| V&N S.A.S | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN | CALIDAD<br>Codigo: UTF - 11<br>Version: 1 |
|---|---|---|

| UDS | CAM- Sede Hachón | MES/AÑO | FEBRERO |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | Magali Villafañe Sogamoso | RANGO DE | MENOR - 18 °C |

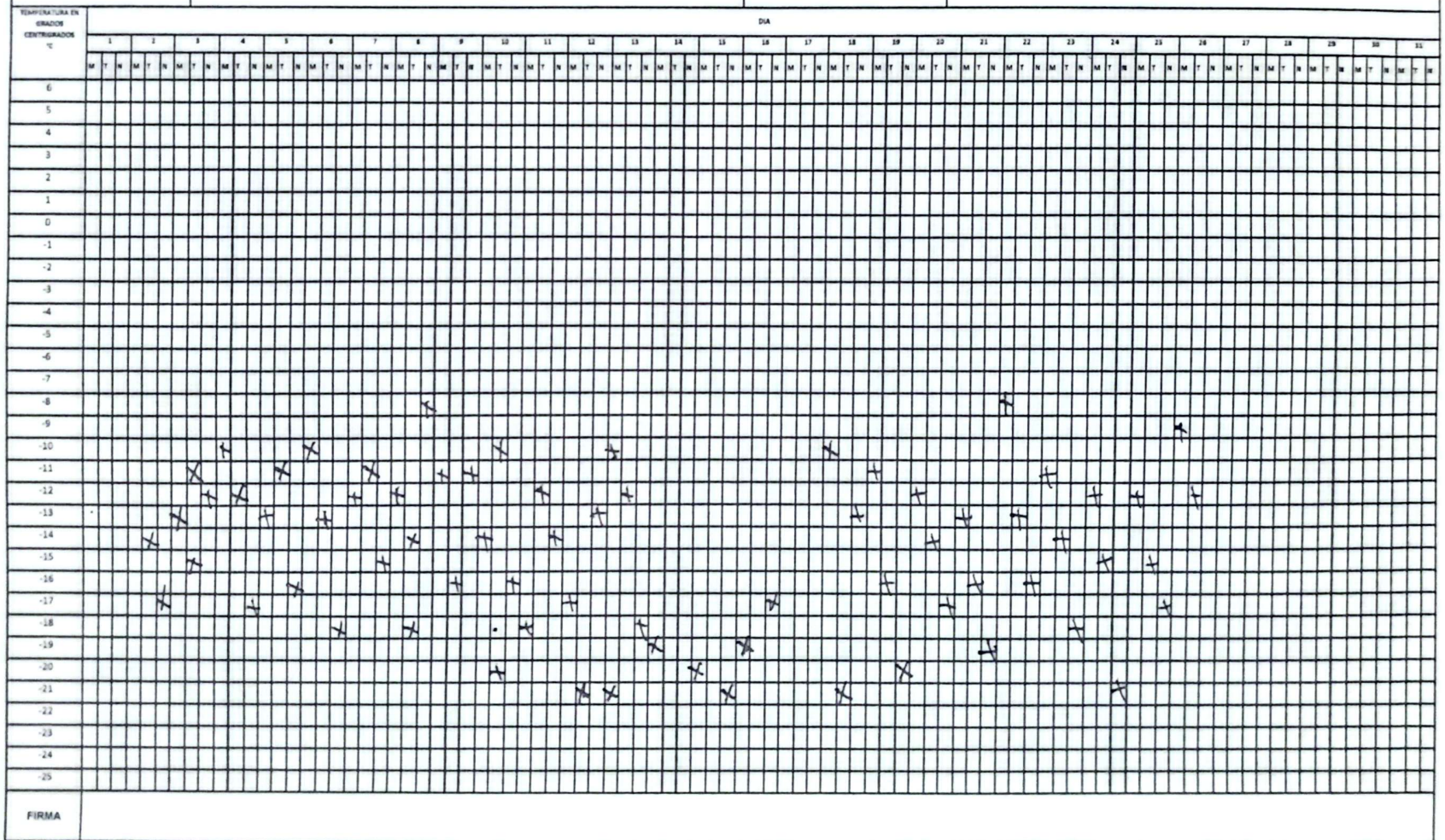
| TEMPERATURA EN GRADOS | DIA | | |

V&N S.A.S

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

CALIDAD
Codigo: UTF - 11
Version: 1

| UDS | CAM- Sede Hachón | MES/AÑO | domingo, 1 de febrero de 2026 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | Magali Villafañe Sogamoso | RANGO DE TEMPERATURA: | MENOR - 18 °C |




FIRMA

OBSERVACIONES: Toma de temperatura a congelador N.2

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM, UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

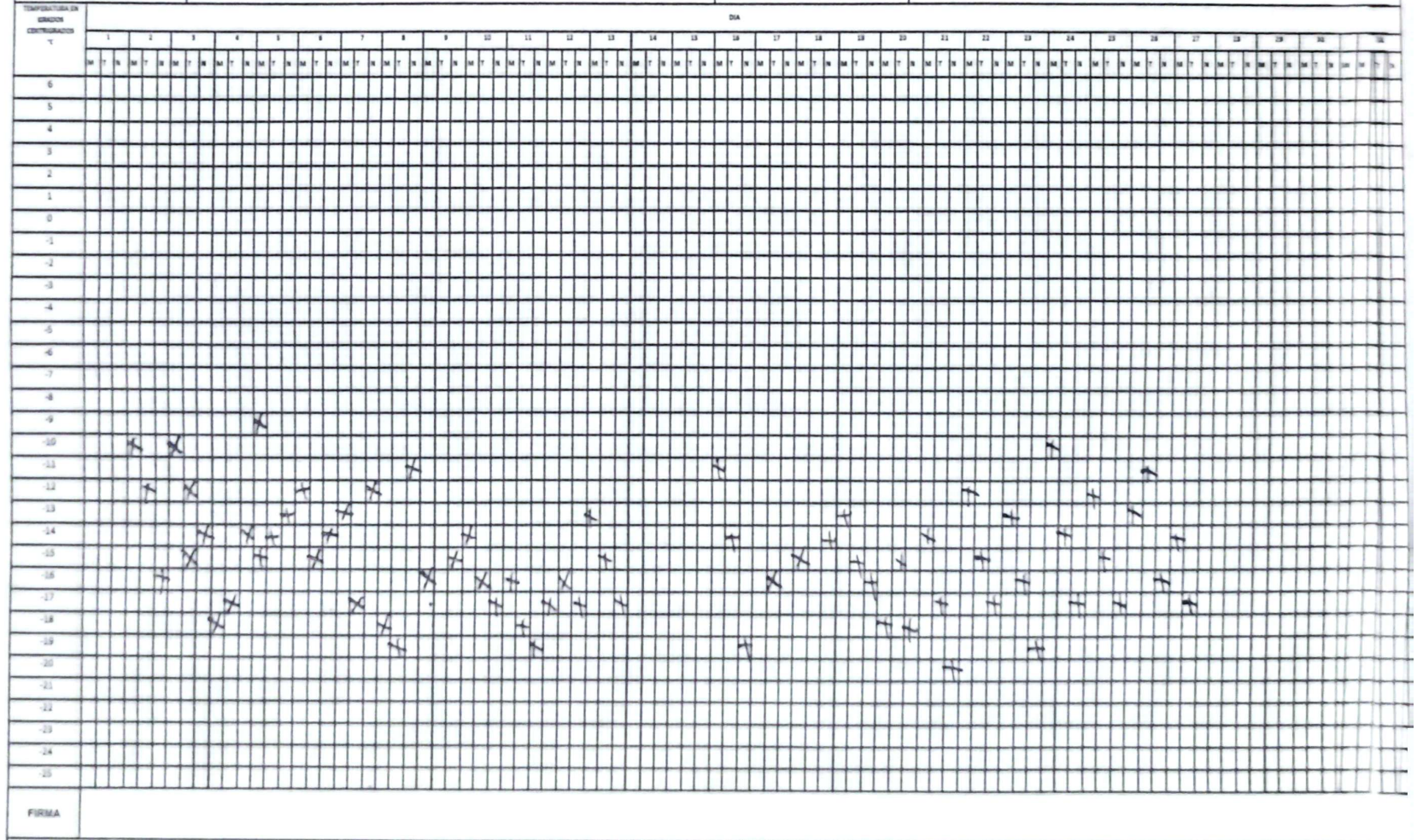
RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.

V&N S.A.S

# FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN

CALIDAD
Codigo: CTF - 11
Version: 1

| UDS | CAM- Sede Hachón | MES/AÑO | feb-26 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | MITZI MAGALI VILLAFAÑE S. | RANGO DE TEMPERATURA: | MENOR - 18 °C |




OBSERVACIONES: Toma de temperatura a congelador N 3

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM. UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO 18. FABRICACION.

| V&N S.A.S | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN | CALIDAD |
|---|---|---|
| | | Codigo: VYN - 12 |
| | | Version: 2 |

| UDS | LOS NARANOS | MES/AÑO | Febrero 2026 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | DONNA LESLIE GUTIERREZ VASQUEZ | RANGO DE TEMPERATURA: | 4 °C +/- 2 °C |

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTRIGRADOS °C | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | 8 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Toma temperatura cuarto frio

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM, UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.

Powered by CamScanner

| V&N S.A.S | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN | CALIDAD<br>Codigo: VYN - 11<br>Version: 1 |
|---|---|---|

| UDS | LOS NARANJOS | MES/AÑO | Febrero 2026 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | DONNA LESLIE GUTIERREZ VASQUEZ | RANGO DE TEMPERATURA: | MENOR - 18 °C |

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS °C | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Toma temperatura Congelador 1.

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM, UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.

Powered by CamScanner

| V&N S.A.S | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN | CALIDAD |
|---|---|---|
| | | Codigo: VYN - 11 |
| | | Version: 1 |

| UDS | LOS NARANJOS | MES/AÑO | Febrero 2026 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | DONNA LESLIE GUTIERREZ VASQUEZ | RANGO DE TEMPERATURA: | MENOR - 18 °C |

TEMPERATURA EN GRADOS CENTRIGRADOS °C

DIA

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

M T N

6
5
4
3
2
1
0
-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

FIRMA

OBSERVACIONES: toma temperatura congelador 2.

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM, UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.

Powered by CamScanner

| V&N S.A.S | FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE CONGELACIÓN | CALIDAD<br>Codigo: VYN - 11<br>Version: 1 |
|---|---|---|

| UDS | LOS NARANJOS | MES/AÑO | Febrero 2026 |
|---|---|---|---|
| ENCARGADO | DONNA LESLIE GUTIERREZ VASQUEZ | RANGO DE TEMPERATURA: | MENOR - 18 °C |

| TEMPERATURA EN GRADOS CENTIGRADOS °C | DIA 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N | M T N |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| -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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES: Toma temperatura Congelador 3.

NOTA: LAS TOMAS DE TEMPERATURA SE HARAN TRES (3) VECES AL DIA : UNA (1) EN LA MAÑANA 6:00 AM, UNA(1) EN LA TARDE 12:00 MEDIO DIA Y UNA(1) EN LA NOCHE 6:00 PM.

RESOLUCION 2674 DE 2013 -CAPITULO IV - ARTICULO18. FABRICACION.

Powered by CamScanner

V&N S.A.S

# FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

CALIDAD

**Código**: VYN-10

Visión: 1

**UDS**: LOS NARANJOS

**MES/AÑO**: FEBRERO DE 2026

**MUNICIPIO/DEPARTAMENTO**: GRANADA- META

**PROGRAMA**: ALIMENTACION SENA

| N° | PROVEEDOR | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | FECHA DE INGRESO | FECHA VENCIMIENTO | FECHA DE SALIDA | LOTE | ESTADO | | | OBSERVACION | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | B | R | M | | |
| 1 | | HUESO | LIBRA | 10 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | | GULASH | KILO | 14.4 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 3 | | CARNE DE RES ASAR | PORCION | 60 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 4 | | CARNE DE RES SUDAR | PORCION | 100 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 5 | | CERDO ASAR | PORCION | 140 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 6 | | COSTILLAS DE CERDO | PORCION | 80 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 7 | | CUADROS DE POLLO | PORCION | 240 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 8 | | COLOMBINAS POLLO | PORCION | 185 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 9 | | ESTOFADO | PORCION | 80 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 10 | | PECHUGA | PORCION | 45 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 11 | | PICAO | KILO | 3.5 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 12 | | QUESO ENTERO | LIBRA | 2 | 1/02/2026 | 21/02/2026 | | 22 | | | | | |
| 13 | | QUESO TAJADO | LIBRA | 3 | 1/02/2026 | 21/02/2026 | | 21 | | | | | |
| 14 | | SALCHICHAS | PAQUETE | 3 | 1/02/2026 | 11/03/2026 | | 11401151 | | | | | |
| 15 | | HUEVOS | CUBETA | 10 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |

**RESOLUCION 2674 DE 2013 - CAPITULO VII "ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS"**

# FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

| CALIDAD |
|---|
| **Código**: VYN-10 |
| Visión: 1 |

**UDS**: LOS NARANJOS

**MES/AÑO**: FEBRERO DE 2026

**MUNICIPIO/DEPARTAMENTO**: GRANADA- META

**PROGRAMA**: ALIMENTACION SENA

| N° | PROVEEDOR | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | FECHA DE INGRESO | FECHA VENCIMIENTO | FECHA DE SALIDA | LOTE | ESTADO | | | OBSERVACION | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | B | R | M | | |
| 1 | | AJO EN TARRO | TARRO | 1 | 1/02/2026 | 30/11/2025 | | 30112025 | | | | | |
| 2 | | ARROZ 500 GR | ARROBA | 6 | 1/02/2026 | 19/12/2026 | | 7015 | | | | | |
| 3 | | AZÚCAR DE 500 GR | ARROBA | 1 Y 1 /2 | 1/02/2026 | 19/09/2027 | | 19092025 | | | | | |
| 4 | | ACEITE VIDON | VIDON | 1 | 1/02/2026 | 22/11/2026 | | 2212026 | | | | | |
| 5 | | ARVEJA VERDE | LIBRA | 16 | 1/02/2026 | 9/12/2026 | | 343A01 | | | | | |
| 6 | | AVENA HOJUELAS X 250 GR | LIBRA | 4 | 1/02/2026 | 25/11/2026 | | 5252511 | | | | | |
| 7 | | CANELA | LIBRA | 0.5 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 8 | | CEBADA | LIBRA | 4 | 1/02/2026 | 19/01/2027 | | A126a7019 | | | | | |
| 9 | | CHOCOLATE | LIBRA | 6 | 1/02/2026 | 6/06/2027 | | 61225 | | | | | |
| 10 | | COLOR | LIBRA | 1 | 1/02/2026 | 7/11/2027 | | 071125886-8911 | | | | | |
| 11 | | ESPAGUETI | ARROBA | 1 | 1/02/2026 | 7/02/2027 | | 24H | | | | | |
| 12 | | FRIJOL | LIBRA | 16 | 1/02/2026 | 9/12/2026 | | 343A01 | | | | | |
| 13 | | GALLETA CAPRI X 24 UNIDADES | PAQUETE | 7 | 1/02/2026 | 2/09/2026 | | 2158709 | | | | | |
| 14 | | GALLETA DE SAL | PAQUETE | 2 | 1/02/2026 | 3/09/2026 | | 2158897524 | | | | | |
| 15 | | GARBAZO X LIBRA | LIBRA | 16 | 1/02/2026 | 9/12/2026 | | 343A01 | | | | | |

**RESOLUCION 2674 DE 2013 - CAPITULO VII "ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS"**

# FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

| CALIDAD |
|---|
| **Código**: VYN-10 |
| Visión: 1 |

**UDS**: LOS NARANJOS

**MES/AÑO**: FEBRERO DE 2026

**MUNICIPIO/DEPARTAMENTO**: GRANADA- META

**PROGRAMA**: ALIMENTACION SENA

| N° | PROVEEDOR | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | FECHA DE INGRESO | FECHA VENCIMIENTO | FECHA DE SALIDA | LOTE | ESTADO | | | OBSERVACION | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | B | R | M | | |
| 1 | | MAIZENA CAJA GRANDE | CAJA | 1 | 5/12/2026 | 29/09/2026 | | 25097 | | | | | |
| 2 | | PAN TAJADO X25 TAJADAS | PAQUETES | 6 | 5/12/2026 | 21/12/2026 | | 10-L32611 | | | | | |
| 3 | | GELATINA DE PATA X 28 | PAQUETE | 6 | 1/02/2026 | 2/05/2026 | | 1/02/2026 | | | | | |
| 4 | | HARINA DE TRIGO 500GR | LIBRA | 5 | 1/02/2026 | 15/11/2026 | | 150126 | | | | | |
| 5 | | HARINA PRECOCIDA AREPAS | ARROBA | 1 | 1/02/2026 | 25/10/2026 | | 251025 | | | | | |
| 6 | | HERPOS CAJA X 26 UNIDADES | CAJA | 7 | 1/02/2026 | 24/04/2026 | | 24 | | | | | |
| 7 | | LECHE EN POLVO 400G | BOLSA | 12 | 1/02/2026 | 16/09/2026 | | 170925 | | | | | |
| 8 | | LENTEJA X LIBRA | ARROBA | 1 | 1/02/2026 | 9/12/2026 | | L343A01 | | | | | |
| 9 | | MACARRONES | LIBRA | 6 | 1/02/2026 | 11/10/2026 | | 415H | | | | | |
| 10 | | MAGGI | DISPLAY | 1 | 1/02/2026 | 9/12/2026 | | 4567434 | | | | | |
| 11 | | MANI x 20 | BOLSA | 7 | 1/02/2026 | 21/04/2026 | | 211125 | | | | | |
| 12 | | PAN TAJADO X25 TAJADAS | PAQUETE | 4 | 1/02/2026 | 14/02/2026 | | 10L32001 | | | | | |
| 13 | | PANELA 250gr | CAJA | 1 | 1/02/2026 | 20/12/2026 | | 1225 | | | | | |
| 14 | | PASTA CONCHA SOPA | LIBRA | 3 | 1/02/2026 | 6/10/2026 | | 414H | | | | | |
| 15 | | PONQUE RAMO X 20 CHOCORRAMO | PAQUETE | 8 | 1/02/2026 | 10/02/2026 | | 100293656 | | | | | |

**RESOLUCION 2674 DE 2013 - CAPITULO VII "ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS"**

| | | |
|---|---|---|
| | **FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS** | **CALIDAD**<br>**Código**: VYN-10<br>Visión: 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **UDS** | LOS NARANJOS | **MES/AÑO** | FEBRERO DE 2026 |
| **MUNICIPIO/DEPARTAMENTO** | GRANADA- META | **PROGRAMA** | ALIMENTACION SENA |

| N° | PROVEEDOR | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | FECHA DE INGRESO | FECHA VENCIMIENTO | FECHA DE SALIDA | LOTE | ESTADO | | | OBSERVACION | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | B | R | M | | |
| 1 | | AJO CRIOLLO | LIBRA | 2 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | | ARVEJA VERDE | LIBRA | 3 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 3 | | ARRACACHA | KILO | 4 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 4 | | BANANO | CAJA | 0.5 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 5 | | CEBOLLA CABEZONA | KILO | 20 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 6 | | CEBOLLA LARGA | KILO | 30 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 7 | | CILANTRO | KILO | 3 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 8 | | CIRUELA | BANDEJA | 4 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 9 | | ESPINACA | KILO | 1 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 10 | | HABICHUELA | KILO | 9 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 11 | | LECHUGA | UNIDAD | 6 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 12 | | PAPA CRIOLLA | KILO | 9 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 13 | | PAPA PASTUSA | BULTO | 2 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 14 | | PAPAYA | UNIDAD | 2 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 15 | | PEPINO COHOMBRO | LIBRA | 18 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |

**RESOLUCION 2674 DE 2013 - CAPITULO VII "ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS"**

# FORMATO DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

| CALIDAD |
|---|
| **Código**: VYN-10 |
| Visión: 1 |

**UDS**: LOS NARANJOS

**MES/AÑO**: FEBRERO DE 2026

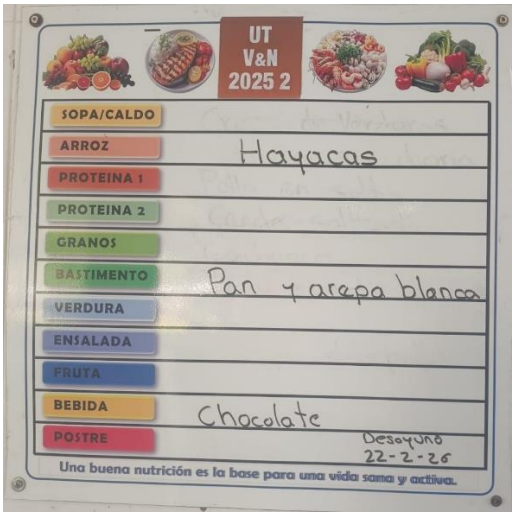
**MUNICIPIO/DEPARTAMENTO**: GRANADA- META

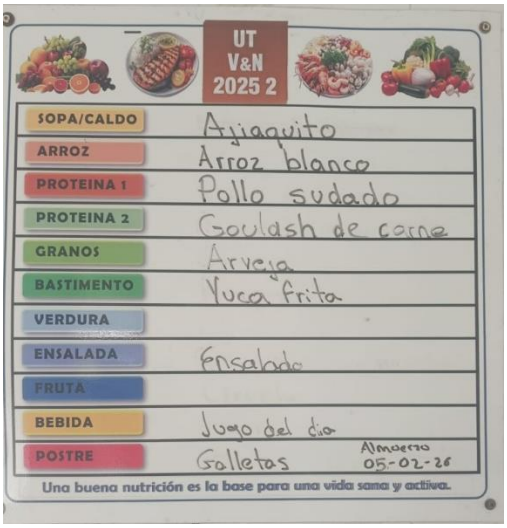
**PROGRAMA**: ALIMENTACION SENA

| N° | PROVEEDOR | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD | FECHA DE INGRESO | FECHA VENCIMIENTO | FECHA DE SALIDA | LOTE | ESTADO | | | OBSERVACION | FIRMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | B | R | M | | |
| 1 | | PIMENTÓN | KILO | 2 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 2 | | PLATANO MADURO | UNIDAD | 60 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 3 | | PLATANO VERDE | UNIDAD | 60 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 4 | | REMOLACHA | KILO | 5 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 5 | | REPOLLO BLANCO | UNIDAD | 1 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 6 | | TOMATE COCINA | KILO | 30 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 7 | | YUCA | BOLSA | 1 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 8 | | ZANAHORIA | LIBRA | 16 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 9 | | MARACUYA | LIBRA | 15 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 10 | | MORA | CANASTILLA | 2 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 11 | | LULO | LIBRA | 20 | 1/02/2026 | | | 1/02/2026 | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |

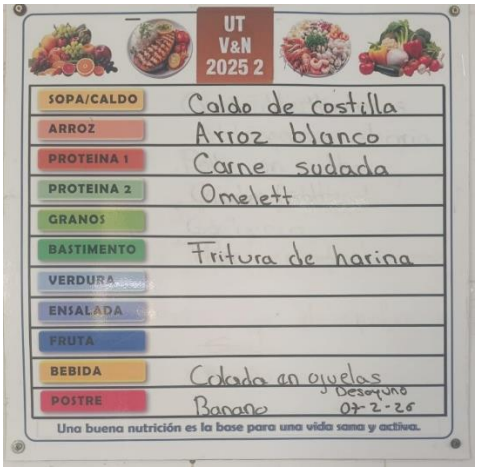
**RESOLUCION 2674 DE 2013 - CAPITULO VII "ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTOS"**

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# PUBLICACIÒN DE MINUTA




UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Cerdo a la plancha
PROTEINA 2
Carne en salsa
GRANOS
Arveja
BASTIMENTO
Patacones
VERDURA
ENSALADA
Ensalada de zanahoria
FRUTA
BEBIDA
Avena Fria
POSTRE
Cena
24-02-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Caldo de costilla
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Carne sudada
PROTEINA 2
Omelett
GRANOS
BASTIMENTO
Fritura de harina
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
BEBIDA
Colada en ayuelas
POSTRE
Banano
Desayuno
07-2-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Colada de platano
ARROZ
PROTEINA 1
Perro Caliente
PROTEINA 2
GRANOS
BASTIMENTO
Papa a la Francesa
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
Jugo del dia
BEBIDA
POSTRE
Galletas de sal
Cena
11-02-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.

V&N SAS

# MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



# REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

# GARBANZO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N SAS

## FRIJOL




## SAL




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## ARVEJA VERDE




## HARINA DE TRIGO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## HARINA LA NIEVE




## LECHE EN POLVO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## CHOCORRAMITO




## REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com


SALIDA DE
EMERGENCIA


LÍNEA
CALIENTE







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com


LÍNEA
DE GAS


BOTIQUÍN
FIRST AID KIT
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# PUBLICACIÒN DE MINUTA




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

## PASTA







## MAIZ TRILLADO







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# SAL






# CAFÉ







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# HARINA DE TRIGO







# COLOR







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# AZUCAR







# SPAGUETTI







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# FRIJOL







# MAIZENA







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# ARVEJA







# LECHE EN POLVO







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com


UNIÓN TEMPORAL FOOD
2024
UTILIZA
TAPABOCAS


OBLIGATORIO
CALZADO DE
SEGURIDAD
OBLIGACIÓN
DE USAR COFIA
LINEA CALIENTE


UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
ELEMENTOS DE ASEO


UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
OBLIGATORIO CALZADO DE SEGURIDAD
UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
OBLIGACIÓN DE USAR COFIA


AHORRAR
ENERGÍA


ÁREA DE
STEWARD


UNIÓN TEMPORAL FOOD
2024
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE
MATERIAS PRIMAS
PRODUCTOS PERECEDEROS
Las especificaciones de calidad establecidas en esta guía aplican a los alimentos que ingresan a las bodegas,
utilizados en el servicio de alimentación


RUTA DE EVACUACIÓN


UNIÓN TEMPORAL FOOD
2024
RESIDUOS
ORDINARIOS

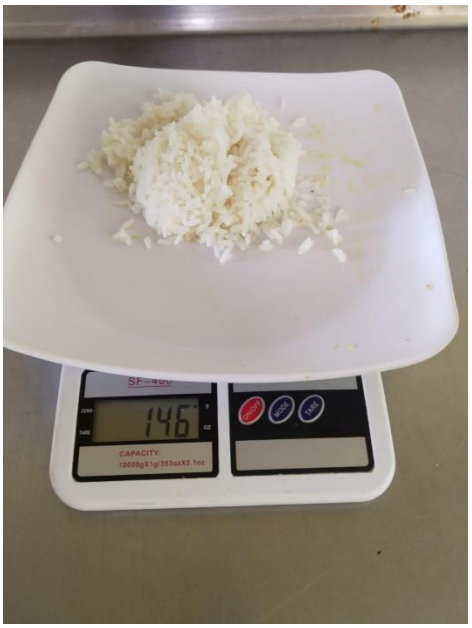






Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJE
# (DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)













Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com













Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# TOMA DE T°
# (DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)









Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA PERSONAL MANIPULADOR CON LA INDUMENTARIA – Y EN EJECUCION DE LOS PROCESOS



Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com





Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# PUBLICACIÒN DE MINUTA




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

## PASTA







## MAIZ TRILLADO







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# SAL






# CAFÉ







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# HARINA DE TRIGO







# COLOR







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# AZUCAR







# SPAGUETTI







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# FRIJOL







# MAIZENA







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# ARVEJA







# LECHE EN POLVO







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com


UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
UTILIZA TAPABOCAS


OBLIGATORIO CALZADO DE SEGURIDAD
OBLIGACIÓN DE USAR COFIA
LINEA CALIENTE


UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
ELEMENTOS DE ASEO


UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
OBLIGATORIO CALZADO DE SEGURIDAD
UNIÓN TEMPORAL FOOD 2024
OBLIGACIÓN DE USAR COFIA


AHORRAR
ENERGÍA


ÁREA DE
STEWARD


UNIÓN TEMPORAL FOOD
2024
ESPECIFICACIONES TECNICAS DE
MATERIAS PRIMAS
PRODUCTOS PERECEDEROS
Las especificaciones de calidad establecidas en esta guía aplican a los alimentos que ingresan a las bodegas,
utilizados en el servicio de alimentación


RUTA DE EVACUACIÓN


UNIÓN TEMPORAL FOOD
2024
RESIDUOS
ORDINARIOS







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

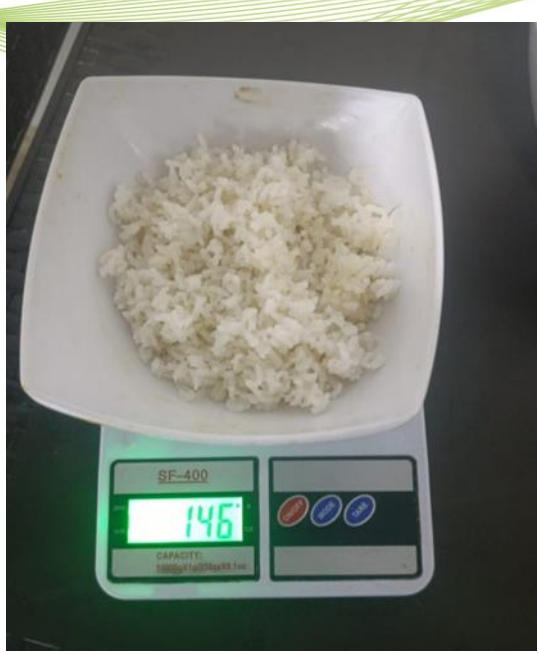
# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJE
# (DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# TOMA DE T°
# (DESAYUNO, ALMUERZOS, CENAS)




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com







Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# PERSONAL MANIPULADOR CON LA INDUMENTARIA – Y EN EJECUCION DE LOS PROCESOS



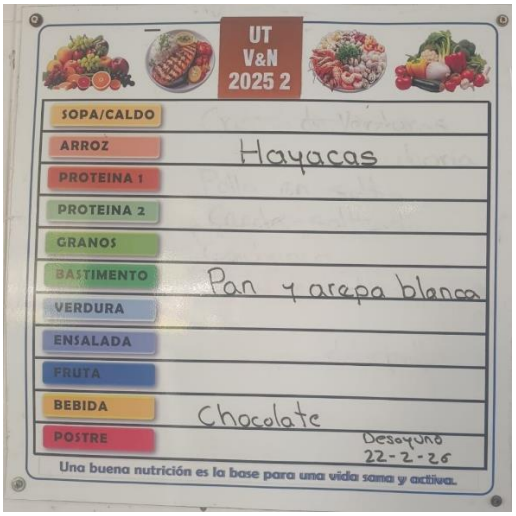
Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

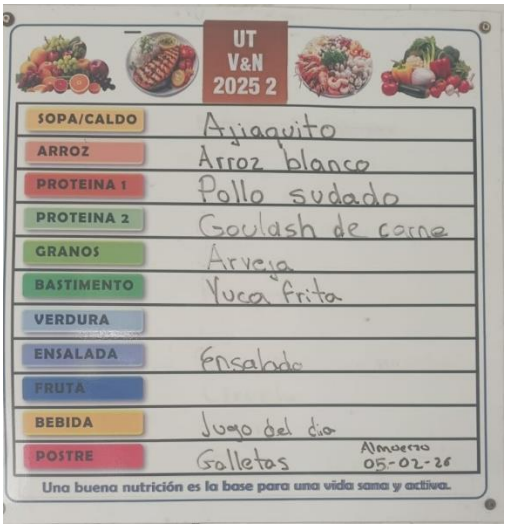




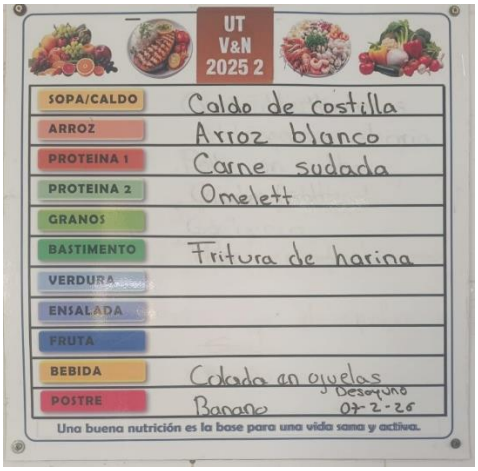
Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

# EVIDENCIA FOTOGRAFICA
# PUBLICACIÒN DE MINUTA




UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Cerdo a la plancha
PROTEINA 2
Carne en salsa
GRANOS
Arveja
BASTIMENTO
Patacones
VERDURA
ENSALADA
Ensalada de zanahoria
FRUTA
BEBIDA
Avena Fria
POSTRE
Cena
24-02-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Caldo de costilla
ARROZ
Arroz blanco
PROTEINA 1
Carne sudada
PROTEINA 2
Omelett
GRANOS
BASTIMENTO
Fritura de harina
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
BEBIDA
Colada en ojuelas
POSTRE
Banano
Desayuno
07-2-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.


UT
V&N
2025 2
SOPA/CALDO
Colada de platano
ARROZ
PROTEINA 1
Perro Caliente
PROTEINA 2
GRANOS
BASTIMENTO
Papa a la Francesa
VERDURA
ENSALADA
FRUTA
Jugo del dia
BEBIDA
POSTRE
Galletas de sal
Cena
11-02-26
Una buena nutrición es la base para una vida sana y activa.

V&N SAS

# MUESTRAS MICROBIOLOGICAS



# REGISTRO SANITARIO DE PRODUCTOS

# GARBANZO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

V&N SAS

## FRIJOL




## SAL




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## ARVEJA VERDE




## HARINA DE TRIGO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## HARINA LA NIEVE




## LECHE EN POLVO




Dir.: Calle 6ª Nº 10-25 Centro San Carlos de Guaroa, Meta. Tel: 6574717 - CEL: 311 2288626 -
NIT: 900.513.553-8 Email: lavs7804@hotmail.com

## CHOCORRAMITO




## REGISTRO FOTOGRAFICO SEÑALIZACION




ALMACENAMIENTO
DE PRODUCTOS
PERECEDEROS


SALIDA DE EMERGENCIA
EMERGENCY EXIT


SALIDA DE
EMERGENCIA


LÍNEA
CALIENTE


RUTA DE
EVACUACIÓN
EVACUATION ROUTE


SALIDA DE
EMERGENCIA


LÍNEA
DE GAS


BOTIQUÍN
FIRST AID KIT
BOTIQUIN
PRIMEROS
AUXILIOS