidos 0.0 g.** Proteína 27g. **Sodio 199 mg**, Vitamina A 53 µg ER, Vitamina D 0.0 µg, Hierro 0.0 mg, Calcio 12 mg, Zinc 0.0 mg.
Información nutricional: (porción): **Tamaño de porción:** 1/4 de taza (60 g). **Número de porciones por envase:** 2 aprox. **Calorías 68**, Grasa total 0.4g, **Grasa saturada 0.1 g, Grasa trans 0.0 mg**, Carbohidratos total 0.0 g, Fibra dietaria 0.0 g, Azúcares totales 0.6 g, **Azúcares añadidos 0.0 g**, Proteína 16 g, **Sodio 119 mg**, Vitamina A 32 µg ER, Vitamina D 0.0 µg, Hierro 0.0 mg, Calcio 7.2 mg, Zinc 0.0 mg.

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS A LA INOCUIDAD

Alérgenos: Este producto contiene atún de carne firme y roja.

Metales contaminantes:

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Arsénico	-	0.7 mg/kg	Resolución 148 de 2007
Plomo como Pb	AOAC 972.23	0.4 mg/kg	
Mercurio como Hg	AOAC 977.15	1.0 mg/kg	
Cadmio como Cd	AOAC 945.58	0.1 mg/kg	
Metilmercurio	-	1.0 mg/Kg	

PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES

PRESENTACION

Lomo de atún en agua (lata):

Peso neto 175 g - peso escurrido 115 g.

EMPAQUE PRIMARIO

Envase y tapas metálico –TFS- TEST - BARNIZ-INTERNO GRIS SANITARIO-BARNIS EXTERIOR TRANSPARENTE
Es empacado en material de hojalata, el cual es una lámina muy delgada de acero que tiene aleaciones con estaño y cromo, tiene un recubrimiento interno de barnizo laca sanitaria apropiada que es necesario para que no emigren componentes de la lata hacia el alimento, ni del alimento a la lata. Se caracteriza por ser un envase estéril impermeable al vapor, al intercambio de gases, de reciclable, liviano y no permite la entrada de luz.

PRACTICIDAD: Tapa abre Fácil/ tapa plana o lisa

EMPAQUE SECUNDARIO

Cajas por 48 unidades de atún. Latas de atún en perfecto estado, sin abolladuras.

VIDA UTIL

Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 4 años. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.

IDENTIFICACIÓN LOTE

L: Lote 011 Código de Producción 21 Año de elaboración de Producto
LA Indica Tipo producto SJ Especie del producto A Indica si es Agua o Aceite
FAB: Fecha de Producción VEN: Indica Fecha de Expiración del producto

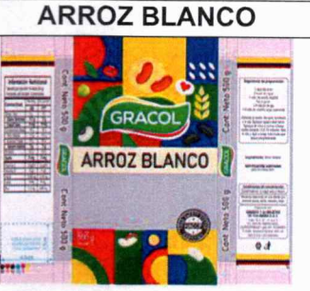
DESCRICION DEL PROCESO	Recepción de materia prima, descongelamiento, corte de lomo y eviscerado, cocción y enfriamiento, limpieza y envasado, llenado de cobertura y sellado, esterilización, etiquetado y distribución.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Almacenar a temperatura ambiente, sistema de Inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60 cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita la inspección y limpieza. El producto debe ser almacenado sobre estibas a temperatura ambiente, en lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido del ingreso de insectos y roedores.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas. Debe cumplir con la Resolución 2674/2013. El transporte se realiza en vehículos con furgón en estibas para evitar contaminación. Los vehículos deben estar limpios y en buenas condiciones sanitarias. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento en ambiente fresco, seco y libre del sol, con concepto técnico sanitario favorable. El vehículo debe contar con concepto técnico sanitario favorable.
INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN	Directo o preparado para acompañar comidas, o de acuerdo a las preferencias del Consumidor.
GRUPO POBLACIONAL	Todo público. A excepción de personas alérgicas al consumo de pescado y niños menores de 2 años.
CERTIFICACIONES	Certificación HACCP: Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de enlatado. Nº MPCEIP-SCI-DCCS-HACCP-2021-0208. Certificación de BPM: Buenas Prácticas de Manufactura. Nº 0021-BPM-AN-0216.

Maria Isabel Montoya
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
01	30/06/2022	Creación del documento
02	10/04/2023	Se actualiza la descripción del material de empaque y se adiciona las certificaciones.

GRACOL	**FICHA TECNICA ARROZ**	**FTM-CAL-14** **V.07** **10-01-2025** **Página 1 de 5**

NOMBRE GENÉRICO:	**ARROZ BLANCO** 
NIT	900725152-8
EMPACADOR:	**GRACOL GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S.** Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad, Galapa, Atlántico, Colombia. TELEFONO: 3184635145 - 3226342401 CORREO: maría.montoya@gracol.com.co
NTOFICACION SANITARIA	NSA-0010839-2021
MARCAS	ALGRAN, DOÑA MYRIAM, DON SANCHO, GRACOL
DESCRIPCIÓN:	Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la aleurona. Corresponde a la semilla elaborada de la planta Oryza sativa. Libre de infestación o infecciones. Producto natural sin conservantes, sin colorantes y sin aceite mineral. Tipo 1 grado 2. Procesado en el País.
LEGISLACION	NTC 671 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005- R683/2012 –R4143/2012 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013

Elaboración y Revisión		Aprobación
Coordinador de calidad	Responsable de la Información Documentada	Gerente

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Blanco	Especificación interna
Olor	Olfato	Característicos	Especificación interna
Apariencia	Inspección visual	Dura granulada	Especificación interna

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

TIPO I GRADO 2			
ATRIBUTO	**MÉTODO**	**ESPECIFICACIÓN**	**REF. NORMATIVA**
Semillas objetables y arroz con cascara en 100 g	Calculo- Porcentaje	2 g	NTC 671
Granos dañados por calor	Calculo- Porcentaje	1%	NTC 671
Total de Granos dañados	Calculo- Porcentaje	2.0%	NTC 671
Granos yesados	Calculo- Porcentaje	5%	NTC 671
Granos rojos	Calculo- Porcentaje	2%	NTC 671
Granos partidos	Calculo- Porcentaje	5%	NTC 671
Tipo de contraste	Calculo- Porcentaje	6%	NTC 671
Humedad	NTC 529	14%	NTC 671

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

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

CARASTERISTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional
Tamaño de porción: 1/4 taza (50 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 10

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	353	**177**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaria	1.0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6.7 g	3.4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.80 mg	0.40 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.2 mg	0.60 mg

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

ALERGENOS: Este producto no es un alérgeno.

MICOTOXINAS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Suma de Aflatoxinas	NTC132-AOAC 975.36	10.0 ug/kg	Resolución 4506 de 2013
Deoxinivalenol (DON)	NTC 5472	1250 ug/kg	Resolución 4506 de 2013
Zearalenona	NTC 5691	100 ug/Kg	Resolución 4506 de 2013
Ocratoxina A	NTC 4881	5.0 ug/kg	Resolución 4506 de 2013

METALES PESADOS

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

PLAGUICIDAS: Según los descritos en la Resolución 2906 de 2007

ORIGEN DE MATERIA PRIMA	Colombia
EMPAQUE Y PRESENTACIÓN MATERIA PRIMA	Empaque: Sacos de polipropileno de primer uso. Presentaciones: 25kg /45 Kg /50 kg (Colombia)
PRODUCTO TERMNADO EMPACADO	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) calibre 1,5 Presentaciones: 250 g, 500 g y 1000 g

EMBALAJE	Empaque: Bolsa de polietileno de baja densidad (PEBD) y polietileno de media densidad (PEMD) Presentaciones: 250 g y 500 g (25 unidades/ PEBD); 1000 g (14 o 24 unidades/ PEMD)
PROCESO DE PRODUCCIÓN	Recepción y almacenamiento del grano, Control preventivo o correctivo de fumigación (Grano nacional), empacado, almacenamiento de productos empacados y distribución.
VIDA UTIL:	Un año a partir de la fecha de empaque del producto. Requisito de entrega del producto en el punto de atención: el producto debe contar mínimo con 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
USO PREVISTO Y/O FORMAS DE PREPARACIÓN	Limpiar el arroz con agua, cocinar con agua, sal, aceite, dejar secar. Puede ser utilizado como base para otras preparaciones gastronómicas como arroz de pollo, arroz de verdura entre otros.
GRUPO OBJETIVO	Todo público en general. Se recomienda ser consumido por niños Niños mayores de 1 año.
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias e intolerancia al grano
ALMACENAMIENTO	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo libre de producto de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto asegurando variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias en base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Productos son transportados con cubre pisos evitando posibles contaminación
CERTIFICACIONES	**Concepto IVC INVIMA Favorable / Certificado HACCP**

MARIA ISABEL MONTOYA VILLALOBOS
DEPARTAMENTO DE CALIDAD

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
03	26/11/2021	Actualización de documentos (cambio de dirección)
04	22/02/2022	Adicción de método, referencia normativa para parámetros fisicoquímicos, características organolépticas y microbiológicas. Adicción de normativa resolución 810 de 2021.
05	02/11/2022	Actualización de tabla nutricional. Adicción de normativa resolución 810 de 2021.
06	15/05/2023	Se actualiza contenido de la descripción del producto.
07	10/01/2025	Se actualiza contenido de grados y logo.

GRACOL	**FICHA TECNICA LECHE EN POLVO**	**FTM-CAL-52** **V.02** **10-01-2025**

NOMBRE DEL PRODUCTO:	**LECHE ENTERA EN POLVO**
	
DATOS DEL EMPACADOR	GRACOL GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S. Calle 10 No 32-61 Bodega No 12 Local No 6 Centro Empresarial La Prosperidad, Galapa, Atlántico, Colombia. TELEFONO: 3184635145 - 3226342401 CORREO: maria.montoya@gracol.com.co
REGISTRO SANITARIO	RSA-0024097-2023
MARCA	K'MIL, K'MILK, MIA, GRACOL, DONELLY, DOÑA MIRIAM, ALGRAN, GRAN D'LI, MIL´K
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	La leche en polvo es un producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada mediante el proceso de atomización-aire caliente. Es un polvo fino homogéneo que no permite la adición de suero ni de azúcar
INGREDIENTES	Leche entera en polvo.
LEGISLACION	Decreto 616 de 2006 Resolución 683 de 2012 Resolución 4143 de 2012 Resolución 16379 de 2003 Resolución 2674 de 2013 Resolución 333 de 2011 - Resolución 810 de 2021 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2906 de 2007 Resolución 4506 de 2013 Decreto 1673/2010 y la NTC 1036

GRACOL	**FICHA TECNICA LECHE EN POLVO**	**FTM-CAL-52** **V.02** **10-01-2025**

REQUISITOS FISICOQUIMICOS

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN		Requisito
	MIN	MAX	
Proteína, % (m/m)	24,5	-	Decreto 616 de 2006
Cenizas % (m/m)	-	6,0	
Acidez expresada como ácido láctico.	0,9	1,3	
Materia grasa % (m/m)	26	33	
Humedad % (m/m)	-	4,0	
Indice de insolubilidad en cm^3	-	1,0	
Proteína de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38)%m/m	34	-	
Na %m/m	-	0,4	
K %m/m	-	1,3	
Lactosa % m/m	34,0	44,0	

REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Color	Inspección visual	Blanco crema	Especificación interna
Olor	Inspección mediante el sentido del olfato	Característico	
Sabor	Inspección mediante el sentido del gusto	Característico	
Apariencia	Inspección mediante el tacto	Suave, polvo ultrafino	

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN				REF. NORMATIVA
		N	m	M	C	
Recuento de Mesófilos UFC/g	NTC 4519	3	1000	10000	1	Decreto 616 de 2006
NMP Recuento coliformes UFC/g	NTC 4458	3	<3	11	1	
NMP Recuento coliformes fecales UFC/g	NTC 4458	3	<3	-	0	
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	NTC 5698-2	3	100	500	1	
Recuento *Staphylococus* coagulasa positivo UFC/g	NTC 4458	3	<100	100	1	
Detección de Salmonella /25g	NTC 4574	3	0	-	0	
Recuento *Bacillus cereus* UFC/g	NTC 4679	3	100	1000	1	

GRACOL	FICHA TECNICA LECHE EN POLVO	FTM-CAL-52 V.02 10-01-2025

ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON INOCUIDAD

ALERGENOS: Este producto contiene caseína y lactosa.

METALES PESADOS

ATRIBUTO	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	REF. NORMATIVA
Plomo, expresado como Pb	AOAC 972.25	0.02 mg/Kg	Resolución 4506 de 2013
Aflatoxinas M1	NTC 5219	0.0005 mg/Kg	
Melamina	-	2.5 mg/Kg	

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción: 2 Cdas (30 g)
Número de porciones por envase: 30 porciones

Calorías (kcal)	Por 100 ml	Por porción (30g en 200 ml de agua)
	74	149
Grasa Total	4.0 g	8.0 g
Grasa saturada	**2.5 g**	**5.0 g**
Grasa monoinsaturada	1.2 g	2.4 g
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	5.8 g	12 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	5.8 g	12 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.9 g	7.9 g
Sodio	**56 mg**	**111 mg**
Vitamina A	39 µg ER	77 µg ER
Vitamina D	3.0 µg	6.0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	137 mg	274 mg
Zinc	0.50 mg	1.0 mg

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

PRESENTACIÓN

Bulto x 25 kg
Bolsa x 360 g embalado x 30 bolsas
Bolsa x 380 g embalado x 30 bolsas
Bolsa x 400 g embalado x 30 bolsas
Bolsa x 500 g embalado x 30 bolsas
Bolsa x 900 g embalado x 13 bolsas

EMPAQUE PRIMARIO

Bulto: Bolsa de polietileno de baja densidad sellada independiente.
Bolsa: Estructura trilaminada (BOPP +PPB Metalizado + Polietileno).

EMPAQUE SECUNDARIO

Bulto: Bolsas de papel Kraft de tres folios con fondo cuadrado. No se utilizan grapas, broche o cierres metálicos. Folio externo Cocido.
Bolsas: Bolsa de polietileno

VIDA UTIL

10 meses a partir de la fecha de fabricación del producto ubicado de manera visible en el producto.

LOTE

Lote: día, mes, año. Vence: ddmm(3 primeras letras)aa
Ejemplo: LOTE 100924 VENCE:10SEP2025

GRACOL	**FICHA TECNICA LECHE EN POLVO**	**FTM-CAL-52** **V.02** **10-01-2025**

INSTRUCCIÓN DE USO	Para obtener un litro de leche, disuelva 150g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE ENTERA EN POLVO MIL¨K en medio litro de agua tibia previamente hervida. Mezcle bien agitando con molinillo, batidora o licuadora, hasta que la LECHE ENTERA EHN POLVO MIL¨K se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca. Por cada medida de la LECHE ENTERA EN POLVO MIL´K adicionar 30g (2 cucharadas grandes rasas) en 4 vasos de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precursor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
GRUPO OBJETIVO	Población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida.
POBLACIÓN VULNERABLE	Personas que presenten alergias y/o intolerancia a la leche y a los productos lácteos (incluyendo la lactosa).
ALMACENAMIENTO / CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en un lugar limpio, seco, estibas cumpliendo con las normas de espacio (60cm). Así mismo, libre de productos como plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas
	que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto, se debe asegurar variables de almacenamiento como temperatura y humedad relativa para la conservación del producto. Almacenar a una temperatura inferior a 25°C. Después de preparada consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	Vehículos que cumplan con las especificaciones sanitarias con base a las normas vigentes resolución 2674 de 2013, se prohíbe transportar conjuntamente con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación al alimento. Se debe transportar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. El vehículo debe contar con concepto técnico sanitario favorable.

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

Maria Isabel Montoya Villalobos

GRACOL	FICHA TECNICA LECHE EN POLVO	FTM-CAL-52 V.02 10-01-2025

CONTROL DE CAMBIO

Versión	Fecha de versión	Motivo del cambio
01	10/04/2023	Creación del documento
02	10/01/2025	Actualización, revisión de documento.

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION Nro. 2024052975

Por la cual se Modifica una Resolucion

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 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20249009 **RADICACION:** 20241268818 **FECHA:** 2024/10/17

REGISTRO No.: RSA-0024097-2023 **VIGENCIA:** 2028/03/02

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº. 2023007828 del 2 de Marzo de 2023 el INVIMA concedió por el término de (5) años el REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0024097-2023 en la modalidad de FABRICAR Y VENDER el PRODUCTO: LECHE ENTERA EN POLVO, LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA EN POLVO, LECHE DESLACTOSADA DESCREMADA EN POLVO, MEZCLA LACTEA MARCA(S): K'MIL, K'MILK, MIA, GRACOL, DONELLY, DOÑA MIRIAM, ALGRAN, GRAN D'LI., PRESENTACIÓN COMERCIAL: DESDE 5 GRAMOS HASTA 10000 GRAMOS,DESDE 1 LIBRA HASTA 20 LIBRAS DESDE 1 KILO HASTA 10 KILOS, TITULAR: GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S. con domicilio en GALAPA - ATLANTICO, FABRICANTE(S): GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S. con domicilio en GALAPA - ATLANTICO.

Mediante Resolución Nº 2023022270 de fecha 25 de Mayo de 2023, el INVIMA autorizó: 1.Adición de Marca Comercial quedando en adelante: K'MIL, K'MILK, MIA, K'MIA, GRACOL, DONELLY, DOÑA MIRIAM, ALGRAN, GRAN D'LI

Mediante Resolución Nro. 2023047287, Por la cual se Niega una Resolución, de fecha 06 de octubre de 2023, NEGAR la solicitud de Modificación de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria radicada bajo el número: 20231225525, de fecha: 2023/08/23 , por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

Que mediante radicado No. 20241268818 de fecha 2024/10/17 el Señor(a) KAREN LORENA ALVAREZ GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1, Modificación por Adición de EMPACADOR

2, Modificación por cambio de Modalidad de Registro/Permiso/Notificación Sanitaria.

CONSIDERACIONES

Revisada la documentación allegada referente a la peticón de cambio de modalidad de Registro Sanitario a " ENVASAR/EMPACAR/VENDER", este Despacho amerita otorgarlo con base al articulo 45 literal C, de la Resolución 2674 de 2013. el cual quedará en la modalidad de ENVASAR Y VENDER.

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2021032459 del 4 de agosto de 2021, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Registro Sanitario No. RSA-0024097-2023 , a favor de TITULAR(ES): GRANOS Y ALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S. con domicilio en GALAPA - ATLANTICO,

En el sentido de autorizar:

1, Modificación por cambio de Modalidad de Registro Sanitario de Alimentos a ENVASAR Y VENDER en adelante el nuevo ENVASADOR es GRANOS YALIMENTOS DE COLOMBIA S.A.S

ARTICULO SEGUNDO: Notificar La presente Resolución advirtiéndole que contra ella procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta Resolución quedarán sujetos a la revisión posterior que debe realizar LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA de conformidad con lo previsto por el Artículo 1 de la Resolución 3168 de 2015.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 19 de Noviembre de 2024

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: 2024/11/19 18:14:18 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PAZ Y SALVO

ESDRAS VILLERO CONTRERAS

C.C. No. **15.208.244**

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL** se encuentra a **PAZ Y SALVO** con el señor **ESDRAS VILLERO CONTRERAS**, identificado con cédula de ciudadanía No. **15.208.244**, quien realizó funciones como **REPRESENTANTE LEGAL**, dentro del marco de ejecución del **Contrato SASI-MM-007-2025**, correspondiente a la operación de canastas alimentarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en modalidad de receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**, a solicitud de la parte interesada.

ESDRAS VILLERO CONTRERAS
Representante Legal
Consorcio Hambre Cero 2025 Rural

PAZ Y SALVO

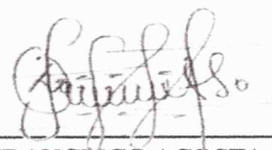
FRANCISCO ACOSTA

C.C. No. 1.148.199.724

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL** se encuentra a **PAZ Y SALVO** con el señor **FABIAN ENRIQUE CAEZ CORREA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **84.071.046**, quien desempeñó funciones como **CONTADOR,** dentro del marco de ejecución del **Contrato SASI-MM-007-2025**, correspondiente a la operación de canastas alimentarias del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en modalidad de receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**, a solicitud de la parte interesada.



FRANCISCO ACOSTA
CONTADOR
Consorcio Hambre Cero 2025 Rural

PAZ Y SALVO

FABIAN ENRIQUE CAEZ CORREA
C.C. No. 84.071.046

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **FABIAN ENRIQUE CAEZ CORREA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **84.071.046**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Fabian Enrique C.
FABIAN ENRIQUE CAEZ CORREA
C.C. No. 84.071.046
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

ENRIQUE LUIS CAMARGO MEJÍA

C.C. No. 17.957.910

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **ENRIQUE LUIS CAMARGO MEJÍA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **17.957.910**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

ENRIQUE Camargo

ENRIQUE LUIS CAMARGO MEJÍA
C.C. No. 17.957.910
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

KEVIN DANILO HERNÁNDEZ ORTEGA
C.C. No. 1.001.943.002

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **KEVIN DANILO HERNÁNDEZ ORTEGA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.001.943.002**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Kevin Ortega

KEVIN DANILO HERNÁNDEZ ORTEGA
C.C. No. 1.001.943.002
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

JHON CARLOS MALAGÓN CAEZ
C.C. No. 1.124.010.827

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **JHON CARLOS MALAGÓN CAEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.124.010.827**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Jhon Malagon

JHON CARLOS MALAGÓN CAEZ
C.C. No. 1.124.010.827
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

SAMIA YULIETH SIOSI GÓMEZ
C.C. No. 1.010.099.390

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **SAMIA YULIETH SIOSI GÓMEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.010.099.390**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

SAMIA YULIETH SIOSI GÓMEZ
C.C. No. 1.010.099.390
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

JESÚS ALBERTO CAMELO MEJÍA
C.C. No. 1.006.895.403

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe, JESÚS ALBERTO CAMELO MEJÍA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.006.895.403**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

JESUS ALBERTO MEJIA
JESÚS ALBERTO CAMELO MEJÍA
C.C. No. 1.006.895.403
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

MARÍA CELINA CERPA SAMORANO
C.C. No. 1.124.032.409

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe, MARÍA CELINA CERPA SAMORANO**, identificada con cédula de ciudadanía No. **1.124.032.409**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

María Samorano

MARÍA CELINA CERPA SAMORANO
C.C. No. 1.124.032.409
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

AXEL MIGUEL DE LUQUE MÁRQUEZ
C.C. No. 1.124.025.636

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **AXEL MIGUEL DE LUQUE MÁRQUEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.124.025.636**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

AXEL MIGUEL DE LUQUE MÁRQUEZ
C.C. No. 1.124.025.636
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

WILLIAM FONSECA LÓPEZ
C.C. No. 1.124.050.905

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **WILLIAM FONSECA LÓPEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.124.050.905**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al Programa de Alimentación Escolar – PAE, modalidad receso escolar fin de año 2025.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

William Lopez

WILLIAM FONSECA LÓPEZ
C.C. No. 1.124.050.905
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

JOSÉ CARLOS GÓMEZ GONZÁLEZ
C.C. No. 1.006.896.944

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **JOSÉ CARLOS GÓMEZ GONZÁLEZ**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.006.896.944**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Jose Gomez

JOSÉ CARLOS GÓMEZ GONZÁLEZ
C.C. No. 1.006.896.944
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

JHON LUIS GÓMEZ SALGUEDO
C.C. No. 84.074.627

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe, JHON LUIS GÓMEZ SALGUEDO**, identificado con cédula de ciudadanía No. **84.074.627**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Jhon Salgado

JHON LUIS GÓMEZ SALGUEDO
C.C. No. 84.074.627
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

LUZ SIBETH GUERRERO EPALZA
C.C. No. 1.121.530.115

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **LUZ SIBETH GUERRERO EPALZA**, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.121.530.115**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

Luz Guerrero

LUZ SIBETH GUERRERO EPALZA
C.C. No. 1.121.530.115
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

ALEXANDER GUTIÉRREZ BARBOZA
C.C. No. 9.185.851

CERTIFICA:

Que el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, se encuentra a **PAZ Y SALVO** con **quien suscribe**, **ALEXANDER GUTIÉRREZ BARBOZA**, identificado con cédula de ciudadanía No.**9.185.851**, por concepto de las actividades realizadas como **AUXILIAR DE EMPAQUE**, dentro del marco de ejecución del **Contrato No. SASI-MM-007-2025**, correspondiente al **Programa de Alimentación Escolar – PAE**, modalidad **receso escolar fin de año 2025**.

Para mayor constancia, se expide la presente certificación a solicitud de la parte interesada, a los **nueve (09) días del mes de diciembre de 2025**.

ALEXANDER BARBOZA

ALEXANDER GUTIÉRREZ BARBOZA
C.C. No. 9.185.851
Auxiliar de Empaque

PAZ Y SALVO

Maicao, La Guajira, 17 de noviembre de 2025.

Yo, **LUIS GREGORIO GARCIA RIOS**, identificado con cédula de ciudadanía No. **77.191.713**, en mi calidad de proveedor, por medio del presente documento hago constar que:

CERTIFICO PAZ Y SALVO a del **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**, identificado con NIT 902.005.549-6, por concepto del suministro de productos alimentarios destinados a la elaboración y entrega de canastas alimentarias en el marco del **Contrato SASI-MM-007-2025**, Celebrado entre el **Municipio de Maicao** y el **Consorcio Hambre Cero 2025 Rural**, para el **fortalecimiento a la permanencia de niñas, niños, adolescentes y jóvenes escolarizados, mediante suministro de una canasta alimentaria, para entregar en receso escolar según la Resolución 421 de 2023, en las Instituciones Educativas Indígenas N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 12 y 13 del municipio de Maicao**.

RELACIÓN DE PRODUCTOS SUMINISTRADOS:

NOMBRE DEL ALIMENTO	Valor Unitario	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR TOTAL
Arroz blanco	1960	25.113,00	LIBRAS	$ 49.221.480
Maiz	1205	25.113,00	LIBRAS	$ 30.261.165
Pasta	2996	25.113,00	libra	$ 75.238.548
Cebolla cabezona, cruda	5903	37.669,50	KILOS	$ 148.242.039
Naranja	5843	50.226,00	KILOS	$ 146.735.259
Leche de vaca, entera, en polvo	17822	25.113,00	BOLSAS	$ 447.563.886
Lenteja	7430	25.113,00	KILOS	$ 186.589.590
Frijol cabecita negra	7000	25.113,00	KILOS	$ 175.791.000
ATUN	9115	25.113,00	1/2 PANELES	$ 228.904.995
Aceite de maiz	2010	25.113,00	BOTELLAS	$ 50.477.130
panela	3807	25.113,00	LIBRAS	$ 95.605.191
TOTAL				$ 1.634.630.283

VALOR TOTAL EN LETRAS: MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES pesos M/CTE. (**$1.634.630.283**)

MANIFESTACIONES:

1. Los productos relacionados fueron entregados de acuerdo con las necesidades del cumplimiento de entrega de las canastas alimentarias en el marco del contrato mencionado.

2. Declaro haber recibido a mi entera satisfacción el pago correspondiente al suministro de los productos antes relacionados.
3. No tengo reclamación alguna pendiente, de tipo económico, laboral, contractual o de cualquier otra naturaleza contra el **CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**
4. El presente documento se expide a solicitud del interesado para los fines legales y administrativos que considere pertinentes.
5. Los productos **arroz, maíz, naranja** y **frijol cabecita negra** son **productos cosechados localmente**.

Atentamente,

LUIS GREGORIO GARCIA RIOS
C.C. No. 77.191.713
Proveedor



INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS

Periodo de ejecución:	**RECESO ESCOLAR FIN DE AÑO 2025**							
Operador:	**CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL**				**NIT**	**902.005.649-6**		
Contrato número: SASI-SEM-007-2025	**Valor del contrato:**	**$ 2.085.405.378**	**Días contratados**	**30**	**DIAS ENTREGADOS RECESO MITAD DE AÑO**	**0**	**DIAS ENTREGADOS RECESO FIN DE AÑO**	**30**
N° CANASTAS JORNADA AM/PM CORTE MATRICULA 25/06/2025	**23.170**		**N° CANASTAS JORNADA ALMUERZO CORTE MATRICULA 25/06/2025**	**1.979**	**TOTAL CANASTAS CONTRATADAS**			**25.149**
Fecha acta de inicio:	**11/11/2025**		**FECHA INICIO DE ENTREGA FIN DE AÑO**		**20/11/2025**			
Fecha elaboración informe:	**DICIEMBRE 15 DE 2025**							

EJECUCIÓN DEL RECURSO	Contrato CORTE 25/06/2025	Ejecución Mitad de Año Corte	Total ejecutado a la fecha	% de Ejecución financiera Mitad de año	Ejecución Fin de Año	Total ejecutado a la fecha Mitad más Fin de año	% de Ejecución financiera	SALDO PENDIENTE DE EJECUCION
	$ 2.085.405.378		**$ 0**	**0%**	**$ 2.082.420.186**	**$ 2.082.420.186**	**99,86%**	**$ 2.985.192**
N° Canastas en Receso Escolar AM/PM	23.170		0		23.135	23.135		35
Costo Unitario Canasta Alimentaria	$ 82.922		$ 0		$ 82.922	$ 82.922		**$ 0**
Costo Total Canstas Alimentarias AM/PM	$ 1.921.302.740		$ 0	**0%**	$ 1.918.400.470	$ 1.918.400.470	**99,85%**	**$ 2.902.270**
N° Canastas en Receso Escolar ALMUERZO	1.979		0		1.978	1.978		1
Costo Unitario Canasta Alimentaria	$ 82.922		$ 0		$ 82.922	$ 82.922		**$ 0**
Costo Total Canasta Alimentaria jornada Almuerzo	$ 164.102.638		$ 0	**0%**	$ 164.019.716	$ 164.019.716	**99,95%**	**$ 82.922**
Total Canasta Alimentaria	25.149		0		25.113	25.113		36

INFORMACIÓN SOBRE EL ANTICIPO	VALOR ANTICIPO							
Amortización anticipo	$ 1.042.702.689	$ 1.042.702.689						
Saldo por amortizar		$ 0						

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN LA CIUDAD DE MAICAO

FECHA:	DÍA	15	MES	DICIEMBRE	AÑO 2025

ESDRAS VILLERO CONTRERAS	Esdras Villero Contreras
NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL	**FIRMA Y CÉDULA**

Programa de Alimentación Escolar -PAE en Receso Escolar Resolución 421 de noviembre 17 de 2023- Modalidad Canasta Alimentaria FIN DE AÑO 2025 ETNO

INFORME DE INGRESOS Y GASTOS

Entidad Administradora del Servicio	CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL	NIT : 902.005.549-6	esdrasvico@hotmail.com	Municipio	MAICAO
N° del Contrato	SASI-MM-007-2025	Fecha de Legalización del Contrato	11/11/2025	Plazo de Ejecución	HASTA EL 30 DE DIEMBRE DE 2025
Programa	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE 2025			Periodo sobre el cual reporta	RECESO ESCOLAR FIN DE AÑO 2025

RECURSOS EJECUTADOS POR PAGAR

PAGADOS (INGRESOS)	CANASTA ALIMENTARIA EN RECESO ESCOLAR CONTRATADAS		MITAD DE AÑO ENTREGADAS		FIN DE AÑO ENTREGADAS	TOTAL RECIBIDO
CUPOS	25.149		-		25.113	25.113
VALOR PAGO DEL CONTRATO	$ 2.085.405.378		$ -		$ 2.082.420.186	$ 2.082.420.186

GASTOS CANASTA EN RECESO ESCOLAR FIN DE AÑO 2025

RUBRO		COMPLEMENTO	COSTO CANASTA MITAD DE AÑO	VALOR EJECUTADO MITAD DE AÑO	COSTO CANASTA FIN DE AÑO	VALOR EJECUITADO FIN DE AÑO	TOTAL CANASTAS RECESO ESCOLAR DE MITAD Y DE FIN DE AÑO
Alimentos que conforman la canasta		CANASTA RECESO ESCOLAR	$ -	$ -	$ 65.091	$ 1.634.630.283	$ 1.634.630.283
Transporte de alimentos e insumos		CANASTA RECESO ESCOLAR	$ -	$ -	$ 12.587	$ 316.097.331	$ 316.097.331
GASTOS ADMINISTRATIVOS	(Otros gastos de la operación (ensamble de paquetes, Bolsas plasticas entre otros)	CANASTA RECESO ESCOLAR	$ -	$ -	$ 5.244	$ 131.692.572	$ 131.692.572
RECUROS EJECUTADOS RECESO ESCOLAR			$ -	$ -	$ 82.922	$ 2.082.420.186	$ 2.082.420.186
INTERESES GENERADOS							
SALDO EN EXTRACTO							
TOTAL OPERACIÓN RECESO ESCOLAR							$ 2.082.420.186

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN: LA CIUDAD DE MAICAO

FECHA:	DÍA	15	MES	DICIEMBRE	AÑO 2025

ESDRAS VILLERO CONTRERAS

NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE LEGAL -CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

Esdras Villero Contreras

FIRMA Y CÉDULA

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL .
.
CRA 9 # 14-33 .
MAICAO LA GUAJIRA- COLOMBIA

110823 27855 Oficina: 0466

BBVA
Creando Oportunidades

Extracto de Cuenta

CUENTA DE AHORROS EMPRESARIAL

Desde el 29 de septiembre de 2025, las transferencias interbancarias mediante ACH tendrán un costo de $7.300 + IVA.Las que hagas por Bre-B seguirán siendo gratis

Información de la oficina

MAICAO
DIRECCIÓN: CRA 9 13 19
TELÉFONO: 00957268751

PERÍODO DESDE: 01-11-2025 HASTA: 30-11-2025

Información de la cuenta

Número de cuenta	001304660200014055
Fecha de corte	30-11-2025
Pagos de intereses desde	0.00
Saldo promedio mensual	590,851,905.90

Resumen de movimientos

	No.	Valor		No.	Valor
SALDO CIERRE MES ANTERIOR		0.00	- IVA	1	15,447.00
+ ABONOS	2	1,042,702,689.00	- 4 POR MIL	2	387.00
+ INTERESES RECIBIDOS	1	294,638.00	- RETENCIONES	1	20,625.00
- CARGOS	1	81,300.00	SALDO FINAL		1,042,879,568.00

Detalles de transacciones

Movimiento	Fecha operación	Fecha valor	Concepto	Cargos	Abonos	Saldo
1	11-11-2025	11-11-2025	APERTURA DE CUENTA		0.00	0.00
2	14-11-2025	14-11-2025	ABONO DOMI. 892120020		1,042,702,689.00	1,042,702,689.00
3	26-11-2025	27-11-2025	CARGO POR IMPUESTO 4X1.000	325.00		1,042,702,364.00
4	26-11-2025	27-11-2025	COMISION ADMON NET CASH	81,300.00		1,042,621,064.00
5	26-11-2025	27-11-2025	CARGO POR IMPUESTO 4X1.000	62.00		1,042,621,002.00
6	26-11-2025	27-11-2025	IVA COMISION ADMON NET CASH	15,447.00		1,042,605,555.00
	28-11-2025	30-11-2025	ABONO POR INTERESES DE CUENTA		294,638.00	1,042,900,193.00
	28-11-2025	30-11-2025	CARGO RETEFUENTE INTERESES	20,625.00		1,042,879,568.00

- En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Habeas Data, 1266 de 2008, nos permitimos comunicarte que los datos contenidos en los extractos, que incluyen el monto de la obligación, sus cuotas y fecha de exigibilidad, podrán ser reportados a las Centrales de Información Financiera. Si aparecen cuotas vencidas, pasados veinte (20) días contados a partir del envío de estos datos en los extractos, se generará el reporte negativo sobre incumplimiento ante las Centrales de Información Financiera por el término Legal.
- Tenemos en cuenta tus pagos desde el momento en que los efectuás, pero si los realizas después de la fecha de corte, se reflejan en el próximo estado de cuenta. Puedes consultar el valor de la próxima cuota a pagar, en nuestras oficinas o en la Línea BBVA.
- Si realizas tu pago con cheque, debes girarlo a nombre de BBVA Colombia, NIT 860.003.020-1, colocando al respaldo el número de tu obligación y tus datos personales.
- Puedes consultar los extractos generados, utilizando BBVA móvil, BBVA net, BBVA net cash; por tanto, si no los recibes en email o físico, no estás exmido de efectuar el pago en la fecha prevista.
- Para informarte sobre tus créditos, vencimientos, ofertas de nuevos productos y servicios, es importante que mantengas actualizada en BBVA tu dirección electrónica y física, los números telefónicos de contacto, así como la documentación que BBVA requiera.
- Tus pagos oportunos, se constituyen en excelentes referencias crediticias, financieras y/o comerciales, y te evitan costos adicionales por honorarios de cobranza e intereses de mora, que se descontarán de los pagos que efectúes, según el siguiente orden: gastos (incluye los ocasionados por la cobranza prejudicial, extrajudicial y/o judicial), intereses de mora, intereses corrientes y capitales. Los intereses de mora, serán liquidados a la tasa que se encuentre vigente en cada uno de los periodos en que se presente mora.
- Para mayor información sobre la política de cobranza de BBVA, puedes ingresar a www.bbva.com.co, en la sección Información de Interés.
- Contamos con Defensoría del Consumidor Financiero, cuyo Defensor Principal es el Doctor Guillermo Enrique Dajud Fernández, ubicado en la Carrera 9 No. 72 – 21 piso 6 en Bogotá D.C., teléfono:3438385 y email: defensoria.bbvacolombia@bbva.com.co. El horario de atención telefónica: lunes a viernes de 8:30 a.m. a 5:30 p.m., jornada continua.
- Para mayor información sobre el Servicio al Consumidor Financiero de BBVA, atención preferencial al cliente y otras instancias de atención, puedes ingresar a www.bbva.com.co, en la sección Seguridad.
- No olvides tener en cuenta las recomendaciones de seguridad para los diferentes canales de atención de BBVA, puedes consultarlas en www.bbva.com.co, en la sección Seguridad.
- Puedes resolver inquietudes adicionales en las Oficinas BBVA o ingresar a www.bbva.com.co o en la Línea BBVA: Bogotá: (1) 4010000, Barranquilla: (5) 3503500, Medellín: (4) 4938300, Cali: (2) 8892020, Bucaramanga: (7) 6304000 o desde el resto del país al 018000912227.
- Comunica cualquier inconformidad con la información incluida en este extracto, a nuestros Revisores Fiscales Ernst & Young, email: revisoriafiscalgrupoBBVA@co.ey.com

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

Fogafín Producto protegido por el Seguro de Depósitos www.fogafin.gov.co

Este producto cuenta con Seguro de Depósitos Fogafín. El campo retenciones contiene la sumatoria del total de retenciones practicadas por el Banco por todo concepto.

BBVA Colombia Establecimiento Bancario.

BBVA

Net Cash

Histórico de movimientos

Cuenta:
0013046600020001405 5
Fecha desde: 01-12-2025 Fecha hasta: 12-12-2025

F. OPERACIÓN	F. VALOR	CÓDIGO	OBSERVACIONES	CONCEPTO	NÚMERO DE MOVIMIENTO	IMPORTE (COP)	SALDO (COP)
02-12-2025	02-12-2025	056D	RTG.TJ.OF0466	CARGO POR IMPUE	000000009	-1,200,000.00	1,041,679,568.00
02-12-2025	02-12-2025	032D	RTG.TJ.OF0466	RETIRO CON PIN	000000010	-300,000,000.00	741,679,568.00
02-12-2025	02-12-2025	056D	COM.0%S 0 150632	CARGO POR IMPUE	000000011	-60.00	741,679,508.00
02-12-2025	02-12-2025	131D	COM.0%S 0 150632	COMISION RETIRO	000000012	-15,000.00	741,664,508.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	A Nivaldo Daza BBVA	CARGO POR IMPUE	000000013	-146,000.00	741,518,508.00
04-12-2025	04-12-2025	L42D	A Nivaldo Daza BBVA	TRANSFERISTE DI	000000014	-36,500,000.00	705,018,508.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N11RA COMISION	CARGO POR IMPUE	000000015	-27.00	705,018,481.00
04-12-2025	04-12-2025	955D	00266833 N11RA COMISION	COMISION POR DO	000000016	-6,800.00	705,011,681.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N11RO IMPUESTO	CARGO POR IMPUE	000000017	-5.00	705,011,676.00
04-12-2025	04-12-2025	956D	00266833 N11RO IMPUESTO	IVA POR COMISIO	000000018	-1,292.00	705,010,384.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N1166833 C0017	CARGO POR IMPUE	000000019	-20,000.00	704,990,384.00
04-12-2025	04-12-2025	838D	00266833 N1166833 C0017	CARGO DOMICILIA	000000020	-5,000,000.00	699,990,384.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N11RA COMISION	CARGO POR IMPUE	000000021	-27.00	699,990,357.00
04-12-2025	04-12-2025	955D	00266833 N11RA COMISION	COMISION POR DO	000000022	-6,800.00	699,983,557.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N11RO IMPUESTO	CARGO POR IMPUE	000000023	-5.00	699,983,552.00
04-12-2025	04-12-2025	956D	00266833 N11RO IMPUESTO	IVA POR COMISIO	000000024	-1,292.00	699,982,260.00
04-12-2025	04-12-2025	056D	00266833 N1166833 C0017	CARGO POR IMPUE	000000025	-160,000.00	699,822,260.00
04-12-2025	04-12-2025	838D	00266833 N1166833 C0017	CARGO DOMICILIA	000000026	-40,000,000.00	659,822,260.00
05-12-2025	05-12-2025	056D	00266833 N10RA COMISION	CARGO POR IMPUE	000000027	-27.00	659,822,233.00
05-12-2025	05-12-2025	955D	00266833 N10RA COMISION	COMISION POR DO	000000028	-6,800.00	659,815,433.00
05-12-2025	05-12-2025	056D	00266833 N10RO IMPUESTO	CARGO POR IMPUE	000000029	-5.00	659,815,428.00
05-12-2025	05-12-2025	956D	00266833 N10RO IMPUESTO	IVA POR COMISIO	000000030	-1,292.00	659,814,136.00
05-12-2025	05-12-2025	056D	00266833 N1066833 C0017	CARGO POR IMPUE	000000031	-160,000.00	659,654,136.00
05-12-2025	05-12-2025	838D	00266833 N1066833 C0017	CARGO DOMICILIA	000000032	-40,000,000.00	619,654,136.00

05-12-2025	05-12-2025	056D	RTG.TJ.OF0466	CARGO POR IMPUE	000000033	-1,600,000.00	618,054,136.00
05-12-2025	05-12-2025	032D	RTG.TJ.OF0466	RETIRO CON PIN	000000034	-400,000,000.00	218,054,136.00
05-12-2025	05-12-2025	056D	COM.0%S 0 153431	CARGO POR IMPUE	000000035	-60.00	218,054,076.00
05-12-2025	05-12-2025	131D	COM.0%S 0 153431	COMISION RETIRO	000000036	-15,000.00	218,039,076.00
11-12-2025	11-12-2025	056D	RTG.TJ.OF0466	CARGO POR IMPUE	000000037	-800,000.00	217,239,076.00
11-12-2025	11-12-2025	032D	RTG.TJ.OF0466	RETIRO CON PIN	000000038	-200,000,000.00	17,239,076.00
11-12-2025	11-12-2025	056D	COM.0%S 0 155314	CARGO POR IMPUE	000000039	-60.00	17,239,016.00
11-12-2025	11-12-2025	131D	COM.0%S 0 155314	COMISION RETIRO	000000040	-15,000.00	17,224,016.00

BBVA

Net Cash

Detalle Fichero

12/Dec/25 10:23:59

Información del fichero

Nombre del archivo:	EXCEBDE .PAP20251212101825078	Fecha de creación:	12-12-2025
Fecha de proceso:	12-12-2025	Tipo de fichero:	Pago a Proveedores
Importe:	294.638,80	Cliente:	0026008200266833
Estado:	Firmado/Enviado	Número de órdenes:	1

Comentarios del fichero

No existen comentarios sobre el fichero

BENEFICIARIO	IDENTIFICACIÓN	N° CUENTA	BANCO	FORMA DE PAGO	IMPORTE (COP)	ESTADO
MUNICIPIO DE MAICAO	0000008921200209	0466000200598356	0013 - BBVA COLOMBIA	Abono/Cargo cuenta	294.638,80	Firmado/Enviado

FOMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

Actividades programa de limpieza y desinfección	NOVIEMBRE/DIA																							
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
OFICINAS – PASILLOS												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Muebles												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Equipos												✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Ventanas													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Puertas													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Pisos													✓	✓	✓	✓	✓	✓						
BAÑOS													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Sanitarios y orinales													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Lavamanos													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Casilleros													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Áreas de ventilación													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Puertas													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Paredes, interruptores y accesorios													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Canecas													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Pisos													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
BODEGA													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Paredes													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Pisos													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					
Lavado de estructuras (Techo, ventanales superiores, extractores eólicos, lámparas)													✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓					

verifica su cumple (C) o no cumple (NC) cada uno de espacios para su lavado y disincccion

ACTA DE ENTREGA

NUMERO ACTA :2159653

ODEGA DISTRIBUCIÓN: SABANAGRANDE REMITENTE: INGREDION COLOMBIA S.A. NIT: 890301690-3 CONTRATO: 01014512022

DESTINATARIO

'UNTO DE ENTREGA : CONSORCIO HABRE CERO 2025

:ODIGO : 44430231035

'EPARTAMENTO: LA GUAJIRA MUNICIPIO: MAICAO

:ESPONSABLE ICBF: ESDRAS VILLERO - 15208244

UPLENTE ICBF: DAIR REYES - 84062126

IRECCION : DIRECCION CARRERA 15 N 5 - 41

ELEFONO : 3046242909 - 3244452689

ROGRAMA : PROGRAMAS REGULARES RANGO PROYECTADO: 10-11-2025 / 14-11-2025

TRANSPORTADOR

TRANSPORTADOR :	TRANSPORTADORA LA PRENSA DEL
PLACA :	SZN142
CONDUCTOR :	ERIS PEREZ DE ARCIA
CEDULA:	78750291
TELEFONO :	3136964164
REMESA:	01304900319

DETALLE PRODUCTO	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	BULTOS	BOLSAS	KILOS ENTREGADOS
BIENESTARINA MAS NUESTRA VAINILLA	0002169765	17/04/2026	289,00	7.225	6.502,50
BIENESTARINA MAS NUESTRA VAINILLA	0002169764	17/04/2026	63,00	1.575	1.417,50
BIENESTARINA MAS NUESTRA	0002169757	29/04/2026	823,00	20.575	18.517,50
		TOTAL ENTREGADO	1.175,00	29.375	26.437,50

EORREFERENCIACION PUNTO ENTREGA
plica Solo Para Actas Digitales)

FECHA				
	DE DESPACHO	10-11-2025		
	DE ENTREGA EN PUNTO			
		DD	MM	AAAA

ECIBIDO EN PUNTO POR (Seleccione y marque con "X"):

[ ] Responsable: ESDRAS VILLERO - 15208244

[ ] Suplente: DAIR REYES - 84062126

[ ] Tercero (a) autorizado (a) / Nuevo (a) Responsable / Nuevo (a) suplente

)MBRE Y APELLIDO: CEDULA:

FIRMA

TELEFONO 3046242904

BSERVACIONES:

Toda el agua que desperdicies hoy, es la que necesitaras mañana.

SI FINALIZADO EL MES USTED NO HA RECIBIDO EL PRODUCTO, O TIENE CUALQUIER OTRA INQUIETUD FRENTE A LA DISTRIBUCION DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL, FAVOR COMUNICARSE A LOS TELEFONOS 320-6934077 O 310-3908724

ACTA DE SOCIALIZACION

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE COMPRAVENTA N° SASI-SEM-MM-007-2025 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE MAICAO, DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA Y EL CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL.

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

LUGAR Y FECHA: IEI N° 2, 28/11/25	HORA: 7:30 AM

Socialización a padres de familia canasta PAE segundo receso escolar.

OBJETIVO GENERAL: socializar a los padres de familia el contenido de la canasta PAE segundo receso escolar y para cuantos días está destinada la canasta, con el fin de evitar desinformación con la cantidad de productos que conlleva la canasta.

ORDEN DEL DIA:

- ✓ Palabras de bienvenida
- ✓ Desarrollo de la socialización.
- ✓ Cierre

DESARROLLO

Dando una pequeña bienvenida y oración a Dios, respetando el credo de cada persona, se le da a conocer a los padres de familias presentes antes de inicio de las entregas de la canasta PAE segundo receso escolar, el contenido y cantidades de los productos que contiene el paquete, además del número de días para los cuales está destinada. Como ilustra el siguiente cuadro.

Canasta Etnica		
rupo de alimentos	**Alimentos a entregar**	**Cantidad**
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco, pulido, crudo	500,0
	Maiz Opaco	500,0
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	500,0
Grupo II. Frutas y verduras	Cebolla cabezona, cruda	1500,0
	Naranja, cruda	2000,0
Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche de vaca, entera, en polvo	900
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	Atun en agua	340

	Lenteja Comun Cruda	1000
	Frijol cabecita negra, crudo	1000
Grupo V. Grasas	Aceite de maíz	250
Grupo VI. Azúcares	panela	500

El paquete a entregar corresponde a 30 días calendario académico, esto se hace con el fin de no generar inconformidad o desinformación en los padres de familia.

Por último, se les agradece los presentes su atención y proceden a la entrega de la canasta.

El presente documento se expide a los 28 días del mes de noviembre del 2025.

FIRMA RESPONSABLE DE LA SOCIALIZACIÓN

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025

REGISTRO CONTROL DE ASISTENCIAS DE SOCIALIZACION

NOMBRES	INSTITUCIÓN	SEDE	FIRMA
ANA SANDRA	IEN 2	Principal	ANA SANDRA
INES PUSHAINA	IEN 2	Principal	INES P.
YULITX RANGEL	IEN 2	Principal	YULITX R.
SOL IPUANA	IEN 2	Principal	SOL IPUANA
maria oriana	IEN 2	Principal	maria oriana
Aldair Solano	IEN 2	Principal	Aldair Solano
Sandra Salas	IEN 2	Principal	Sandra Salas
Jose Marin	IEN 2	Principal	Jose Marin
Michel Ipuana	IEN 2	Principal	Michel Ipuana
Raul Reyes	IEN 2	Principal	Raul Reyes
David Zuarez	IEN 2	Principal	David Zuarez
Josefa Ipuana	IEN 2	Principal	Josefa Ipuana
Ana Sofia	IEN 2	Principal	Ana Sofia
	IEN 2	Principal	
	IEN 2	Principal	

ACTA DE SOCIALIZACION

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE COMPRAVENTA N° SASI-SEM-MM-007-2025 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE MAICAO, DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA Y EL CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL.

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL

LUGAR Y FECHA: IEI N° 9, 28/11/25	HORA: 7:30 AM

Socialización a padres de familia canasta PAE segundo receso escolar.

OBJETIVO GENERAL: socializar a los padres de familia el contenido de la canasta PAE segundo receso escolar y para cuantos días está destinada la canasta, con el fin de evitar desinformación con la cantidad de productos que conlleva la canasta.

ORDEN DEL DIA:

- ✓ Palabras de bienvenida
- ✓ Desarrollo de la socialización.
- ✓ Cierre

DESARROLLO

Dando una pequeña bienvenida y oración a Dios, respetando el credo de cada persona, se le da a conocer a los padres de familias presentes antes de inicio de las entregas de la canasta PAE segundo receso escolar, el contenido y cantidades de los productos que contiene el paquete, además del número de días para los cuales está destinada. Como ilustra el siguiente cuadro.

Canasta Etnica		
rupo de alimentos	**Alimentos a entregar**	**Cantidad**
Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Arroz blanco, pulido, crudo	500,0
	Maiz Opaco	500,0
	Pasta alimenticia, enriquecida, cruda	500,0
Grupo II. Frutas y verduras	Cebolla cabezona, cruda	1500,0
	Naranja, cruda	2000,0
Grupo III. Leche y productos lácteos	Leche de vaca, entera, en polvo	900
Grupo IV. Carnes, huevos y leguminosas secas	Atun en agua	340

	Lenteja Comun Cruda	1000
	Frijol cabecita negra, crudo	1000
Grupo V. Grasas	Aceite de maíz	250
Grupo VI. Azúcares	panela	500

El paquete a entregar corresponde a 30 días calendario académico, esto se hace con el fin de no generar inconformidad o desinformación en los padres de familia.

Por último, se les agradece los presentes su atención y proceden a la entrega de la canasta.

El presente documento se expide a los 28 días del mes de noviembre del 2025.

FIRMA RESPONSABLE DE LA SOCIALIZACIÓN

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025

REGISTRO CONTROL DE ASISTENCIAS DE SOCIALIZACION

NOMBRES	INSTITUCIÓN	SEDE	FIRMA
Raul Gomez	IEN 9	Principal	Raul G.
Maria Iguara	IEN 9	Princid	Maria Ig.
rosa iguara	IEN 9	Principal	rosa iguara
nora sabala	IEN9	Principal	nora sabala
Anais Gonzalez	IEN 9	Principal	Anais GONZalez
Rosmeri Pusana	IEN 9	principal	Rosmeri Pusana
Kevin Maria	IEN 9	Principal	Kevin M.
Sonia Gonzalez	IEN9	Principal	Sonia G.
Jesus iguana	IEN 9	Principal	Jesus iguana
Roxana Amariz	IEN 9	Principal	Roxana Amariz
Sandra guerrero	IEN 9	Principal	Sandra guerrero
yuliet hernandez	IEN 9	Principal	yuliet hernan.
Jhon Cobo	IEN 9	Principal	Jhon Cobo
Alberto Fonseca	IEN 9	Principal	Alberto Fonseca
maria sargado	IEN 9	Principal	maria S.

FOMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS

Actividades programa de limpieza y desinfección	NOVIEMBRE/DIA																							
	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
											✓	✓	-	✓	-	✓	✓							
OFICINAS – PASILLOS											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Muebles											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Equipos											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Ventanas											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Puertas											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Pisos											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
BAÑOS											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Sanitarios y orinales											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Lavamanos											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Casilleros											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Áreas de ventilación											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Puertas											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Paredes, interruptores y accesorios											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Canecas											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Pisos											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
BODEGA											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Paredes											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Pisos											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							
Lavado de estructuras (Techo, ventanales superiores, extractores eólicos, lámparas)											✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓							

verifica su cumple (C) o no cumple (NC) cada uno de espacios para su lavado y disincccion

ACTA DE CAPACITACION

CONTRATO N° SASI-MM-007-2025 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE MAICAO, DEPARTAMENTO DE LA GUAJIRA Y EL CONSORCIO HAMBRE CERO 2025 RURAL.

LUGAR Y FECHA: CONSORCIO HAMBRE CERO, 20/11/25	HORA: 07:30 AM
CAPACITACION: LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS	
OBJETIVO GENERAL: Capacitar al personal encargado de entregar la canasta PAE del receso escolar en la correcta verificación, control y registro del lote y fecha de vencimiento de los alimentos perecederos, garantizando la inocuidad y calidad de los productos a entregar.	

DESARROLLO

El día 20 de noviembre del 2025, se dio inicio a la jornada de capacitación dando la bienvenida a los participantes y elevando una oración para encomendar la actividad. El profesional encargado del proceso, orientó al personal sobre la importancia de identificar correctamente el lote y la fecha de vencimiento en productos perecederos, destacando su papel en la trazabilidad y la prevención de riesgos para la salud.

Se explicó qué es el lote, su función en la trazabilidad de los alimentos y cómo permite identificar la producción, especialmente útil en casos de retiro de productos por alertas sanitarias. Asimismo, se abordó la fecha de vencimiento, su interpretación correcta y la obligación de verificarla antes de la entrega de cualquier alimento.

Durante la capacitación se recalcó:

- Verificar siempre la fecha de vencimiento antes de recibir, almacenar o entregar cualquier alimento perecedero.
- No entregar productos cuya fecha esté vencida o próxima a vencer si pone en riesgo la inocuidad.
- Registrar de manera adecuada la información del lote para garantizar trazabilidad.

- Revisar el empaque en búsqueda de daños o señales de deterioro.
- Mantener condiciones adecuadas de almacenamiento según el tipo de producto (frío, seco, refrigerado, etc.).

Se enfatizó que la manipulación correcta de alimentos perecederos incluye no solo su conservación y transporte, sino también garantizar que estén dentro del tiempo útil de consumo.

Por último, se presentaron generalidades de la normativa sanitaria vigente, incluyendo la Resolución N° 2674 de 2013 y los lineamientos del INVIMA relacionados con rotulado, trazabilidad y control de fechas de vencimiento.

Luego de resolver inquietudes, se dio por terminada la jornada, agradeciendo la asistencia de todos los participantes.

El presente documento se expide a los 20 días del mes de noviembre del 2025.



Ing. JANNEL PAUL OBREGÓN ROMERO
Esp. en Logística y Cadena de Suministro

CONSORCIO HAMBRE CERO 2025

REGISTRO CONTROL DE ASISTENCIAS SOCIALIZACION

NOMBRES	IDENTIFICACION	CARGO	FIRMA
ESDRAS VILLERO	15208244 DE MAICAO	REPRESENTANTE LEGAL	
FRANCISCO ACOSTA	1148199724	CONTADOR	Francisco Acosta
CAEZ CORREA FABIAN ENRIQUE	84,071,046 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Enrique Caez
CAMARGO MEJIA ENRIQUE LUIS	17,957,910 DE FONSECA	AUXILIAR DE EMPAQUE	ENRRIQUE MEJIA
CAMELO MEJIA JESUS ALBERTO	1,006,895,403 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	ALBERTO MEJIA
CERPA SAMORANO MARIA CELINA	1,124,032,409 DE LORICA	AUXILIAR DE EMPAQUE	Maria Samorano
DELUQUE MARQUEZ AXEL MIGUEL	1,124,025,636 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Axel Marquez
FONSECA LOPEZ WILLIAM	1,124,050,905 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Wilian Lopez
GOMEZ GONZALEZ JOSE CARLOS	1,006,896,944 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Jose Carlos
GOMEZ SALGUEDO JHON LUIS	84,074,627 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Jhon Salgado
GUERRERO EPALZA LUZ SIBETH	1,121,530,115 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Luz Epalza
GUTIERREZ BARBOZA ALEXANDER	9,185,851 DE SANTA ROSA	AUXILIAR DE EMPAQUE	ALEXANDER BARBOZA
HERNANDEZ ORTEGA KEVIN DANILO	1,001,943,002 DE BARRANQUILLA	AUXILIAR DE EMPAQUE	Kevin Ortega
MALAGON CAEZ JHON CARLOS	1,124,010,827 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Carlos Caez
SIOSI GOMEZ SAMIA YULIETH	1,010,099,390 DE MAICAO	AUXILIAR DE EMPAQUE	Yulieth Gomez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

