ANEXO 1- REMISION

		REMISION 7	
		SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE FUNZA BENEFICIARIAS DE LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS METAS 71,72 Y 96 DEL PLAN DE DESARROLLO FUNZA EVOLUCIONA 2024-2027	
CLIENTE	MUNICIPIO DE FUNZA	**CIUDAD**	FUNZA
NIT	899.999.433-5	**TELEFONO**	(1)8257620
DIRECCION	Cra 14 N° 13 - 05	**FECHA DE REMISION**	08/01/2026

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	TOTAL
ALMUERZOS ADULTO MAYOR Corte del 9/12/2025 al 08/01/2026	2.700	$20.000	$54.000.000
LONCHERAS SALUDABLES 17 de diciembre de 2025 -LACTEO: 20 LECHES DE 200 ML, 10 AVENAS DE 200 ML $2.060 -PANADERIA: 5 MINI GALAS, 5 GALLETAS CEBRA, 5 GALLETAS CHOCOLATE, 5 GALLETAS AVENA, 10 KRAQUEÑAS. $1.550 -SNACK: 15 QUESITOS CON BOCADILLO $1.750 -HUEVOS: 1 CUBETA DE HUEVOS, POR 30 UNIDADES AA PARA CADA USUARIO. $750 -FRUTA: 3 KG DE FRUTA $1.350	8.370	$7.460	$62.440.200
RACION ALIMENTARIA FUNZA CAMP Corte de 9 al 12 de diciembre de 2025	3.898	$10.700	$41.708.600

VALOR EN LETRAS		**SUBTOTAL**	$158.148.800
Ciento cincuenta y ocho millones ciento cuarenta y ocho mil ochocientos pesos m/cte.		**IVA**	-
ALEXANDER PERILLA MENDEZ **C.C 80.429.660** **REPRESENTANTE LEGAL**		**TOTAL, FACTURA**	$158.148.800
		OBSERVACIONES:	
FIRMA RESPONSABLE	**RECIBIDO POR**		

2. **Registro fotográfico cuenta No. 7**











UT FUNZA
COMUNICARSE

ANEXOS 3 LONCHERAS CUENTA 7









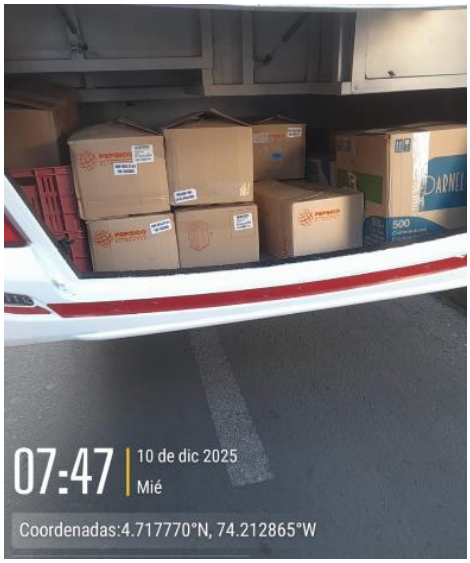









07:50
10 de dic 2025
Mié
Coordenadas:4.717990°N, 74.212588°W


07:47
10 de dic 2025
Mié
Coordenadas:4.717770°N, 74.212865°W




Gala










BZ1023
BONANZA

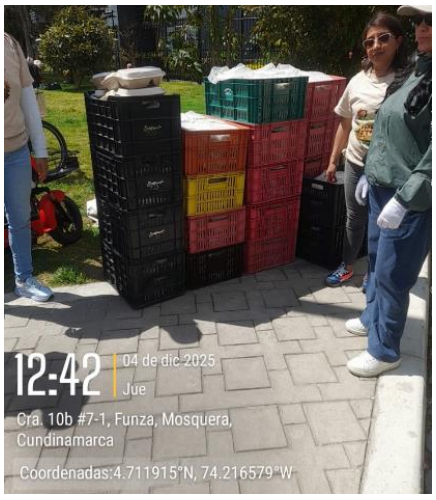

07:33
11 de dic 2025
Jue
Calle 15 con, Junto a la Villa Olimpica de Funza, Cra. 7b #Esquina, Funza, Cundinamarca
Coordenadas:4.711138°N, 74.207864°W
Código de Foto: 26CBK2ELU6T1YY




BZ1023
BONANZA
09:29
10 de dic 2025
Mié
Carrera 5-34, 250020 Funza
Coordenadas:4.710329°N, 74.202544°W




12:39
04 de dic 2025
Jue
Cra. 10b #7-1, Funza, Mosquera, Cundinamarca
Coordenadas:4.711861°N, 74.216669°W


12:42
04 de dic 2025
Jue
Cra. 10b #7-1, Funza, Mosquera, Cundinamarca
Coordenadas:4.711915°N, 74.216579°W


12:42
04 de dic 2025
Jue
Cra. 10b #7-1, Funza, Mosquera, Cundinamarca
Coordenadas:4.711915°N, 74.216579°W

UT FUNZA COMUNITARIO

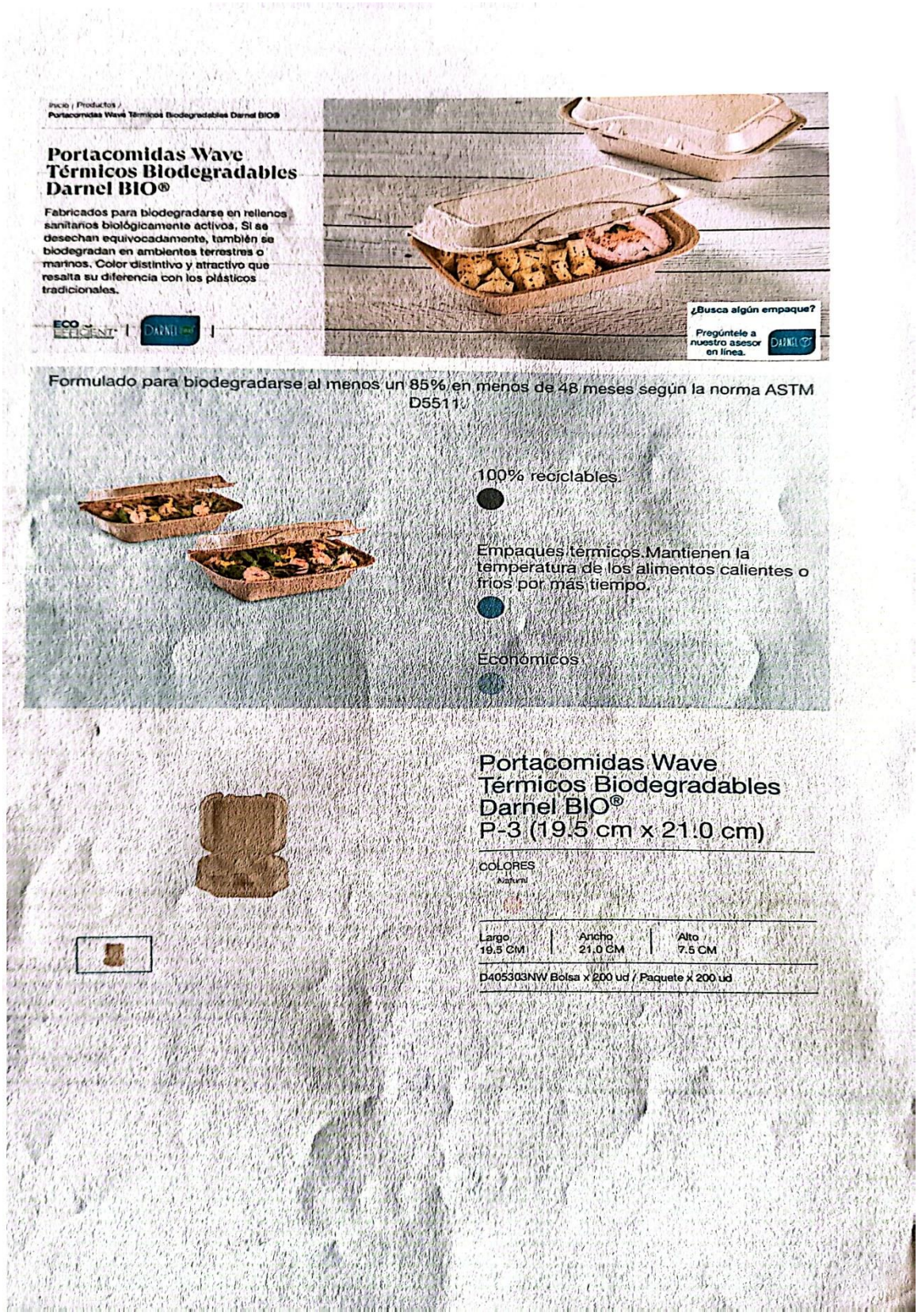


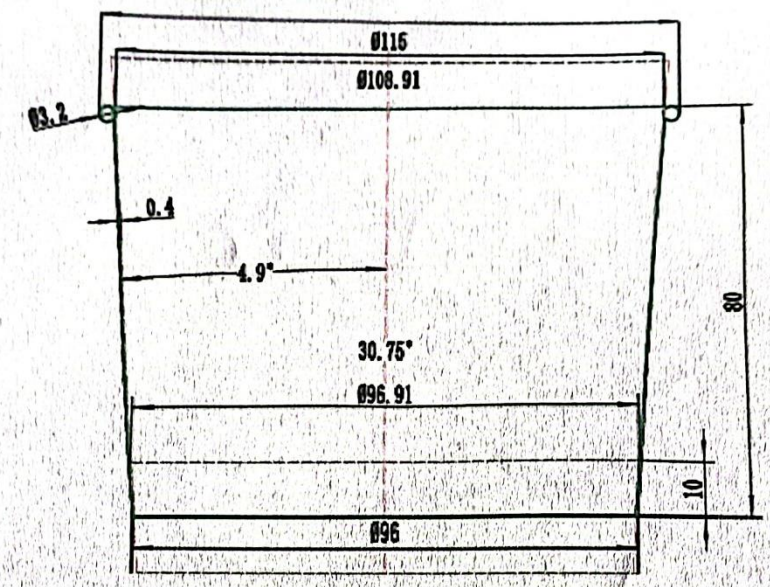






ANEXO 4: FICHA TECNICA EMPAQUE BIODEGRADABLE





Esc 1:1

REFERENCIA	Contenedor 16 Onzas		Línea	Barval
Nombre Comercial	C16		Sublínea	Productos de Papel
Nombre Tecnico	C16G	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Impreso Generico	Grupo	Contenedores
	C16B	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Blanco (no impreso)		
Capacidad Nominal	16 Oz	16 fl.oz. (onzas liquidas) o 480 ml (mililitros).		
Capacidad Total	18 Oz	18 fl.oz. (onzas liquidas) o 530 ml (mililitros).		

CARACTERISTICAS

Producto elaborado con papel 100% virgen 2PE (tratamiento especial para bebidas frias), 100% ecologico y biodegradable.
Puede ser usado para alimentos calientes o alimentos frios.
Es 100% reciclable y puede ser usado como recurso energetico o para convertirlo en otro tipo de papel.
Composicion 100% Papel Polyboard. Gramaje 287 g/m² (gramos por metro cuadrado).
Aprobado por la FDA (Agencia Federal de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de America), para contacto directo con alimentos para el consumo humano. Cumple con la legislacion Europea sobre contacto alimentario.
Opcion de tapa ecologica de papel, o tapa plastica en poliestireno.

Caracteristicas Biologicas, Fisicas y Quimicas.

Biologicas	Libre de contaminacion por microorganismos.
Fisicas	Libre de elementos y materiales extraños.
Quimicas	Libre de contaminacion por fuentes quimicas, incuye proceso de fabricacion.

EMPAQUE

Condiciones de Empaque	Bolsa tubular plastica de polietileno, impresa sellada con cinta de polipropileno.
Unidades de Empaque	50 Unidades por bolsa.
Condiciones de Sobreempaque	Caja de carton corrugada CCN6, impresa (medidas 585x465x320), Bolsas selladas con cinta de polipropileno.
Peso Bruto Nominal	6.75 Kg (Kilogramos)
Forma de Empaque	Contiene 10 bolsas de 50 unidades por bolsa.
Unidades de Empaque	500 Contenedores

ALMACENAMIENTO

Almacene el producto en lugar seco. Evite exponer a la luz directa y a las altas temperaturas. No coloque directamente contra el piso ni contra la pared, utilize un pallet o plataforma, proteja la caja para que no se afecte ni su integridad ni su higiene.

Barval

FICHA TECNICA CONTENEDOR 16 ONZAS

Elaborado: Dpto. Produccion Fecha: Junio 2020
















GPS Map Camera
Funza, Cundinamarca, Colombia
Cl. 13 # 2-42, Funza, Cundinamarca 250020, Colombia
Lat 4.704177° Long -74.20661°
jueves, 22/01/2026 12:45 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Funza, Cundinamarca, Colombia
Cl. 10a #23-26, Funza, Cundinamarca 250027, Colombia
Lat 4.723582° Long -74.219896°
jueves, 22/01/2026 11:35 a. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Funza, Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 # 8-3, Funza, Cundinamarca 250020, Colombia
Lat 4.70814° Long -74.212808°
jueves, 22/01/2026 12:16 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Funza, Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 #8-00, Funza, Cundinamarca 250020, Colombia
Lat 4.708129° Long -74.212808°
jueves, 22/01/2026 12:17 p. m. GMT -05:00
Google


GPS Map Camera
Funza, Cundinamarca, Colombia
Cra. 7 #8-00, Funza, Cundinamarca 250020, Colombia
Lat 4.708118° Long -74.212812°
jueves, 22/01/2026 12:17 p. m. GMT -05:00
Google

ANEXO 5: CERTIFICACION CONTROL DE PALGAS

FUMIGACIONES OCAMPO S.A.S

Soluciones Ambientales Amigables y Sostenibles

NIT.900.867.292-1

RAZON SOCIAL: UT FUNZA COMUNITARIO
NOMBRE DEL CLIENTE: YOLANDA RIOS
NIT: 20.735.894
DIRECCION: CARRERA 5 # 18ª – 31 SAMARKANDA FUNZA CUNDINAMARCA
TELEFONO: 3103317218

EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA FUMIGACIONES OCAMPOS SAS CERTIFICA QUE REALIZÓ CONTROL DE VECTORES, ESPECIFICADOS SEGÚN EL REPORTE DEL SERVICIO, CONTROL DE ROEDORES CON CEBOS ANTICOAGULANTES

PROCESO	CONTROL DE VECTORES
PRODUCTO APLICADO PARA EL CONTROL DE VECTORES	DELMETRIN 2.50 EC
APLICACIÓN	10 ML POR CADA LITRO DE AGUA
FECHA DE CONTROL	15 DE AGOSTO DE 2025
FECHA PRÓXIMO CONTROL	15 FEBRERO DE 2026

Expedido en Facatativá a los (15) días del mes de agosto del 2025.

Firma:

Gerente Comercial
3107826852 - 3229461680

MARLEN ALDANA OTALORA
Firma y Sello
FUMIGACIONES OCAMPO S.A.S.

Carrera 3 No 2 - 52 - Facatativá . Cundinamarca
Cra 112 A No. 142 - 46 Bogotá D.C.
Cels: 316 301 2772 / 316 5759065 / 318 293 9837/ 843 8532
fumigacionesocampo@gmail.com / fumigaciones ocampo@hotmail.com
www.fumigacionesocampo.com / Fumigaciones Ocampo

UT FUNZA COMUNITARIO

Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO CE - 2024715018
ASUNTO: Concepto Sanitario
ENVIA: - Dirección de Salud Pública

LA DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA

EMITE CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

DSP-CQ-256-2024

A LA EMPRESA:

FUMIGACIONES OCAMPO SAS

NIT:	900.867.292-1
DIRECCIÓN:	CRA 3 # 2-52
MUNICIPIO:	FACATATIVÁ
NO. DE ACTA IVC:	621
FECHA DE ACTA IVC:	15 DE NOVIEMBRE DE 2024

Dedicada a la prestación de servicios de aplicación de plaguicidas y control de plagas en instalaciones y vehículos, por cumplir con los requisitos sanitarios exigidos por la Ley 9 de 1979 y sus Decretos reglamentarios, en especial el 1843 de 1991.
Este concepto sanitario cobija las actividades de almacenamiento de sustancias, instalaciones, personal autorizado y control de plagas en los establecimientos que se mencionan a continuación, los cuales corresponden a los protocolos presentados y que fueron aprobados:

1. Áreas o empresas de preparación de alimentos (Industrias de alimentos, restaurantes, panaderías, cafeterías, comidas rápidas, plazas de mercado y relacionadas)
2. Áreas o empresas de expendio o venta de alimentos empacados. (Supermercados, tiendas, cigarrerías, licoreras.)
3. Centros educativos. (Escuelas, colegios, universidades y demás centros educativos)
4. Empresas prestadoras de salud y relacionadas con producción y venta de medicamentos. (Hospitales, IPS, puestos de salud, industria farmacéutica y droguerías)
5. Áreas públicas. (Calles, parques y plazas).
6. Centros de congregación masiva de personas. (Aeropuertos, terminales de buses, coliseos y centros vacacionales).
7. Oficinas y centros de trabajo (industrias, empresas, bodegas; entre otras)

INSECTICIDA
DELMETRIN®
2.50 EC

PRODUCTO SEGURO

Ficha Técnica.

IDENTIDAD.

NOMBRE COMERCIAL:	**DELMETRIN 2.50 EC**
INGREDIENTE ACTIVO.	
NOMBRE COMÚN :	Deltametrina.
GRUPO QUÍMICO:	Piretroide Tipo II.
CLASE:	Insecticida.
NOMBRE QUÍMICO (IUPAC):	(S)-α-ciano-3-fenoxibencil-(1R, 3R)-3-(2,2-dibromovinil)-2,2-dimetil-ciclopropanocarboxilato
FÓRMULA EMPÍRICA:	$C_{22}H_{19}Br_2NO_3$
PESO MOLECULAR:	505,2 g/mol.
PRESIÓN DE VAPOR:	2.0×10^{-4} Pa a 25°C (1.5×10^{-6} mm Hg a 25°C).
RESISTENCIA BIOLÓGICA	No hay evidencias sobre resistencia biológica de los insectos a la Deltametrina.
NÚMEROS DE CÓDIGOS:	CAS: 52918-63-5. OMS: 1998.
PRODUCTO FORMULADO.	
TIPO DE FORMULACIÓN:	Concentrado Emulsionable - EC
ASPECTO:	Líquido libre de materiales extraños o de agentes modificadores.
COLOR:	Cristalino ligeramente azul.
pH:	6,0 - 7,0
GRAVEDAD ESPECÍFICA:	932 g/l a 20°C.
CORROSIVIDAD:	No corrosivo.
EXPLOSIVIDAD:	No explosivo.

DATOS TOXICOLÓGICOS:

DL_{50} ORAL:	Deltametrina Técnica - en ratas: machos 128 mg/Kg hembras: 139 mg/Kg. **DELMETRIN 2.50 EC** Ratas: machos 2.080 mg/kg y hembras 1.240 mg/Kg Ratones: machos 840 mg/kg y hembras 760 mg/Kg
DL_{50} DERMAL:	Ratas: 177.600 mg/Kg Conejos: 8.000 mg/Kg
COEFICIENTE DE SEGURIDAD:	* DL_{50} rata / DL_{50} mosca, para deltametrina = **5.400.** * DL_{50} rata / DL_{50} mosca, para otros insecticidas no piretroides < 250: es decir, **DELMETRIN 2.50 EC** por su baja toxicidad es el insecticida más seguro.
COMPOSICIÓN GARANTIZADA:	**Ingrediente Activo.** Deltametrina: ..... 25,0 g/Lt = 2,50% p/v **Ingredientes Aditivos.** Surfactantes y solvente, c.s.p. :..... 100,00% p/v
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA:	**Medianamente Tóxico - Cuidado - Categoría III**
REGISTRO:	RGSP-281-2007
CONCEPTO TOXICOLÓGICO:	MP-13934-2007
ESPECIFICACIÓN O.M.S:	WHO/SIT/43 - Deltametrina EC.
VIDA ÚTIL:	Mínimo 104 semanas. Este período de vida útil fue calculado mediante estudio de envejecimiento acelerado (Normas CIPAC), a 54°C, durante 14 días, sin variación de sus características fisicoquímicas, ni pérdida de su acción insecticida.
ESTABILIDAD:	**Almacenamiento:** Estable a la luz, al calor y a la humedad relativa por períodos prolongados de almacenamiento, siempre y cuando permanezca sellado en su envase original bajo condiciones ambientales normales y correcto almacenamiento. **Descomposición:** Puede presentar fotodescomposición si no se mantiene en su envase original alejado de la luz solar. Sus solventes son inflamables y la Deltametrina se descompone por encima de los 300°C.
COMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS:	Compatible con pesticidas organofosforados como butóxido de piperonilo (PBO) y S,S,S-tributil fosforotritioato (DEF) e incompatible con las sustancias alcalinas.
TIPO DE USO:	Para el control de vectores transmisores de enfermedades tropicales y plagas urbanas (insectos rastreros y los sectores de la Salud Pública e Industrial.

ANEXO 6: CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CERTIFICADO LIMPIEZA Y DESINFECCÓN DE TANQUES DE AGUA - 2025. M.A.

RAZÓN SOCIAL: UT FUNZA COMUNITARIO
NOMBRE DEL CLIENTE: YOLANDA RIOS
NIT: 20.735.894
DIRECCIÓN: CARRERA 5 # 18ª – 31 SAMARKANDA FUNZA CUNDINAMARCA
TELEFONO: 3103317218

EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA COMERCIALIZADORA DE BIENES Y SERVICIOS B&S SAS CERTIFICA QUE REALIZÓ EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE UN TANQUES DE AGUA POTABLE

PROCESO	LAVADO Y DESINFECCION DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA
PRODUCTO UTILIZADO	HIPOCLORITO DE SODIO AL 15% Y JABON BIODEGRADABLE
# DE TANQUES / LITROS	UN (1) TANQUE AEREO CON CAPACIDAD DE 500 LITROS
TIPO DE MATERIAL	PLASTICO AEREO
FECHA DE CONTROL	02 DE NOVIEMBRE DE 2025
FECHA PRÓXIMO CONTROL	02 DE MAYO DE 2026
ANALISIS DEL CLORO Y PH	ANTES CL:1.3 DESPUES CL: 1.8 / ANTES PH:7.8 DESPUES PH:7.8

Expedido en Zipaquirá - Cundinamarca a los (02) días del mes de NOVIEMBRE DE 2025

Firma:

LEONARDO ENRIQUE REY ONZAGA
COMERCIALIZADORA DE BIENES Y SERVICIOS B&S SAS
NIT: 901.444.881-6
TEL 3013265261.

NOTA: verifique que el certificado este con firma original de representante legal y sello seco con logo de la empresa. Se anexa reporte del servicio, ficha técnica del producto y copia controlada del concepto sanitario.

- ***RUTA PARA VERIFICAR QUE LA EMPRESA CUENTA CON LOS CONCEPTOS. SANITARIOS VIDENTES:*** buscador Google – Censos de salud ambiental – gobernación de Cundinamarca – censo empresas autorizadas – Censo empresas autorizadas de lavado y desinfección de tanques de agua potable.

Descripción

Solución acuosa, clara, ligeramente amarilla, olor característico penetrante e irritante. Fuertemente oxidante; dependiendo del pH de la solución se presenta disociado en forma de cloro activo, ácido hipocloroso HOCl y/o ión hipoclorito OCl-. De estas formas de "cloro libre activo" depende su reactividad en las reacciones de oxidación, cloración y acción bioquímica tales como el control bacteriológico y microbiológico.

Áreas de aplicación

Se destacan las siguientes industrias como principales consumidoras:
Tratamiento de aguas: desinfección, esterilización, acción algicida, decloración y desodorización de aguas industriales, potables y piscinas.
Papelera: en procesos de lavado como blanqueador de celulosa, pulpa de papel y textiles.
Química: hidróxido férrico $Fe(OH)_3$ y dióxido de manganeso MnO_2, de nitratos, sulfatos y cianatos (por reacción con los cianuros y sulfuros correspondientes), de cloraminas orgánicas e inorgánicas y clorofenoles.

Beneficios

Desinfectante.

Dosis

Para piscinas: 0.5 ppm	= 4 ml por cada 1000 lt de agua
Para manos: 25 ppm	= 2 cm3 por cada 10 lt de agua.
Equipos: 100 ppm	= 7.7 cm3 por cada 10 lt de agua.
Paredes: 100 ppm	= 15.4 cm3 por lt de agua.
Superficie poroso	= 48 cm3 por cada 10 lt de agua.

y/o según el producto a elaborar y su formulación.

Composición

Hipoclorito de sodio.

Especificaciones físico-químicas

Hipoclorito de Sodio en % m/v	15 min.
Hidróxido de sodio (alcalinidad total) en % m/v	1 máx.
Densidad a 20°C en g/ml	1.20 min.
Apariencia	ligeramente amarilla

ANEXO 7 - CONTROL DE RESIDUOS

FORMATO PLANILLA CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

FECHA	GENERADOR	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD EN KILOS	DISPOSICION FINAL	FECHA DE ENTREGA /RECOLECCION	RECICLABLE	
						SI	NO
04 Dic	U.T. Funza comunita	Organico	1.0K.	compostaje	04 Dic /25		X
05 Dic	U.T. Funza comunitas	organico	1.K.	compostaje	05 Dic /25		X
09 Dic	U.T. Funza comunita	Organico	2.5 K.	compostaje	09 Dic /25		X
10 Dic	U.T. Funza comuni	Organico	2.5 K.	compostaje	10 Dic /25		X
11 Dic	U.T. Funza Comu	Organico	3.0 K	compostaje	11 Dic /25		X
12 Dic	U.T. Funza comun	Organico	1.5 K	compostaje	12 Dic /25		X
15 Dic	U.T. Funza comun	Organico	2.5 K.	compostaje	15 Dic /25		X
16 Dic	U.T Funza comun	organico	3.0 K.	compostaje	16 Dic /25		X
17 Dic	U.T. Funza comun	organico	1.5 K.	compostaje	17 Dic /25		X
18 Dic	U.T. Funza comun	organico	1.5K	compostaje	18 Dic /25		X
19 Dic	U.T. Funza comun	organico	1.5K	compostaje	19 Dic /25		

Funza, diciembre 19 DE 2025

Señores

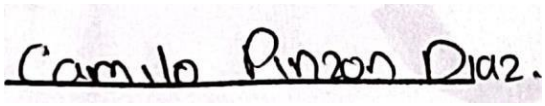
Alcaldía municipal de Funza, Cundinamarca

Asunto: Certificación disposición final de residuos

Respetados señores

Por medio de la presente Yo, CAMILO PINZON DIAZ identificado con cedula de ciudadanía No. 1.073.428.327, certifico que realizo la recolección de la disposición final de residuos a ala UNION TEMPORAL FUNZA COMUNITARIO, identificada con NIT 901.950.887-1, en la planta de producción ubicada en la carrera 5 No. 18A - 31, Funza, Cundinamarca, La anterior recolección se realiza con una periodicidad de tres veces por semana y se ha realizado durante el mes de agosto, con el propósito de realizar el procedimiento de compostaje (Proceso que consiste en descomponer materia orgánica para producir abono natural).

En constancia de lo anterior se firma este documento a los 19 días del mes de diciembre de 2025.



CAMILO PINZON D,

C.C 1.073.428.327

TELEFONO: 3208920622

ANEXO 8 ENTREGA DE DOTACION

ENTREGA DE DOTACION PERSONAL MANIPULADOR

UNIDAD DE SERVICIO:

Se realiza entrega de dotacion al personal manipulador necesaria para el cumplimiento de actividades asisgnadas.

se recibe a conformidad y se relaciona firma aclando que en el momento de terminacion de contrato se debe hacer devolucion de la misma en perfectas condiciones.

	FECHA DE ENTREGA	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	CARGO	FIRMA	UNIFORME	CAMISETA	DELANTAL	ZAPATOS	BUSO	GORRA	BATA	PANTALON
1	6/junio	Maritza Cespedes			Mcespedes		3		1	1	4	1	2
2	6-junio	Miriam Montoya	39'768938		Miriam Montoya	2	2	2		1			
3		Gustavo Mendez	1073185496		Gustavo Mendez		3			2	1	1	2
4		Paola Ramos.	1073508651		Cindy Paola R.	3	1	3		2			
5		Marcia Cespedes	52660145		Marcia Cespedes	3	3	4		2		1	
6		Ramon Calderon	71736349			3	2	2		2			
7		Maritza Cespedes	60477572		Maritza cespedes	4	2	2		2			
8		Andres Palacios	2873518		Andres Palacios		3			2	1		
9		Nicolas RIANO	1073519858		Nicolas	2				2		1	2
10		Edgar Espejo	71589438				2			1	2		
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													

ANEXO 9- PLAN DE SANEAMIENTO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

UT FUNZA COMUNITARIO

ABRIL - 2025

1. INTRODUCCIÓN

Las Buenas Practicas Manufactura, entendidas como los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los factores de riesgo; de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674/13.

La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura como garantía de la calidad e inocuidad de los Diferentes Programas que ejecuta la UT FUNZA COMUNITARIO son el pilar principal para el óptimo desarrollo del programa. Por tal motivo se hace necesario direccionar e implementar guías y procedimientos que permitan controlar los factores de Riesgo que pudieran generarse en alguna de sus etapas de proceso.

Con base en lo anteriormente señalado, a continuación, se diseña la documentación de un plan de saneamiento básico dirigido a los Programas que tiene la UT FUNZA COMUNITARIO compuesto por los siguientes programas: ***programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos, programa de manejo integrado de plagas, programa de abastecimiento de agua potable***.

2. ALCANCE

El plan de saneamiento básico, se encuentra diseñado para su aplicación en todos los Programas que ejecute La Fundación, impartiendo al personal manipulador de alimentos las técnicas orientadas a garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los titulares de derecho, mediante el cumplimiento de los procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integrado de plagas, y, abastecimiento de agua potable.

Objetivo General.

Documentar los programas del plan de saneamiento básico dirigido a los Diferentes programas de la Fundación, a los colaboradores y a los posibles contratistas, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigentes (Resolución 2674 de 2013 y otras que lo complementen). Y capacitar al personal manipulador de alimentos, con el fin de ofrecer todos los procedimientos en los diferentes programas que tenga la Fundación.

Objetivos Específicos.

- ✓ Documentar los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control integral de plagas y calidad del agua, como principal fuente de aseguramiento de la calidad.

- ✓ Capacitación continuada del personal manipulador, resaltando y especificando las responsabilidades requeridas para llevar garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos a través del óptimo cumplimiento de las actividades consignadas en el plan de saneamiento básico.

PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección incluye una serie de disposiciones específicas con las cuales se debe garantizar que cada sitio donde se ejecute los Programas de la Fundación, se encuentre libre de focos de contaminación, como posibles causales de alteración en la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Es una serie de procedimientos estandarizados donde se especifica el tipo de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a su aplicación en las diferentes áreas y superficies, así como en las materias primas y el personal manipulador. e incluirán los métodos para la verificación de cada procedimiento operativo estandarizado

OBJETIVO:

Establecer procedimientos claros y definidos de limpieza y desinfección permitiendo optimizar las condiciones sanitarias en cada programa de la Fundación; a fin de obtener como resultado alimentos inocuos que brinden seguridad a la salud de la población beneficiada.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

- ✓ Dar cumplimiento al estándar sanitario establecido en la Resolución 2674/2013 Artículos 14, (Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14). Artículo 36. Artículo 35, (Numeral 5 y 7); Artículo 6 (Numeral 6.5); Artículo 26 Numeral 1
- ✓ Implementar los procedimientos del sistema de gestión de la calidad, para garantizar la limpieza y desinfección adecuada en el desarrollo de actividades de manipulación de alimentos, en cada una sede educativa.
- ✓ Garantizar la asepsia de todas las áreas, superficies, equipos y menaje de las unidades de servicio, minimizando sustancialmente la existencia de factores de riesgo de contaminación en cada una de estas.

.

ALCANCE:

El diseño y la implementación de este programa aplica a las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de preparación, materias primas (Fruver) y el personal manipulador de alimentos teniendo como fin específico garantizar la calidad del alimento, y por ende la inocuidad del mismo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA EN LA PREPARACIÓN DE LAS SOLUCIONES DETERGENTES Y DESINFECTANTES.

Manipular adecuadamente los agentes limpiadores y desinfectantes.
Preparar las soluciones cada vez que se realicen los procesos de limpieza y desinfección.
Almacenar las soluciones teniendo en cuenta:

- ✓ Recipiente plástico.
- ✓ Con tapa hermética.
- ✓ El recipiente debe ser de uso exclusivo para el producto.

- ✓ Rotular el recipiente para identificar el tipo de solución contenida.

Preparación de solución detergente.

Identificar la cantidad de elementos y materiales a los cuales se les realizara la limpieza, para determinar la cantidad y concentración de solución detergente que se va a preparar.
En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución, midiendo la cantidad de detergente indicado (10 gr por cucharada), para el volumen de agua requerido. Tabla 1
Una vez realizado el procedimiento anterior, se debe agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 1. Cantidad de detergente requerido para preparar soluciones detergentes.

DETERGENTE – CANTIDAD (Gramos)			
Volumen de agua (litros)	**Paredes y techos**	**Mesones, utensilios y equipos**	**Pisos y servicios sanitarios**
1	10	10	10
5	50	50	50
10	100	100	100
15	150	150	150
20	200	200	200
25	250	250	250
30	300	300	300

Preparación de solución desinfectante.
Para comenzar, es necesario determinar la superficie que se va a desinfectar, con el objetivo de identificar concentraciones requeridas y por ende la cantidad indicada de desinfectante a emplear. Tabla 2.

En un recipiente de material adecuado, preferiblemente plástico, preparar la solución desinfectante, midiendo la cantidad de hipoclorito indicado (10 ml por cucharada), para el volumen de agua requerido. Tabla 2.

Por último, se debe Agitar constantemente la solución durante 40 segundos para lograr que esta sea uniforme y aplicar sobre la superficie.

Tabla 2. Cantidad de desinfectante requerido para preparar soluciones desinfectantes.

Volumen de agua (litros)	VOLUMEN DE HIPOCLORITO DE SODIO (mililitros- ml o centímetros cúbicos- cc)			
	Manos y Alimentos	Mesones, Utensilios, y Equipos	Paredes y Techos	Pisos y Servicios Sanitarios
	75 ppm	100 ppm	200 ppm	500 ppm
1	1	2	4	10
2	3	4	8	19
3	4	6	11	29
4	6	8	15	38
5	8	10	19	48
10	14	19	38	95
15	21	29	57	143
20	28	38	76	190
25	35	48	95	238
30	40	57	114	285

POES (Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento)

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA COMUNITARIO**

PROGRAMA	ACTIVIDAD SUPERFICIE	IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE	REGISTRO
¿QUÉ SE VA A LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Limpiar: Pisos, techos, ventanas, paredes, baldes, recipientes, bandejas, contenedores de basura, equipos, superficies .	Detergente, cepillo, esponja abrasiva escoba, trapeador, guantes, limpiones, agua	Personal manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada en el formato de _____
	Desinfectar: Manos, materia prima, utensilios de trabajo y utensilios de aseo, equipos, superficies, tanque de almacenamiento de agua.	Desinfectante, cepillo, trapeador, guantes y limpiones.	Operarios encargados.	

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	UT FUNZA COMUNITARIO

PROGRAMA	LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD	DETERGENTES - DESINFECTANTES – IMPLEMENTOS A ULTILIZAR	RESPONSABLE	REGISTRO
¿CON QUÉ SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	Jabón antibacterial Desinfectante Abundante agua Toallas desechables	Todo el personal y manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada en el formato de control
	Materia prima (Frutas y verduras)	Desinfectante Recipientes plásticos Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Bandejas	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios involucrados en el proceso de producción.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Estantes y alacenas	Detergente en polvo Solución desinfectante recipientes plásticos agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Equipos y Superficies	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Pisos, Paredes, Techos	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Ventanas	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios de aseo.	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

	Tanque de almacenamiento de agua	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA COMUNITARIO**

PROGRAMA	**LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD**	**PERIODICIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
¿CUÁNDO SE VA A LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	Diariamente al inicio de labores - cada vez que se realice cambio de actividad – Después de realizar practicas antihigiénicas como ir al baño, manipular residuos o basuras, rascarse, urgarse la nariz u oídos, toser o estornudar.	Todo el personal Manipulador de alimentos y personas que ingresen al área de preparación.	Registrar la información de actividad realizada en el formato de Control
	Materia prima (Frutas y Verduras)	Cuando se recibe la materia prima, previa a su almacenamiento y después de la remoción de la cáscara. Antes de iniciar la preparación	Personal Manipulador de alimentos	
	Bandejas	Al momento siguiente de terminar la operación de servicio o cuando se hayan dejado de utilizar por mucho tiempo.	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios involucrados en el proceso de preparación.	Una vez al momento de iniciar y una vez al terminar el proceso de preparación. Una vez al cambiar el Tipo de producto.	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	Después de la descarga de los Residuos.	Todo el personal Manipulador de alimentos	
	Equipos y Superficies	Una vez al momento de iniciar y una vez al terminar el proceso de producción.	Personal Manipulador de alimentos	

	Pisos, Paredes, Techos	Cada ocho días y cada vez que se considere necesario.	Personal Manipulador de alimentos	
	Ventanas	Cada ocho días y cada vez que se considere necesario.	Personal Manipulador de alimentos	
	Utensilios de aseo.	Una vez se termine de utilizar.	Personal Manipulador de alimentos	
	Tanque de agua		Personal Manipulador de alimentos	

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUZA COMUNITARIO**

PROGRAMA	LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD	MODO	RESPONSABLE	REGISTRO
¿COMO SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Manos	1. Retirar todo tipo de joyas 2. Mojarse las manos desde la punta de los dedos hasta el antebrazo. 3. Tomar jabón desinfectante. 4. Fregar las manos y uñas. 5. Enjuagar bien. 6. Secar.	Todo el personal manipulador de alimentos y cualquier persona que ingrese al área de preparación	Registrar la información de actividad realizada en el formato de control
	Materia prima	1. Seleccionar y clasificar frutas y verduras, descartar las que presenten degradación parcial o total. 2. Sumergir las frutas y verduras en agua. 3. preparar solución desinfectante – Tabla 2 3. sumergir la frutas y verduras en la solución esperar tiempo estimado de contacto - Tabla 2 4. Enjuagar con abundante agua potable	Personal Manipulador de alimentos	
	Bandejas y Menaje .	1 Remover los residuos de alimentos. 2. Sumergir las bandejas en agua y aplicar jabón 3.Enjuagar con suficiente agua potable 4. preparar solución Desinfectante – Tabla 2. 4. Sumergir en solución desinfectante 5. Enjuagar con suficiente agua potable eliminando residuos de	Personal Manipulador de alimentos	

		desinfectante 6. Escurrir y ubicar en lugar aireado para que se sequen por acción del aire, evitando su contaminación.		
	Utensilios de involucrados en el proceso de producción.	1. Sumergir en agua 2. Aplicar jabón y restregar 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar solución desinfectante 5. Secar. Para el fin de semana Ubicar los utensilios en un debidamente protegidos y colocar en un lugar seguro.	Personal Manipulador de alimentos	
	Contenedores de basura.	1. Humedecer los contenedores con abundante agua. 2. Adicionar detergente. 3. Remover los residuos adheridos al contenedor. 4. Enjuagar los contenedores con abundante agua. 5. Adicionar Solución desinfectante. 6. Dejar secar boca abajo y la tapa sobre estos.	Personal Manipulador de alimentos	
¿COMO SE DEBE LIMPIAR Y DESINFECTAR?	Equipos y superficies	1. Retirar los residuos sólidos y líquidos del equipo. 2. Desarmar el equipo. 3. Mojar con abundante agua. 4. Aplicar desinfectante y fregar con fuerza para retirar los sólidos. 5. Mojar con abundante agua. 6. Secar todas las superficies.	Personal Manipulador de alimentos	Registrar la información de actividad realizada en el formato de control
	Pisos,	1. Retirar residuos solidos con escoba asegurando retirar residuos de rejillas de sifones y debajo de equipos y mesones. 2. Humedecer todo el piso	Personal Manipulador de alimentos	

		aplicando detergente. 3.Reemover el exceso de suciedad con cepillo, especialmente en las uniones de pared y piso y alrededor de rejillas 4. Enjuagar con abundante agua eliminando residuos de suciedad 5. Preparar solución desinfectante – Tabla 2 6. Adicionar Solución desinfectante permitiendo el tiempo de contacto –Tabla 2 7. Escurrir muy bien eliminando residuos de cloro 8. Secar a temperatura ambiente.		
	Paredes y Ventanas	1. Limpiar toda la ventana para remover el polvo y elementos extraños. 2. Humedecer las superficies (paredes y ventanas con solución de detergente y fregar en forma de círculos. 3. Fregar y remover residuos de suciedad con ayuda de cepillo. 4. Enjuagar con abundante agua eliminando residuos de jabón. 5. Preparara solución desinfectante – Tabla 2 6.Pasar un paño humedecido con Solución desinfectante. 6. Secar a temperatura ambiente.	Personal Manipulador de alimentos	
	Techos	1. Limpiar residuos de polvo, telarañas con ayuda de escoba. 2. No debe evidenciarse acumulación o generación de condensados en techos ni alrededor de lámparas o bombillas.	Personal manipulador de alimentos	
	Estufas	1.Verificar que estufas y pilotos se encuentren apagados 2.Desmontar las partes removibles para facilitar su limpieza 3.Aplicar solución de detergente – Tabla 2 4.Aplicar agua caliente para facilitar la remoción de residuos de grasa 5.Aplicar nuevamente detergente y restregar para eliminar residuos adheridos. 6.Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos	

		potable eliminando residuos de detergente 7. preparar solución desinfectante – Tabla 2 8.Aplicar solución desinfectante sumergiendo las partes del equipo y permitir tiempo de contacto. 9.Enjuagar con suficiente agua potable para retirar completamente el desinfectante 10. Retirar exceso de humedad con papel absorbente o limpión higienizado y dejar secar al ambiente. 11. Armar el equipo ubicando las partes retiradas.		
	Neveras	1.Retirar los alimentos de la nevera y descartar los que presenten signos de alteración o descomposición 2. Enjuagar con agua potable el interior y exterior de la nevera eliminando partículas e impurezas, desmontando parrillas y partes removibles. 3. Con ayuda de un paño higienizado aplicar solución de detergente, previniendo el contacto con partes eléctricas y sistema de refrigeración. 4. Preparar solución desinfectante – Tabla 2 5.Con ayuda de un atomizador aplicar la solución desinfectante y permitir tiempo de contacto 6. Enjuagar con agua potable el interior y exterior de la nevera eliminando residuos de desinfectante. 7. Aplicar el mismo procedimiento para las partes desmontables. 8. con un paño o toalla desechable secar muy bien las partes e interior de la nevera. 9.Montar las parillas y partes retiradas.	Personal manipulador de alimentos	
	Estantes y alacenas	1.Retirar los alimentos que se encuentren almacenados 2. Remover polvo y suciedad adherida a la superficie con ayuda de un cepillo.	Personal manipulador de alimentos	

		3. Aplicar detergente y restregar eliminado mugre y residuos adheridos a la superficie. 4. Enjuagar con agua potable eliminando residuos de detergente 5.Aplicar solución desinfectante – Tabla2 con ayuda de un atomizador 6. Enjuagar con agua potable eliminando residuos de cloro 7. Realizar secado completo y reubicar los alimentos teniendo en cuenta la rotación de los mismos. PEPS		
	Utensilios de aseo .	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	
	Tanque de agua	Detergente Solución desinfectante Abundante agua	Personal Manipulador de alimentos	

PROGRAMA	ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
¿CÓMO SE CONTROLA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?	Verificar si se han diligenciado los formatos correspondientes al programa de limpieza y desinfección en las fechas y momentos estipulados.	Cada semana	Ingeniera de alimentos
	Realizar periódicamente pruebas microbiológicas para verificar la efectividad de los procesos de limpieza y desinfección llevados a cabo.	Cada meses	Laboratorio de control o personal Idóneo
	Realizar capacitaciones al personal para Orientarlos sobre la importancia de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura	De acuerdo a Cronograma de capacitación – Cada que ingrese personal nuevo.	Ingeniera de alimentos

FICHAS TÉCNICAS DE LOS AGENTES QUÍMICOS EMPLEADOS PARA LAS LABORES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Tabla 3. Ficha técnica de jabón antibacterial.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUZA COMUNITARIO**
Nombre: Jabón líquido Natural Feeling **DESCRIPCION:** Jabón líquido sin perfume ni colorante, apto para todo tipo de pieles. Elimina los riesgos de alergias asociados a los perfumes y los colorantes. Higiene eficaz y emoliente ideal para lavado de manos de alta frecuencia y de aseo corporal diario.	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Liquido
Color	Caracteristico sin colorante
Olor	Caracteristico sin perfuma
Presentación comercial	750 ml y 1 lt
Elaborado por	Quimica Orion S.A.
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad, estatica y el contacto con alimentos.	

Tabla 4. Ficha técnica de jabón detergente.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA COMUNITARIO**
Nombre: Detergente en polvo **DESCRIPCION:** Es un detergente en polvo de uso múltiple, recomendado para el uso de lavado de ropa, de limpieza	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Polvo Granulado
Color	Blanco con puntos azules
Olor	Característico
Ingrediente Activo	Tensioactivos aniónicos y catiónicos tripolisfosfato de sodio, Jabón de Sodio, Silicato de sodio, Sulfato de sodio anhidro
Presentación comercial	Bolsa de polietinelo de 250gr, 500gr y 1000gr
Comportamiento	Irritante
Propiedades	Limpiadoras
PRECAUCIONES	
Evite el contacto con los ojos y piel irritada	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Buscar ayuda médica si la irritación persiste. **Contacto con la piel**: Enjuague la zona con grandes cantidades de agua**.** Buscar ayuda médica si la irritación persiste**.** **Ingestión:** Beba de 2 - 4 onzas de un líquido transparente. Buscar ayuda médica. **Inhalación:** Sacar al victima al aire fresco. Obtener atención médica**.**	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Conservar en un lugar fresco y ventilado. Mantener los recipientes hermeticamente cerrados cuando no estén en uso. Evitar el contacto con alimentos.	

Tabla 5. Ficha técnica de Desinfectante.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA COMUNITARIO Y Caminos Nit. 900.020.277-3**
Nombre: Hipoclorito de Sodio **DESCRIPCION:** Desinfectante con una concentración del 5.25% de hipoclorito de sodio, actúa como agente oxidante ayudando a eliminar las manchas difíciles; es un desinfectante, que elimina el 99,9% de bacterias y hongos, además limpia y desinfecta todas las superficies lavables. Además de sus características fisicoquímicas, este desinfectante es óptimo para su uso en los restaurantes gracias a su amplio espectro de acción desinfectante, su economía y disponibilidad en el Mercado.	
PROPIEDADES FISICO QUIMICAS	
Aspecto	Liquido transparente
Color	Transparente
Olor	Característico
Ingrediente Activo	Hipoclorito de sodio
Presentación comercial	Envases plástico de 450 cc, 1000 cc, 1800 cc, y 3700cc.
Concentracion	5.25%
Ph Directo	11
Comportamiento	Corrosivo
Propiedades	Desinfectantes,Blanqueadoras
PRECAUCIONES	
Producto altamente irritante, se recomienda usar guantes para su manipulación; puede producir lesiones oculares, cutáneas, pulmonares y digestivas.	
PRIMEROS AUXILIOS	
Contacto con los ojos: Lavar con abundante agua manteniendo los párpados abiertos (mínimo 15 minutos). Posteriormente visitar al oftalmólogo. **Ingestión:** Beber abundante agua, nunca provocar vómito. Visitar al médico. . **Inhalación:** Colocar al afectado al aire fresco, suministrar oxigeno o respiración artificial si fuera necesario.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperatura no mayor a los 28°C en recipientes cerrados y resistentes a la corrosión, en un lugar oscuro (puede desestabilizarse por la luz o el calor). No almacenar el producto por periodos prolongados de tiempo. Evitar el almacenamiento de soluciones desinfectantes preparadas por más de dos días.	

FORMATOS PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

B: Bien M: mal (Se califica: orden, limpieza, mantenimiento, ausencia o presencia)

VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
INSPECCION LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			*PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN*	
Fecha: _____				
INSTALACIONES LOCATIVAS				
ASPECTO	*B*	*M*		
Fachada				
Pisos y paredes				
Puertas y ventanas				
Techos y lámparas				
Responsable de área:				
ÁREAS DE PROCESO				
Mesones				
Paredes				
Pisos				
Techos				
Responsable de área:				
UTENSILIOS				
Cuchillos				
Tablas de picado				
Recipientes Plásticos				
Bandejas				
Responsable de área:				
AGENTES SANITIZANTES				
Utensilios y agentes de aseo completos				
Envases limpios				
Envases Rotulados				
Desinfectante de manos				
Almacenamiento correcto				
Responsable de área:				
ALMACENAMIENTO				
Orden y aseo general				
.Estantería limpia				
Estantería en buen estado				
Recipientes con tapa y Marcados				
Responsable de área:				
SERVICIO SANITARIO				
1.Piso				
2.Paredes				
3.Techo				
4.Dispensador de jabón				
5.Toallas				
6.Lavamanos				
7.Caneca y papel higiénico				
8.sanitario limpio y en buen estado				
Responsable de área:				

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Acciones preventivas.

- ✓ El personal manipulador que ha sido bien instruido respecto al conjunto de responsabilidades que abarca su labor, puede llevar a cabo la ejecución de actividades de manera sinérgica, haciendo uso consciente y eficiente de los utensilios y productos.
- ✓ Los elementos como escobas, traperos, o cepillos largos de cerdas duras empleados para llevar a cabo las labores de limpieza, bajo Ninguna circunstancia pueden ser usados para realizar la limpieza de mesas, mesones o menaje de cocina.
- ✓ Los elementos empleados para la limpieza de las unidades sanitarias, deberán ser para uso exclusivo de estas, y no podrán ser empleados en las labores de limpieza de ninguna de las otras áreas del comedor.
- ✓ Las acciones previas a la desinfección, entendidas estas como barrer los pisos y limpiar las superficies, garantizan la asepsia de los procesos, y disminuyen considerablemente las cantidades de desinfectante a emplear.

Acciones correctivas.

- ✓ Realizar las acciones de pre alistamiento previo a los procesos de limpieza y desinfección, a fin de optimizar los procedimientos y disminuir riesgos de contaminación.
- ✓ Determinar la elección y uso de los productos químicos para la limpieza y desinfección con de acuerdo a la normatividad sanitaria, y con características ideales para el desarrollo de los procesos.
- ✓ Llevar a cabo la preparación de soluciones detergentes y desinfectantes de acuerdo al protocolo establecido; dan garantía del cumplimiento y compromiso con la conservación de las inocuidad de los alimentos a través de estas acciones.
- ✓ Verificar el buen estado de los elementos como esponjas, cepillos, escobas, traperos, etc, para el desarrollo de las actividades, y realizar el cambio pertinente de estos cuando sea necesario.
- ✓ Almacenar de manera exclusiva los utensilios y elementos químicos de limpieza y desinfección, como medida organización y prevención de posible contaminación cruzada.
- ✓ Erradicar el uso de limpiones u otros elementos de tela para la limpieza de manos, mesones, menaje o equipos, buscando mitigar el riesgo de generación de proliferación bacteriana y contaminación cruzada.
- ✓ Realizar Capacitación continuada al personal manipulador de alimentos, reforzando de manera especial en los aspectos de mayor debilidad o dificultad, que puedan ver perjudicados los procesos de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Es un conjunto de acciones que se pueden realizar para mejorar la calidad del agua según el uso al que está destinada.

OBJETIVO:
Dar cumplimiento a las normas ambientales, según el decreto 1594 del 16 de junio de 1984 del ministerio de protección social el cual se reglamentan los usos del agua y de los residuos líquidos y el decreto 1753 del 3 de agosto de 1994, sobre licencias ambientales y así contribuir a proteger el medio ambiente.

ALCANCE:
Evitar enfermedades a los humanos y animales, causando la destrucción de la fauna y la flora acuática, la destrucción a la vegetación asociados a las aguas, la inutilización de acueductos por efectos de sedimentos y ocasionando pérdida de las áreas acuáticas

Supervisión de Vertimientos Líquidos

Las personas que realizan el proceso preparación de alimentos deben tener conciencia de lo que se descarga, el control de la adecuada eliminación de residuos líquidos recae sobre el operador; no existe un formato para supervisión ya que se realiza bajo criterio personal, el mecanismo de control es la observación de las rejillas en los ductos de desagües.
Se debe tener en cuenta:

- ➢ Grasa y aceites: impedir la descarga de desechos que contengan grasa ó sustancias que solidifiquen en temperaturas de 0 a 65 ºC, pueden ocasionar daños en tratamientos. Según valores permisibles por la norma 100 mg/L.
- ➢ Material flotante: estos son cabellos, cerdas, fibras de madera que pueden ocasional daños en canales y bombas. Según valores permisibles por la norma: ausente.
- ➢ Sólidos suspendidos inertes: son vidrio, lodos, basura, cáscara de fruta que hacen obstrucciones en el sistema. Según valores permisibles por la norma: ausente.
- ➢ Desechos con temperaturas elevadas: especialmente a temperaturas mayores de 65ºc son perjudiciales para el alcantarillado debido a producción de vapores y aceleraciones de reacciones corrosivas. Según valores permisibles por la norma: menor de 40°C.

ACTIVIDAD	LUGAR DONDE SE REALIZARÁ LA ACTIVIDAD	PERIODICIDAD	RESPONSABLE
Filtración de partículas solidas	Ductos de eliminación de residuos líquidos	Diariamente	Operario
Revisión estado rejillas de protección	Ductos de desagüe	Mensualmente	Operario

PROGRAMA RESIDUOS SÓLIDOS

Es un conjunto de medidas y procedimientos que permiten obtener como resultado un manejo adecuado de residuos y basuras que se generan en los CDI.

OBJETIVO:

Evitar casos de contaminación cruzada que puedan afectar la calidad del producto o la salud de los consumidores, además de la contribución a la preservación del medio ambiente, respondiendo a las normas de higiene y seguridad industrial.

ALCANCE:

Establecer un control de los residuos sólidos que se generan dentro del establecimiento alimentario por medio de clasificación de materiales.

TERMINOS Y DEFINICIONES.

Residuos Sólidos: Los residuos sólidos generados en cualquier lugar de los restaurantes es y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgos para la salud humana y/o el medio ambiente son clasificados de la siguiente forma.

Organicos: Son los restos químicos o naturales que se descompone fácilmente en el ambiente. En esta clasificación se encuentra: vegetales, residuos alimenticios no infectados, madera y otros residuos que pueden ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Reciclables: son aquellos que no se descomponen fácilmente y se pueden volver a utilizar como materia prima para otros productos: papel, plástico, chatarra, vidrio, telas, partes de equipos dañados o en desuso

IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE LOS RESIDUOS SOLIDOS.

Los procesos de transformación de alimentos en los comedores es genera los residuos sólidos identificados a continuación:

Residuos sólidos orgánicos biodegradables: Cáscaras, semillas, sobrantes de comida, entre otros.

Residuos sólidos inorgánicos: Bolsas plásticas, envases plásticos, papel, carton, cubetas de huevo.

Recomendaciones Generales.

- Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar proliferación de insectos y bacterias. Esta podrá ser negra o de color según el tipo de residuo.
- Cada caneca contendrá su bolsa y deberá estar tapada.
- No se deberá llenar por completo la bolsa con los residuos sólidos, para evitar que al cerrarla se derramen estos residuos y generen contaminación.
- El área en la cual se disponen los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos, deberá permanecer siempre limpia y ordenada.
- Los contenedores deberán ser lavados y desinfectados cada vez que se desocupan.
- El personal manipulador de alimentos, deberá lavar y desinfectar sus manos al finalizar las acciones de disposición de residuos sólidos, y limpieza y desinfección de recipientes contenedores.

ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE IMPACTO AMBIENTAL

A continuación, se resaltan algunas acciones encaminadas a prevenir las posibles situaciones relacionadas con el impacto ambiental que se pueda ocasionar a causa de los residuos sólidos generados en cada comedor .

- Las preparaciones ofrecidas a los titulares de derecho, se dan generalmente como ración preparada, es preciso evitar que existan sobrantes de posibles agentes contaminantes como restos de aceite; dada la eventualidad de dicho sobrante, es preciso que el personal manipulador de alimentos lleve a cabo la respectiva recolección de estos residuos en un recipiente adecuadamente limpio, y bien sellado, para que estos sean entregados a la empresa de aseo municipal y se le dé la respectiva disposición final.
- Evitar los estancamientos de aguas residuales dentro o en los alrededores de los comedores es, para tal fin es preciso realizar una revisión constante por parte del personal

manipulador de alimentos en todas las áreas y realizar los respectivos drenajes cuando sea necesario.

- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los recipientes para la disposición de residuos sólidos, siguiendo el protocolo establecido en el programa de limpieza y desinfección.
- Realizar los procedimientos de limpieza y desinfección de manos, de acuerdo a los protocolos establecidos en el programa de limpieza y desinfección.

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	**UT FUNZA COMUNITARIO Y Caminos Nit. 900.020.277-3**

CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Disponer los residuos en las bolsas que se encuentran protegiendo las canecas que Están ubicadas en el área de recolección de basura.	Diario	Operarios
Entregar los residuos al personal de recolección cuando llegue el camión recolector.	Dos veces por semana	Operarios
Limpiar y desinfectar las canecas; colocar Bolsas nuevas.	Dos veces por semana, después de la llegada del Carro recolector de basura.	Operarios
Realizar la inspección de programa residuos sólidos.	Mensual	Ing. De Alimentos

RESIDUOS SÓLIDOS	**PROCEDIMIENTO**	**MATERIALES A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
Qué se va a controlar	Los residuos generados por la producción de alimentos y demás desechos producidos por el CDI.	Bolsas plásticas .	Operarios encargados del área.
Con qué se va a controlar	Inspeccionar el programa de manejo de residuos sólidos.	Formatos correspondientes al programa de residuos sólidos	Ing. de Alimentos
Cuando se va a controlar	Diariamente deberán ser recolectadas las bolsas de todas las áreas generadoras de residuos y llevadas al lugar de almacenamiento de residuos; Dos veces por semana, con el paso del carro recolector, se eliminarán los desechos acumulados.	Bolsas plásticas	Operarios encargados
Cómo se va a Controlar	Diligenciar los formatos Estar atentos a cualquier Irregularidad que se detecte con respecto al manejo de los residuos.	Formatos correspondientes al programa de residuos sólidos	Personal Operativo
Quién va a controlar	Realizar una supervisión del diligenciamiento de formatos y tomar medidas correctivas en caso de ser necesario.	Formatos correspondientes al programa de residuos sólidos .	Ing. De Alimentos

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO (Inspección de residuos sólidos)		PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS	
Aspecto a evaluar	Evaluación	**Observación**	**Acción correctiva**
Recipientes con su debida bolsa			
Recipientes con su tapa Correspondiente			
Disposición de desechos sólidos			
Evacuación de desechos sólidos			
Disposición de canecas en diferentes áreas			
Inspector:		**Fecha:**	

CONTROL CALIDAD DE AGUA

Es el comprendido de actividades y análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos que se realizan en cualquier punto de la red de distribución, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad del agua de uso y consumo.

OBJETIVO:
Dar cumplimiento al decreto 1575 de, del ministerio de protección social, por el cual se expiden las normas técnicas de calidad del agua potable; además permite asegurar que el agua utilizada en todos los procesos dedicados a la producción de alimentos, cumpla con los requerimientos establecidos en este decreto.

ALCANCE:
Obtener un agua libre de microorganismos, para el proceso de producción de alimentos.

CRONOGRAMA		
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Análisis microbiológicos y químicos para el agua, en puntos estratégicos.	Dos veces en el año o cada vez que se considere necesario.	Ing. De Alimentos. Laboratorio encargado.
Registrar en los formatos los valores del análisis.	Después del análisis en laboratorio	Ing. De Alimentos

Procedimiento Operacional Estándar

CONTROL CALIDAD DE AGUA	PROCEDIMIENTO	MATERIAL A UTILIZAR	RESPONSABLE
Qué se va a controlar .	El agua potable quel se utiliza para proceso productivo y operaciones de limpieza.	Material de laboratorio.	Laboratorio encargado
Con qué se va a controlar	Análisis de laboratorio para determinar la calidad del agua que el acueducto suministra a los I. Análisis de Cloro	Material de laboratorio.	Laboratorio encargado
Cómo se controla	Este análisis se realiza en puntos estratégicos como: fuentes de abastecimiento (tanques de reserva), sistemas de conducción y distribución (tuberías y grifos). Se tomará muestra en lavamanos , llave de lavado de alimentos y baños. Se debe llevar el registro de los análisis microbiológicos en los formatos del programa de control calidad de agua.	Material de laboratorio. Formatos control calidad de agua. Ficha técnica.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad
Cómo se controla el programa .	Tomar acciones correctivas y medidas, necesarias en caso de ser resultados no óptimos, después de esto volver a realizar pruebas para verificar	Formatos control calidad de agua. Material de laboratorio.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad
Quién controla	Llenar los formatos de análisis laboratorio. Citar al laboratorio para el análisis en el tiempo requerido.	Formatos control calidad de agua.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad
Quién controla el programa .	Laboratorio y resultados.	Formatos control Calidad de agua. Material de laboratorio.	Laboratorio encargado Ing. De Calidad

MANUAL DE CONTROL DE CALIDAD Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M)	

MANEJO DE PH Y CLORO RESIDUAL				PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA		
FECHA	HORA	**PH (6.0-8.0)**	CLORO RESIDUAL **(0.2-1.5 PPM)**	**MEDIDAS CORRECTIVAS**	**RESPONSABLE**	**SUPERVISOR**

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Es un sistema de medidas preventivas basado en métodos químicos, físicos y /o biológicos que se implementa para controlar y erradicar las plagas que puedan presentarse dentro o en los alrededores de las instalaciones, ya que estas constituyen una fuente potencial de contaminación.
Cucarachas: vectores importantes de salmonella, proteus, shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
Zancudos: pueden transmitir el Dengue.
Moscas: pueden transmitir meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas.
Roedores: transmiten salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, antavirus, neumonía.
Aves: salmonelosis, histoplamosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis.

OBJETIVO:

Disminuir la población de plagas hasta niveles cercanos a cero o por lo menos a un nivel en el cual no se presenten daños económicos ni de transmisión de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

ALCANCE:

Prevenir y establecer medidas de control de plagas y los medios que puedan generar infestación dentro de Las instalaciones

PRECAUCIONES

Existen dos tipos de toxicidad crónica y aguda.
Toxicidad crónica es consecuencia de una serie de dosis pequeña, difícil de medir.
Toxicidad aguda es producida por dosis altas cuyos efectos son rápidos.
Pueden haber intoxicaciones por: contacto con la piel (cutánea ó dermal), ingestión (oral), inhalación (pulmonar).
Para evitar este efecto debe usarse máscaras con filtro, evitar el manejo de concentrados en lugares cerrados, al manipular los insecticidas debe estar en sentido del viento protegiéndose de los vapores, terminando la fumigación debe bañarse.
En el momento de la fumigación se debe recoger todo lo que entre en contacto con el alimento: mesas, equipos, cerrar bien el horno, utensilios de trabajo, alimentos. Esperar por lo menos un día después de la fumigación para volver a colocarlos.

CRONOGRAMA		
ACTIVIDAD	FRECUENCIA	RESPONSABLES
Fumigación de las plagas	Cada vez que se evidencie infestación de plagas por fallas en los sistemas preventivos.	Empresa encargada
Vigilancia y detección de plagas	Máximo cada 8 días	Operarios
Tomar decisiones según la detección y vigilancia	Cada que sea necesario	Ing. De Calidad

Procedimiento Operacional Estándar

CONTROL DE PLAGAS	PROCEDIMIENTO	MATERIAL A UTILIZAR	RESPONSABLE
Qué se va a controlar	Se realizará el control de ingreso de plagas como: cucarachas, hormigas, roedores, zancudos dentro del establecimiento	Barreras en ventanas, puertas, ductos de ventilación, sifones . Formato control de plagas.	Personal encargado del proceso
Con qué se va a controlar	Se controlará por medio de: Ubicación de barreras en ventanas y ductos de ventilación.	.Mallas de anjeo, barrera en puertas y rejillas en sifones	Personal encargado del proceso
Cuando se va a controlar	Los controles se realizarán diariamente y en el caso eventual de presentarse sospechas de presencia de plagas se implementaran las acciones correctivas necesarias	Formato manejo preventivo de plagas.	Personal encargado del proceso
Cómo se controla .	Revisión y cambio de barreras respectivos para cada sección del establecimiento Control indirecto: por medio de P.O.E.S. Y B.P.M.	Diligenciamiento de Formatos del programa. Guantes. Formato control de Plagas. .	Personal encargado del proceso
Como se controla el programa	Se llenará los formatos de control de plagas. Supervisar el diligenciamiento de formatos.	Formato control de Plagas	Operarios. Ing. De Calidad
Quién controla	El formato es el medio escrito que según las inspecciones visuales indican cuando hay presencia de plagas.	Formato control de plagas	Ing. De Calidad

Formatos control integrado de plagas

FORMULARIO DE DIAGNÓSTICO SANITARIO AMBIENTAL

Empresa:_____ **Fecha:**_____
Dirección:_____ **Ciudad:**_____
Teléfono:_____
Responsable:_____
Área:_____

Comentarios:
(Orden, limpieza, disposición general, bandas de pintura, localización y distribución de materia prima**)**

CONDICIÓN DE INSTALACIONES:
Bueno:_____ **Regular:**_____ **Deficiente:**_____

Hallazgos o especies observados (Marque con **X** en la casilla**)**

Roedores vivos		Huellas		Otras plagas	
Roedores muertos		Madrigueras		insectos	
Cucarachas		Manchas de orina		Hormigas	
Excrementos		Olores anormales		Otros (especifique)	
Sonidos		Pelos de roedores			

ACCESO A LAS INSTALACIONES (Marque con **X** en la casilla**)**

Desagües		Ventanas		Puerias	
Conductos		Cimientos		Espacios abiertos	
Puertas		Paredes		Otros	

PASO AL INTERIOR (Marque con **X** en la casilla**)**

Conductos		Techos		Averias alrededor de conductos ó tuberías	
Cañerías Rendijas		Estructura		Alcantarillas	
Alcantarillas		Griferias		Escombros	

ALIMENTOS Y EMPAQUES (Marque con **X** en la casilla**)**

Alimentos parcialmente roídos		Recipientes sucios/Insectos	
Alimentos desparramados		Granos infestados	
Empaques desgarrados		Empaques agujereados	
Alimentos amontonados		Otras señales	

Resultados:

Realizado por:

CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

RESPONSABILIDADES

Los empleados deben ser personas competentes con un buen desempeño laboral y estar en perfectas condiciones de salud, con el fin de no tener ningún riesgo para la contaminación del alimento y el bienestar del trabajador.

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE MANIPULADORES

INTRODUCCIÓN

El Plan de Capacitación, está diseñado para lograr la sensibilización del personal manipulador respecto a su responsabilidad con la calidad del producto terminado y por ende el bienestar absoluto de los titulares de derecho, para ello se deben ejercer prácticas adecuadas de manejo en todas las etapas del proceso. Las buenas prácticas deben ser adoptadas por todo el personal que labora directa e indirectamente en la manipulación de alimentos, de manera que se trabaje desde la prevención como herramienta fundamental en la consecución de alimentos higiénicos, seguros, nutritivos y aptos para el consumo.

Para lograr este resultado, el Plan de Capacitación enmarca una amplia temática que permite al personal conocer los procesos y aplicar medidas de control en las etapas que involucran desde la preparación misma de los alimentos hasta la adecuación de las instalaciones, equipos, utensilios y demás recursos inmersos en estas actividades; dichas temáticas descritas a continuación.

- Normatividad legal vigente.
- Sensibilización en BPM.
- Claves para la inocuidad de los alimentos.
- Origen y consecuencias de las ETA´s
- Contaminación y fuentes de contaminación.
- Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
- Aspectos claves dentro de la preparación.
- Plan de saneamiento básico.
- Estandarización de gramajes. Empaque y rotulado.
- Técnicas de almacenamiento de alimentos
- Manejo de variables críticas (temperatura).
- Seguridad y salud en el trabajo.

OBJETIVO

Capacitar y generar hábitos al personal vinculado en las operaciones del Programa que la UT este ejecutando con sus Clientes, en Educación sanitaria, minuta, y todos los demás temas asociados a los procesos de transformación de alimentos; generando conciencia acerca de la importancia de su trabajo y de la responsabilidad sanitaria que tienen sobre los alimentos y la salud de los titulares que se benefician del servicio.

Objetivos Específicos

- Dar a conocer la normatividad sanitaria y de alimentos que regula a los restaurantes que elaboran, procesan y distribuyen alimentos.
- Mejorar la capacitación del personal que manipula alimentos continuamente por medio de la implementación del programa de capacitación.
- Divulgar a las manipuladoras las buenas prácticas de manufactura para la elaboración de los alimentos.
- Concientizar a las manipuladoras de la importancia de tener buenos hábitos de higiene en la manipulación de alimentos, que se van a suministrar en el restaurante.
- Instruir al personal manipulador en los procesos de limpieza y desinfección de los alimentos, las áreas, equipos, menaje, utensilios a utilizar en cada de los restaurantes.
- Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos frente al producto que elabora
- Concientizar al personal operativo de la importancia que revise su buen desempeño como manipulador para la obtención de alimentos inocuos.
- Ofrecer pautas que ayuden a mejorar la calidad de vida de los adultos mayores usuarios del servicio.

- Establecer una serie de normas ó disposiciones de carácter obligatorio para cumplir con los lineamientos de BPM.
- Dar conocer e instruir los ciclos de menú, en los complementos refrigerio y/o almuerzo, preparaciones e intercambios.
- Sensibilizar a los empleados en la responsabilidad social por los impactos sociales, ambientales y económicos.
- Sensibilizar al personal manipulador de su autocuidado en cada uno de las áreas del restaurante donde laboran.

ALCANCE: Las temáticas inmersas en el presente plan de capacitación, se encuentran dirigidas a todo el personal manipulador de alimentos para crear un ambiente sano y armónico, con un personal capacitado para la preparación y el servicio brindando confiabilidad y garantía de calidad.

DEFINICIONES

Capacitación: se considera como un proceso a corto plazo, en que se utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado, que comprende un conjunto de acciones educativas y administrativas orientadas al cambio y mejoramiento de conocimientos, habilidades y actitudes del personal , a fin de propiciar mejores niveles de desempeño compatible con las exigencias del puesto que desempeña, y por lo tanto posibilita su desarrollo personal, así como la eficacia, eficiencia y efectividad empresarial a la cual sirve.

Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETAS): son un síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Seguridad industrial: Conjunto de actividades dedicadas a la identificación, evaluación y control de los factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes.

higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones s sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de espacias.

Alimento adulterado: Es aquel:

- ✓ Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- ✓ Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
- ✓ Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
- ✓ Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:

- ✓ El cual se encuentre por fuera de su vida útil
- ✓ No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas **reconocidas internacionalmente.**

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimento que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento fraudulento: Es aquel que:

- ✓ Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- ✓ Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- ✓ No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin ser

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
Higiene de los Alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
Higiene y Manipulación de Alimentos: La higiene de los alimentos tiene como objetivo prevenir la contaminación de los alimentos. Es el conjunto de medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los productos alimenticios que consumimos. El termino Higiene de los alimentos hace referencia a todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.
Alimentos de Alto Riesgo: Los alimentos de alto riesgo son aquellos listos para comer, que bajo condiciones favorables de temperaturas, tiempos y humedad pueden experimentar el desarrollo de bacterias patógenas. Dado que esos alimentos no han de sufrir un tratamiento posterior (por ejemplo, calentamiento) antes de ser consumidos, tal desarrollo bacteriano como así también la posibilidad de la aparición de toxinas implica un serio riesgo para la salud del consumidor. Estos alimentos se caracterizan por poseer: Alto contenido proteico, alto porcentaje de humedad, no ser ácidos, requerir un control estricto de la temperatura de cocción y de conservación.

Alimentos de Bajo Riesgo: Son aquellos que permanecen estables a temperatura ambiente y no se echan a perder a menos que su manipulación sea incorrecta. Este grupo comprende alimentos con bajo contenido acuoso, ácidos, conservados por agregado de azúcar y sal.
Higiene personal: Concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo. Aunque es una parte importante de nuestra vida cotidiana en casa, la higiene personal no es sólo acerca de tener el pelo bien peinado y cepillarse los dientes; es importante para la salud y la seguridad del personal en el sitio de trabajo. Los trabajadores que prestan atención a su higiene personal pueden prevenir la propagación de gérmenes y enfermedades, reducir su exposición a productos químicos y contaminantes, así como evitar el desarrollo de alergias, trastornos y sensibilidad a productos químicos.

PLAN DE MUESTREO

Es un plan que establece el número de muestras de alimentos de alto riesgo, asi como de superficies y ambientes que se deben inspeccionar y analizar para determinar la efectividad de los procedimientos aplicados

OBJETIVO:
Asegurar la calidad de los productos mediante controles e inspecciones que incluyan análisis físicos, químicos, y microbiológicos.

ALCANCE:
Aplicar la toma de muestras a las partes más susceptibles en el proceso de producción de alimentos

CRONOGRAMA												
ACTIVIDAD	**Ene.**	**Feb.**	**Mar.**	**Abr.**	**May.**	**Jun.**	**Jul.**	**Ago.**	**Sep.**	**Oct.**	**Nov.**	**Dic.**
Análisis microbiológicos para: superficies y equipos, manipuladores, agua, ambiente, producto terminado.												
Inspección de materia prima.												
Exámenes médicos de manipuladores.												

Procedimiento Operacional Estándar

PLAN DE MUESTREO	PROCEDIMIENTO	RESPONSABLE
Qué se va a controlar	El estado microbiológico de: superficies y equipos, agua, ambiente, manipuladores y producto terminado. Análisis visual en materia prima, empaques y producto terminado.	Ing. De Alimentos Supervisor encargado. Operarios.
Con qué se va a controlar	Aplicación del programa de limpieza y desinfección, pruebas microbiológicas de laboratorio, análisis visual de la materia prima, empaques y producto terminado y exámenes médicos para manipuladores.	Ing. De Alimentos Supervisor encargado. Operarios.
Cuando se va a controlar	La aplicación del programa de limpieza y desinfección con la frecuencia citada en el programa. Las pruebas microbiológicas de laboratorio una vez al año ó más frecuencia si es necesario. Análisis visual de materia prima y producto terminado en cada tiempo de comida. Exámenes médicos una vez al año.	Ing. De Calidad Laboratorio encargado
Cómo se controla .	Se realizarán pruebas microbiológicas de laboratorio a: superficies (Tablas de corte y picado),mesones y superficies de trabajo y equipos (Estufas, licuadoras, neveras), agua (llave de lavaplatos en cocina y lavamanos, ambiente (producción y almacenamiento), manipuladores (manos, garganta) y producto terminado. Aplicación del programa de limpieza y desinfección. Inspección visual de materia prima (posibles signos de descomposición o alteración), y producto terminado.	Supervisor encargado. Operarios Ing. De Calidad

	Exámenes médicos para manipuladores.	
Como se controla el programa	Registrar en formatos plan de muestreo. Realizar análisis visual (materia prima y producto terminado). Análisis microbiológicos cada vez que sea necesario ó en el periodo estipulado.	Operarios. Ing. De Calidad Laboratorio encargado
Quién controla	Formatos. Análisis visual. Análisis microbiológicos.	Supervisor encargado Ing. De Calidad Operarios

ANEXO 10: CARNES DE MANIPULACION Y CAPACITACION DEL PERSONAL



Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.I.N.C.

Nombre: MONICA CESPEDES QUIROGA
CC: 52.660.175
Fe 05/10/2025

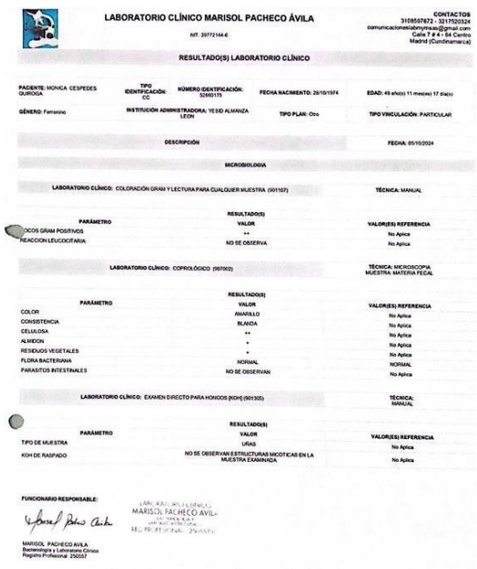
R./:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila
C.C. 11 386 332

Calle 7 No. 5 - 09 Local 30 / 2do Piso Cel. 314 289 73 09 / 311 300 00 23



LABORATORIO CLÍNICO MARISOL PACHECO ÁVILA
NIT. 39772144-6

CONTACTOS
3108587672 - 3217520324
comunicacioneslabmyreas@gmail.com
Calle 7 # 4 - 54 Centro
Madrid (Cundinamarca)

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: MONICA CESPEDES QUIROGA | TIPO IDENTIFICACIÓN: CC | NÚMERO IDENTIFICACIÓN: 52660175 | FECHA NACIMIENTO: 26/10/1974 | EDAD: 49 año(s) 11 mes(es) 17 día(s)
GÉNERO: Femenino | INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA: YESID ALMANZA LEON | TIPO PLAN: Otro | TIPO VINCULACIÓN: PARTICULAR

DESCRIPCIÓN | FECHA: 05/10/2024

MICROBIOLOGIA

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107) | TÉCNICA: MANUAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
COCOS GRAM POSITIVOS	++	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA	NO SE OBSERVA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002) | TÉCNICA: MICROSCOPIA, MUESTRA: MATERIA FECAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
COLOR	AMARILLO	No Aplica
CONSISTENCIA	BLANDA	No Aplica
CELULOSA	++	No Aplica
ALMIDON	+	No Aplica
RESIDUOS VEGETALES	+	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	NORMAL
PARASITOS INTESTINALES	NO SE OBSERVAN	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) (901305) | TÉCNICA: MANUAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
TIPO DE MUESTRA	UÑAS	No Aplica
KOH DE RASPADO	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA	No Aplica

FUNCIONARIO RESPONSABLE:
MARISOL PACHECO AVILA
Bacteriologa y Laboratorio Clinico
Registro Profesional 250207



Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.J.N.C.

Nombre: MONICA CESPEDES QUIROGA
CC: 52.660.175
Fecha 05/10/2025

R./:

MARCO NIETO ALIMENTOS S.A.S
Hace constar que
Mónica Cespedes Quiroga
52660175
Curso y aprobó la capacitación en
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Fecha de Expedición 19 10 2025
Fecha de Vencimiento 19 10 2026

clínico
iana Correa

NOMBRE: MONICA CESPEDES QUIROGA FECHA: 18 SEPTIEMBRE DE 2024
EMPRESA: PARTICULAR DOC. IDENTIDAD: 52660175

FROTIS FARINGEO:

COCOS GRAM POSITIVOS: ++

COCOS GRAM NEGATIVOS: +

NO SE OBSERVA REACCION LEUCOCITARIA.

KOH- UÑAS - MANOS: NEGATIVO.

NO SE OBSERVAN ELEMENTOS FUNGICOS.

COPROLOGICO.

COLOR: CAFE

CONSISTENCIA: PASTOSO

MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS

Claudia B. Correa M.
BACTERIOLOGA
UNIANDES
CLAUDIA BIBIANA CORREA MOYA
BACTERIOLOGA – UNIANDES
R.M.S.P. 10720 de 1992

CRA 11 No 61 – 19 (301) Tels. 4575054 - 3115906284



LINEAMIENTOS

BPM: Resolución 2674 de 2013, Carnes y derivados: Decreto 1500 de 2007, Leche cruda: Decreto 1880 de 2011, Objetos, envases: Resolución 683 de 2012, bebidas alcohólicas: decreto 1686 de 2012, Ventas ambulantes: Resolución 604 de 1993 y sus derivaciones

PLAN DE CAPACITACION CONTINUA 2024

SESIONES	INTENSIDAD HORARIA
SESION 1	3-4 HORAS
SESION 2	3-4 HORAS
SESION 3	3-4 HORAS
Total	10-12 horas

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO
Celular: 3105536884

CERTIFICADO DE CAPACITACION CONTINUA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Con el código DSP-SDVSP-AL-CNA-113-03-22 la secretaría de salud de Cundinamarca expide autorización como capacitador particular permanente N°4430

CERTIFICO A:

MARIA MERCEDES PUENTES BORRAEZ

C.C. 39.568.009

Válido por un año

Fecha expedición: 31 AGOSTO /2024

Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.J.N.C.

Nombre: MARIA MERCEDES PUENTES BORRAEZ
CC: 39.568.009
Fecha 31/08/2025

R./:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila
Medico Cirujano
cc 11 353 352



UT FUNZA COMUNITARIO

REVISAVIAE LTDA
D.G.S.S.T

REVISAVIAE LIMITADA - SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
S.D.S. BOGOTÁ Resolución 10633 08 - 10 -2012
licencia prestación de servicios S.S.T. a Nivel Nacional
Nit.800218902-8

Fecha: FEBRERO 10 DE 2025

Nombre: MARIA DEL CARMEN CALDERON

Identificación:C.C. ___ **C.E.** ___ **T.I.** ___ **N°** 39.736.349 **Género:M** ___ **F** ___

Empresa: _____

CERTIFICACIÓN MÉDICA

Certifico que el paciente en mención, no presenta ninguna enfermedad de origen dermatológico, ni respiratorio, de acuerdo con los paraclínicos respectivos; siendo apto para vivir en comunidad y efectuar manipulación de alimentos.

Doctor: _____

RM Nal _____

Especialista Seguridad y Salud en el Trabajo
Licencia S.S.T.N° _____

FROTIS FARÍNGEO

Reacción Leucocitaria: NO SE OBSERVA

Cocos Gran Positivos: +

Bacilos Gran Negativo: +

KOH (UÑAS): NEGATIVO

KOH (CABELLO): _____

Claudia E. Correa M.
BACTERIOLOGA
UNIANDES
R.M.S.S. 10726

COPROLOGICO: MUESTRA NEGATIVA PARA PARASITOS INTESTINALES Y AMEBAS

Bacteriólogo (a)

CRA 11 N° 61- 19 PISO 3 OFIC. 301
TELÉFONOS 457 50 54 - 3115906284
Email: salempro_ltda@yahoo.es

UT FUNZA COMUNITARIO

CERTIFICADO MEDICO

El/la Dr. /Dra. ALEJANDRA GALINDO BARRERA

Identificado/a con el Registro Médico N.º 39.705.726

C E R T I F I C A:

Este Certificado médico acredita que el Sr./Sra. **MARIA DEL CARMEN CALDERON** Cédula de ciudadanía N.º **39736349 DE FUNZA** no padece ninguna de las enfermedades susceptibles de cuarentena, ni ningún tipo de enfermedad infecto-contagiosa o de otro tipo que pueda poner en riesgo la salud pública, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario Internacional de 2005, se encuentra apta para trabajar con alimentos.

Lo que certifico en la ciudad de Funza
el día 07/06/2025.

Alejandra Galindo Barrera MD.
Firma del Médico



SOS ALIMENTOS S.A.S.

NIT: 900.378.255-9

CERTIFICACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Según nuevo código **DSP-SDVSP-AL-CMA-013-03-18** de la Secretaria de Salud de Cundinamarca para capacitar en: Carnes, Derivados Cárnicos, Transporte Productos Cárnicos, Comercialización de leche cruda para el consumo humano Bebidas alcohólicas y Ventas en vía publica, con una intensidad de **12 HORAS** anuales, en 3 secciones de 4 horas c/u. Según **RES. 2674/2013 Y DECRETO 1500/2007 - INVIMA** y Autorizado por Hospital Chapinero E.S.E. según **RES. 164/2015**

No es valido sin sello seco

CERTIFICACIÓN Nº 134726

Nombre MARIA DEL CARMEN

Apellidos CALDERON

Cedula 39.736.349

10.02.2025

*Valido por un año

Fecha de Expedición

UT FUNZA COMUNITARIO



INGENIERA DIANA CARVAJAL

N°A957

CERTIFICO QUE:

ANA MARIA MUÑOZ

C.C 52. 350. 141

Realizó capacitación presencial y/o virtual para manipuladores de alimentos y bebidas

Intensidad horaria : 10 horas

Plataforma virtual www.ingdianacarvajal.com

Fecha expedición: 05 Julio /2025 Vigencia de un año

Normatividad vigente: BPM: Res. 2674 de 2013, Carnes y derivados: Dec.1500 de 2007, Leche cruda: Dec.1880 de 2011, Huevos, cárnicos: Res.683 de 2012, Bebidas alcohólicas: Dec.1686 de 2012, Ventas ambulantes: Res. 504 de 1993 y sus derivaciones

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN PLATAFORMA ASINCRÓNICA

UNIDADES	HORAS	TEMARIO
Módulo 1	4 Horas cada uno	Bpm
Módulo 2		Saneamiento
Módulo 3		Especifico del Sector

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO

DSP SDVSP AL CMA-113-03-22

Verificación en www.ingdianacarvajal.com 3105504884

Dr. Israel Pacheco Avila

Médico Cirujano R.M. 250626/09

F.U.J.N.C.

Nombre: ANA MARIA MUÑOZ
CC: 52.350.141

Fecha 07/07/2025

R./:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano
c.c. 11 366 352



LABORATORIO CLÍNICO MARISOL PACHECO ÁVILA

NIT: 39772144

CONTACTOS
3108597672 - 3217520324
comunicacioneslabmymaa@gmail.com
Calle 7 # 4 - 54 Centro
Madrid (Cundinamarca)

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: ANA MARIA MUÑOZ | **TIPO IDENTIFICACIÓN:** CC | **NÚMERO IDENTIFICACIÓN:** 52390141 | **FECHA NACIMIENTO:** 17/11/1977 | **EDAD:** 47 año(s) 7 mes(es) 20 día(s)

GÉNERO: Femenino | **INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA:** YESID ALMANZA LEON | **TIPO PLAN:** Contributivo cotizante | **TIPO VINCULACIÓN:** PARTICULAR

DESCRIPCIÓN

FECHA INGRESO: 07/07/2025
FECHA RESULTADO: 7/07/2025

MICROBIOLOGIA

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107)

TÉCNICA: MANUAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
BACILOS GRAM POSITIVOS	++	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA:	NO SE OBSERVA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002)

TÉCNICA: MICROSCOPIA
MUESTRA: MATERIA FECAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
COLOR	CAFE	No Aplica
CONSISTENCIA	BLANDA	No Aplica
CELULOSA	++	No Aplica
ALMIDON	++	No Aplica
RESIDUOS VEGETALES	++	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	NORMAL
PARASITOS INTESTINALES	NO SE OBSERVAN	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] (901305)

TÉCNICA:
MANUAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
TIPO DE MUESTRA	UÑAS	No Aplica
KOH DE RASPADO:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA	No Aplica

FUNCIONARIO RESPONSABLE:

MARISOL PACHECO AVILA
Bacteriologia y Laboratorio Clinico
Registro Profesional: 250557

LABORATORIO CLINICO
MARISOL PACHECO AVILA
BACTERIOLOGA Y
LABORATORISTA CLINICO
REG. PROFESIONAL 250557-07

SERVICIOS PROFESIONALES
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES

FORMULARIO INSCRIPCION CURSO ASINCRONICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FECHA Y CIUDAD	Señale el sector al cual pertenece						ESTABLECIMIENTO
	leche	carnes	envases	ambulante	bebidas alcohólicas	general	
07-07-2025	—	—	—	—	—	X	SENDEROS Y CAMINOS

# CARNET	NOMBRE COMPLETO	Tipo de documento (cedula, tarjeta de identificación, ppp, etc)
A957	ANA MARIA MUÑOZ	CC 52.350.141

Cargo	Email	Teléfono
	Senderosycaminosmadrid@gmail.com	3103317218

UT FUNZA COMUNITARIO

UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADOR AUTORIZADO POR GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSAAL-CMA-114-03-22

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal adscrito en la siguiente tabla asistió a la capacitación en manipulación de alimentos

FECHA	02-07-2025	ESTABLECIMIENTO	SENDEROS Y CAMINOS	LUGAR CAPACITACION	FUNZA	HORA	3:00 pm A 5:00 pm

#	NOMBRE	NUMERO DE CEDULA	CARGO	EDAD	FIRMA
01	ANA MARIA MUÑOZ	CC 52.350.141		47	
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Capacitador

Ing. Diana Carolina Carvajal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 5425420686 NTS

Acepta conforme

Representante legal-contacto	William Chingate	serviciosfoodquality@gmail.com	Tel 3212733994



INGENIERA DIANA CARVAJAL

N°A949

CERTIFICO QUE:

BERMANIS SAVITH BECERRA IMITOLA

C.C 51.810.323

Realizó capacitación presencial y/o virtual para manipuladores de alimentos y bebidas

Intensidad horaria : 10 horas

Plataforma virtual www.ingdianacarvajal.com

Fecha expedición: 02 Julio /2025 Vigencia de un año

Normatividad vigente: BPM: **Res. 2674 de 2013,** Carnes y derivados: **Dec.1500 de 2007,** Leche cruda: **Dec.1880 de 2011,** Huevos, envases **Res.683 de 2012,** Bebidas alcohólicas: **Dec.1686 de 2012,** Ventas ambulantes: **Res. 604 de 1993 y sus derivaciones**

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN PLATAFORMA ASINCRÓNICA

UNIDADES	HORAS	TEMARIO
Módulo 1	4 Horas cada uno	Bpm
Módulo 2		Saneamiento
Módulo 3		Especifico del Sector

Diana Carolina Carvajal Toro

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO

DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22

Verificación en www.ingdianacarvajal.com 3105504884

Dr. Israel Pacheco Avila

Médico Cirujano R.M. 250626/09

F.U.J.N.C.

Nombre: BERMANIS SAVITH BECERRA IMITOLA

CC: 51.810.323

Fecha 03/07/2025

R./:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avila

Médico Cirujano

c.c. 11 366 352

Calle 7 No. 5 - 09 Local 30 / 2do Piso Cel. 314 289 73 09 / 311 500 00 23



LABORATORIO CLÍNICO MARISOL PACHECO ÁVILA

NIT: 30772144

CONTACTOS

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: HERMANIS SAVITH BECERRA BATOLA | TIPO IDENTIFICACIÓN: CC | NÚMERO IDENTIFICACIÓN: 51810373 | FECHA NACIMIENTO: 05/03/1960 | EDAD: 59 año(s) 3 mes(es) 20 día(s)

GÉNERO: Femenino | INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA: YESID ALVAREZ LEON | TIPO PLAN: Contributivo cotizante | TIPO VINCULACIÓN: No Aplica

DESCRIPCIÓN — FECHA INGRESO: 03/07/2025 — FECHA RESULTADO: 30/7/2025

MICROBIOLOGIA

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107) — TÉCNICA: MANUAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
BACILOS GRAM POSITIVOS	++	No Aplica
REACCION LEUCOCITARIA:	NO SE OBSERVA	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002) — TÉCNICA: MICROSCOPIA; MUESTRA: MATERIA FECAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
COLOR	CAFE	No Aplica
CONSISTENCIA	DURA	No Aplica
CELULOSA	+	No Aplica
ALMIDON	+	No Aplica
RESIDUOS VEGETALES	++	No Aplica
FLORA BACTERIANA	NORMAL	NORMAL
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO	No Aplica

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS [KOH] (901305) — TÉCNICA: MANUAL

PARÁMETRO	RESULTADO(S) VALOR	VALOR(ES) REFERENCIA
TIPO DE MUESTRA	UÑAS	No Aplica
KOH DE RASPADO:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA	No Aplica

FUNCIONARIO RESPONSABLE:

LABORATORIO CLINICO MARISOL PACHECO AVILA

MARISOL PACHECO AVILA
Bacteriologa y Laboratorio Clinico
Registro Profesional: 250551

HERMANIS SAVITH BECERRA BATOLA (Cédula ciudadanía: 51810373)



INGENIERA DIANA CARVAJAL

N°A951

CERTIFICO QUE:

LADY ANDREA PADILLA HERNANDEZ

C.C 1.075.655.254

Realizó capacitación presencial y/o virtual para manipuladores de alimentos y bebidas

Intensidad horaria : 10 horas

Plataforma virtual www.ingdianacarvajal.com

Fecha expedición: 02 Julio/2025 **Vigencia de un año**

Normatividad vigente: BPM: **Res. 2674 de 2013,** Carnes y derivados: **Dec.1500 de 2007,** Leche cruda: **Dec.1880 de 2011,** Objetos, envases: **Res.683 de 2012,** Bebidas alcohólicas: **Dec.1686 de 2012,** Ventas ambulantes: **Res. 604 de 1993 y sus derivaciones**

PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN PLATAFORMA ASINCRÓNICA

UNIDADES	HORAS	TEMARIO
Módulo 1	4 Horas cada uno	Bpm
Módulo 2		Saneamiento
Módulo 3		Especifico del Sector

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO

DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22

Verificación en www.ingdianacarvajal.com 3105504884



Dr. Israel Pacheco Avila
Médico Cirujano R.M. 250626/09
F.U.J.N.C.

Nombre: LADY ANDREA PADILLA HERNANDEZ
CC: 1.075.655.254

Fecha 03/07/2025

R/:

CERTIFICADO MEDICO

CON EL PRESENTE CERTIFICO QUE A LA FECHA LA PERSONA EN MENCION NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA QUE LE IMPIDA VIVIR EN COMUNIDAD Y/O MANIPULAR ALIMENTOS SEGÚN EXAMENES DE LABORATORIO

Dr. Israel Pacheco Avil
Médico Cirujano
c.c. 11 366 352

Calle 7 No. 5 - 09 Local 30 / 2do Piso Cel 314 289 73 09 / 311 500 00 23



LABORATORIO CLÍNICO MARISOL PACHECO ÁVILA

RESULTADO(S) LABORATORIO CLÍNICO

PACIENTE: LADY ANDREA PADILLA HERNANDEZ TIPO IDENTIFICACIÓN: CC NÚMERO IDENTIFICACIÓN: 1075655254 FECHA NACIMIENTO: 10/12/1987 EDAD: 37 año(s) 6 mes(es) 23 día(s)

GÉNERO: Femenino INSTITUCIÓN ADMINISTRADORA: YESID ALVAREZ LEON TIPO PLAN: Contributivo cotizante TIPO VINCULACIÓN: PARTICULAR

DESCRIPCIÓN — FECHA INGRESO: 03/07/2025 FECHA RESULTADO: 3/07/2025

MICROBIOLOGIA

LABORATORIO CLÍNICO: COLORACIÓN GRAM Y LECTURA PARA CUALQUIER MUESTRA (901107) — TÉCNICA: MANUAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR		VALOR(ES) REFERENCIA
BACILOS GRAM POSITIVOS	+	No Aplica	
COCOS GRAM POSITIVOS	+	No Aplica	
REACCION LEUCOCITARIA:	NO SE OBSERVA	No Aplica	

LABORATORIO CLÍNICO: COPROLÓGICO (907002) — TÉCNICA: MICROSCOPIA MUESTRA: MATERIA FECAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR		VALOR(ES) REFERENCIA
COLOR	CAFE	No Aplica	
CONSISTENCIA	BLANDA	No Aplica	
CELULOSA	+	No Aplica	
ALMIDON	+	No Aplica	
RESIDUOS VEGETALES	++	No Aplica	
FLORA BACTERIANA	NORMAL	NORMAL	
PARASITOS INTESTINALES	NEGATIVO	No Aplica	

LABORATORIO CLÍNICO: EXAMEN DIRECTO PARA HONGOS (KOH) (901305) — TÉCNICA: MANUAL

RESULTADO(S)

PARÁMETRO	VALOR		VALOR(ES) REFERENCIA
TIPO DE MUESTRA	UÑAS	No Aplica	
KOH DE RASPADO:	NO SE OBSERVAN ESTRUCTURAS MICOTICAS EN LA MUESTRA EXAMINADA	No Aplica	

FUNCIONARIO RESPONSABLE:

LABORATORIO CLINICO MARISOL PACHECO AVILA
REG PROFESIONAL 250557

MARISOL PACHECO AVILA
Bacteriologa y Laboratorio Clínico
Registro Profesional: 250557

01 LADY ANDREA PADILLA HERNANDEZ (Cédula ciudadanía: 1075655254)

UT FU
COMUNI

SERVICIOS PROFESIONALES DE ALTO NIVEL
ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
CAPACITADOR AUTORIZADO POR GOBERNACION DE CUNDINAMARCA
DSAAL-CMA-114-03-22

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACION PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal adscrito en la siguiente tabla asistió a la capacitación en manipulación de alimentos

FECHA	02-07-2025	ESTABLECIMIENTO	SEMBEMOS Y COMIDON	LUGAR CAPACITACION	FUNZA	HORA	3:00 PM A 5:00 PM

#	NOMBRE	NUMERO DE CEDULA	CARGO	EDAD	FIRMA
01	LUZ AMANDA ORTIZ RUEDA	cc 20.916.064	ECONOMIA	52	
02	MYRIAM MONROY OVALLA	cc 39.768.438	ECONOMIA	58	
03	NICOLLE J. RIAÑO MONTERO	cc 1.073.599.138	AUXILIAR DE B.	20	
04	FRANCY H. MARTINEZ G.	cc 1.078.167.175	ECONOMIA	30	
05	ANGELICA M. RAMIREZ R.	cc 38.211.721	ECONOMIA	39	
06	GERMANIS S. BECERRA Z.	cc 51.810.323	ING. ALIM.	57	
07	AURORA DEL PILAR PALACIOS N.	cc 20.779.808	AUXILIAR	45	
08	JADY AUDREY PADILLA H.	cc 1.076.655.254	NUTRICIONISTA	37	
09	JUAN G. BORJA MAYORGA	cc 1.077.157.872	CHEFF	38	
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					

Capacitador

Ing. Diana Carolina Carvajal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 5405420586 RTS

Acepta conforme

Yolanda Rios

Representante legal-contacto	William Chingate	servicios foodquality@gmail.com	Tel 3212733994

ING. DIANA CAROLINA CARVAJAL TORRES
INGENIERA DE ALIMENTOS
Autorización capacitador DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22
CEL 3105504884 www.ingdianacarvajal.com

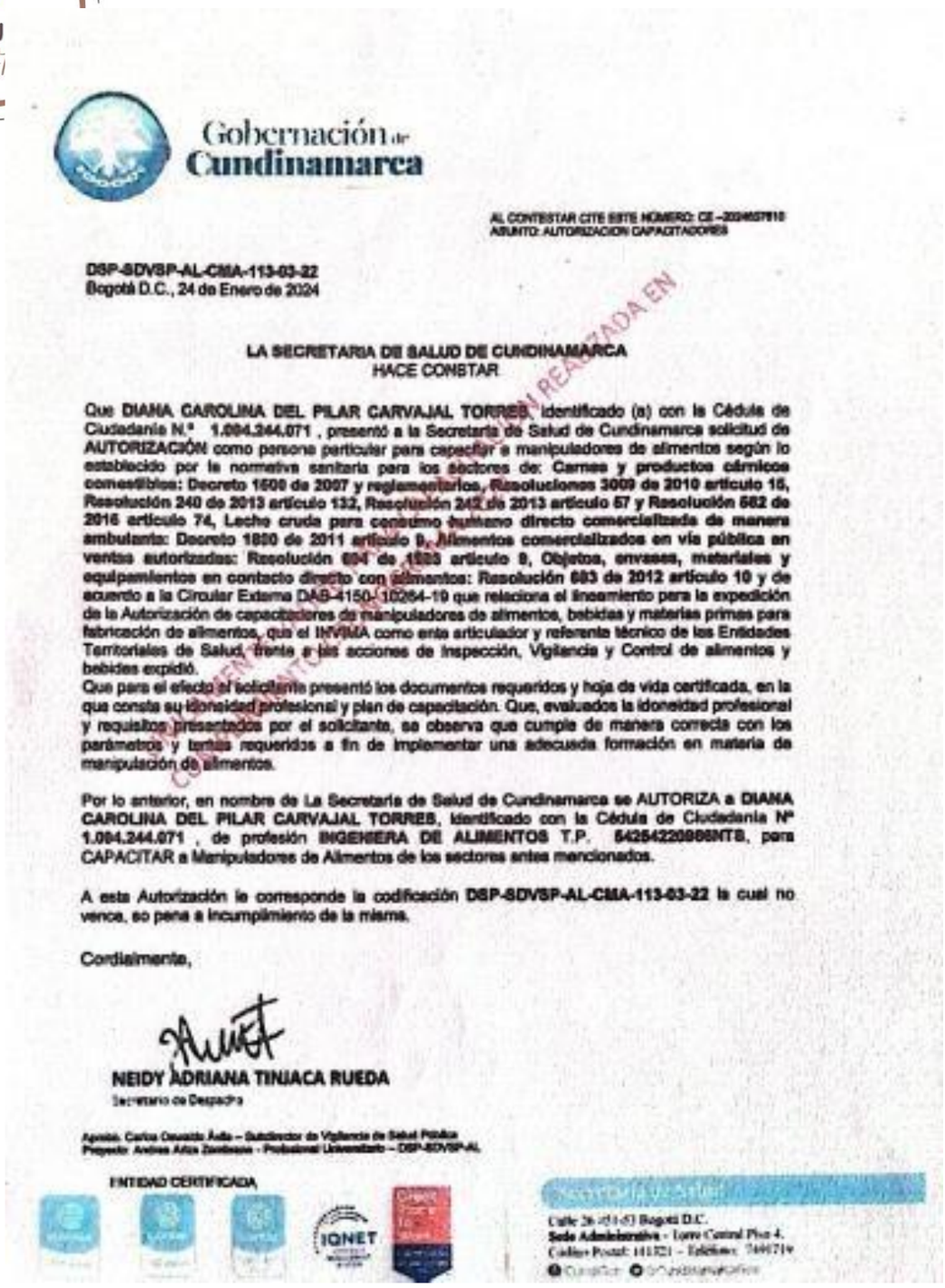
PLAN DE CAPACITACION CONTINUA PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN CURSO PRESENCIAL Y/O VIRTUAL

La resolución 2674 de 2013 establece que las empresas deben contar con un plan capacitación continua para todo el personal manipulador que tiene contacto directo e indirecto con el alimento en los establecimientos dedicados a fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

	Módulos	Temáticas	Intensidad horaria / material de apoyo	Dirigida a
1	MODULO 1	**Normatividad : Resolución 2674 de 2013** Normatividad Elementos de la dotación del personal Limpieza y desinfección Método de desinfección Lavado de manos Identificación como manipulador de alimentos Tipos de contaminación Aseguramiento y control de calidad Rotulado y etiquetado	12 horas en total / cuestionario por modulo al aprobar se genera certificación Plataforma virtual www.ingdianacarvajal.com	Todo el personal
2	MODULO 2	**Saneamiento básico** Plan de saneamiento básico Programa de limpieza y desinfección Programa de control de plagas Programa de control de residuos sólidos y líquidos Programa de manejo de agua potable. Manejo de formatos de control y listas de chequeo		Todo el personal
3	MODULO 3	**Especifico por sector** **BPM:** Res. 2674 de 2013 **Carnes y derivados:** Dec.1500 de 2007 **Leche cruda:** Dec.1880 de 2011 **Objetos, envases:** Res.683 de 2012 **Bebidas alcohólicas:** Dec.1686 de 2012 **Ventas ambulantes:** Res. 604 de 1993 y sus derivaciones		Todo el personal

Diana Carolina Carvajal Torres
CC 1026266970

CAPACITADOR PARTICULAR AUTORIZADO
ING. DIANA CARVAJAL TORRES
DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22



Gobernación de Cundinamarca

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE -2024037810
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITADORES

DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22
Bogotá D.C., 24 de Enero de 2024

LA SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **DIANA CAROLINA DEL PILAR CARVAJAL TORRES**, identificado (a) con la Cédula de Ciudadanía N.° **1.094.244.071** , presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona particular para capacitar a manipuladores de alimentos según lo establecido por la normativa sanitaria para los sectores de: **Carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007 y reglamentarios, Resoluciones 3929 de 2010 artículo 15, Resolución 240 de 2013 artículo 132, Resolución 242 de 2013 artículo 57 y Resolución 682 de 2016 artículo 74, Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante: Decreto 1880 de 2011 artículo 9, Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas: Resolución 604 de 1993 artículo 9, Objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos: Resolución 683 de 2012 artículo 10** y de acuerdo a la Circular Externa DAB-4150- 10264-19 que relaciona el lineamiento para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.
Que para el efecto el solicitante presentó los documentos requeridos y hoja de vida certificada, en la que consta su idoneidad profesional y plan de capacitación. Que, evaluados la idoneidad profesional y requisitos presentados por el solicitante, se observa que cumple de manera correcta con los parámetros y temas requeridos a fin de implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, en nombre de La Secretaría de Salud de Cundinamarca se **AUTORIZA a DIANA CAROLINA DEL PILAR CARVAJAL TORRES**, identificado con la Cédula de Ciudadanía N° **1.094.244.071** , de profesión **INGENIERA DE ALIMENTOS T.P. 542542209SNTS**, para **CAPACITAR** a Manipuladores de Alimentos de los sectores antes mencionados.

A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-113-03-22** la cual no vence, so pena a incumplimiento de la misma.

Cordialmente,

NEIDY ADRIANA TINJACA RUEDA
Secretaria de Despacho

Aprobó: Carlos Oswaldo Ávila – Subdirector de Vigilancia de Salud Pública
Proyectó: Andrea Ariza Zambrano - Profesional Universitario – DSP-SDVSP-AL

ENTIDAD CERTIFICADA

Calle 26 #51-53 Bogotá D.C.
Sede Administrativa - Torre Central Piso 4.
Código Postal: 111321 - Teléfono: 7490719

UT FUNZA COMUNITARIO

UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218



Cordialmente,

ALEXANDER PERILLA MENDEZ
C.C 80.429.660
REPRESENTANTE LEGAL

PLAN DE CAPACITACIÓN	FICHAS CURRICULARES PC001
CAPACITACIÓN INDUCCION MANIPULACION DE ALIMENTOS	
OBJETIVOS	Los temas clave para la capacitación en manipulación de alimentos incluyen la higiene personal y del establecimiento, la prevención de la contaminación de alimentos, el manejo seguro de los alimentos y la correcta conservación y almacenamiento. También se cubren enfermedades de transmisión alimentaria, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa local y nacional vigente.
DIRIGIDO A	Manipuladores de Alimentos ingresado – Centro de producción y Centro Dia
FECHA DE REALIZACION	24-11-2025
INTENSIDAD	1 hora
METODOLOGIA	CHARLA MAGISTRAL EVALUACION
CONTENIDO	✓ Definición BPM ✓ Factores de Riesgo ✓ Riesgo físico ✓ Riesgo Químico ✓ Riesgo biológico ✓ características organolépticas ✓ Medidas preventivas y protección de los alimentos
CAPACITADORES	Profesional de Ingeniería de Alimentos

Ingeniera de Alimentos

Reviso y Aprobó

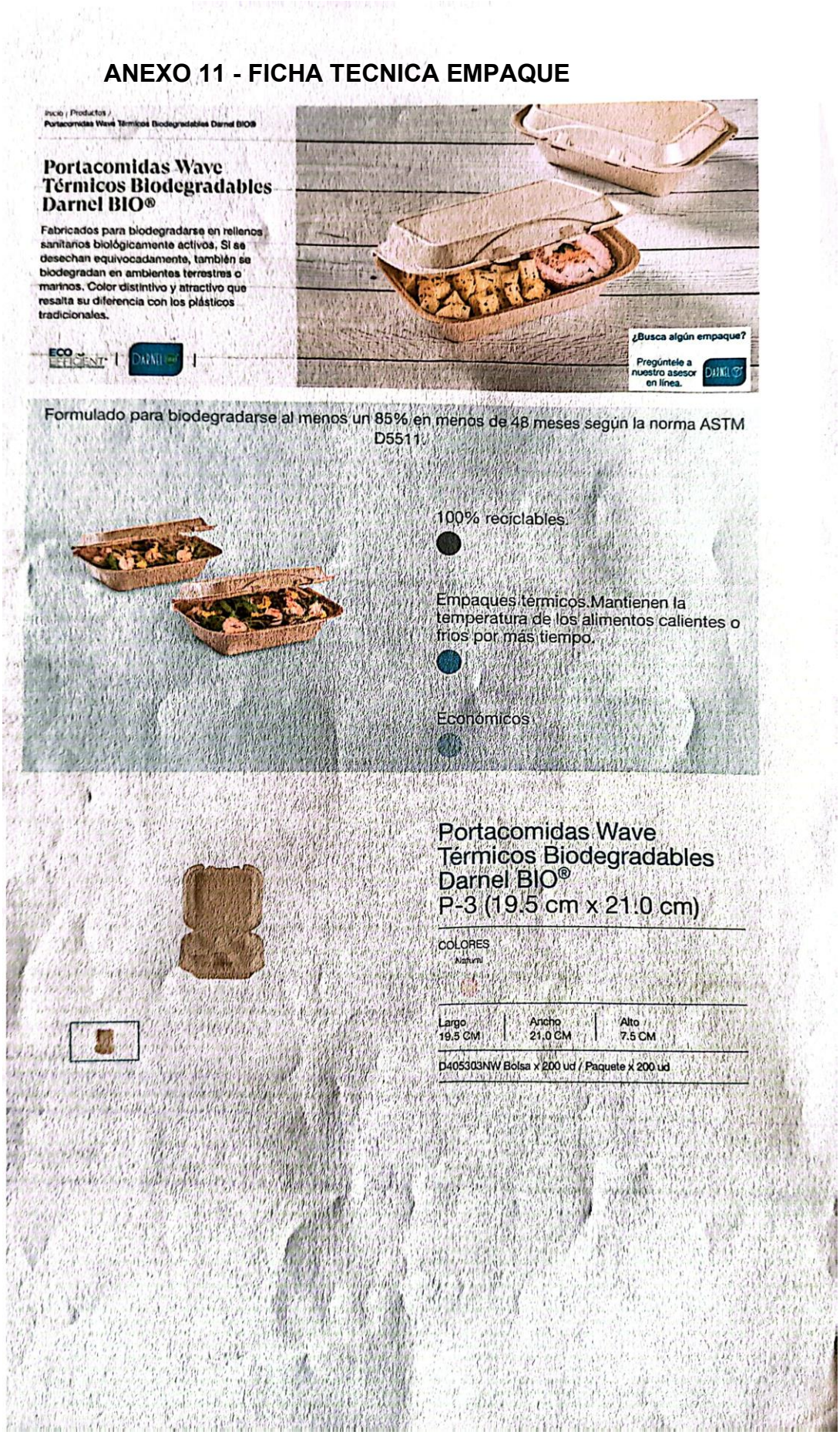
UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

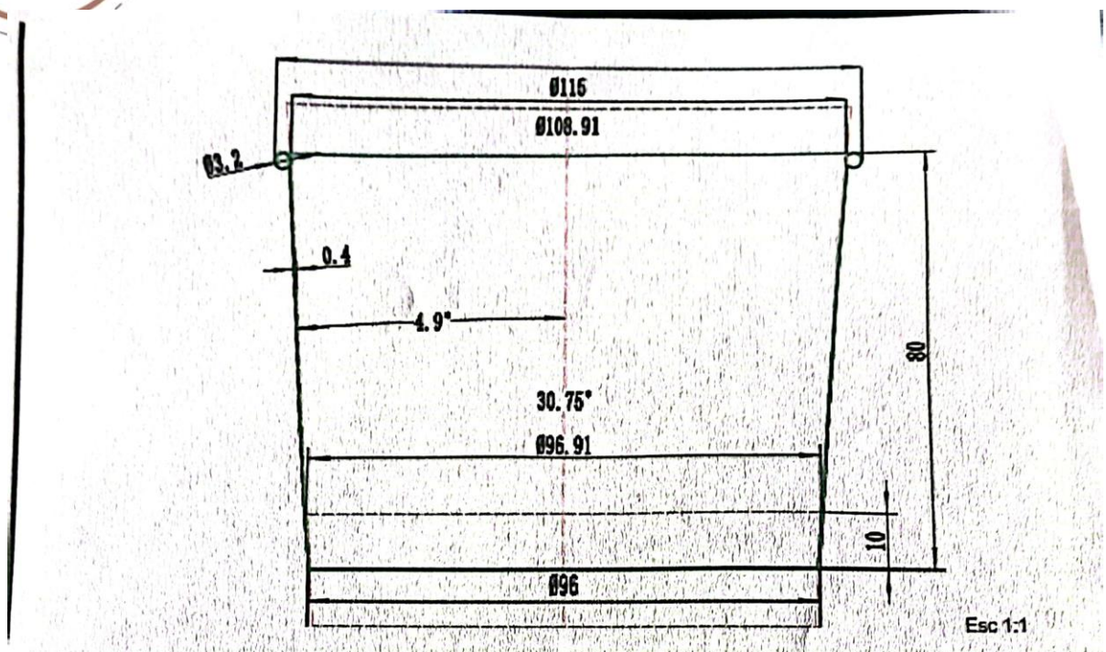
A continuacion se reacionan nombres y firmas del personal asistente a la capacitacion.
Fecha: 24-11-2025

NOMBRE	No. CEDULA	CARGO	FIRMA
[illegible]	60366474	auxiliar	[illegible]
Noyalb del Carmen soto	28278.347	auxiliar	Noyelis
Monica Cespedes	52'660178	Economa	Monica Cespedes
cindy Paola Rincon Vargas	1075502651	Economa	Cindy Paola R.V
Martha Lucia Briñez Peña	1023900634	Auxiliar de cocina	[illegible]
Leidys Maria Palencia	1010154511	Auxiliar de cocina	[illegible]
Yomaira Pabon Ruiz	45-591.203	Auxiliar de cocina	[illegible]
Isla Milena Herrera	65'737.752	Auxiliar de cocina	Isla Herrera
Angelica García	20370870	Economa	Angelica García
mayorly triana	1705791008	Auxiliar	mayorly

CAPACITADOR: Carmenis Becerra T. - Ing. de Alimentos

ANEXO 11 - FICHA TECNICA EMPAQUE





REFERENCIA	Contenedor 16 Onzas		Linea	Barval
Nombre Comercial	C16		Sublinea	Productos de Papel
Nombre Tecnico	C16G	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Impreso Generico	Grupo	Contenedores
	C16B	Contenedor 16 Onzas, para alimento caliente o frio. Blanco (no impreso).		
Capacidad Nominal	16 Oz	16 fl.oz. (onzas liquidas) o 480 ml (mililitros).		
Capacidad Total	18 Oz	18 fl.oz. (onzas liquidas) o 530 ml (mililitros).		

CARACTERISTICAS

Producto elaborado con papel 100% virgen 2PE (tratamiento especial para bebidas frias), 100% ecologico y biodegradable.
Puede ser usado para alimentos calientes o alimentos frios.
Es 100% reciclable y puede ser usado como recurso energetico o para convertirlo en otro tipo de papel.
Composicion 100% Papel Polyboard. Gramaje 237 g/m² (gramos por metro cuadrado).
Aprobado por la FDA (Agencia Federal de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos de America), para contacto directo con alimentos para el consumo humano. Cumple con la legislacion Europea sobre contacto alimentario.
Opcion de tapa ecologica de papel, o tapa plastica en poliestireno.

Caracteristicas Biologicas, Fisicas y Quimicas.

Biologicas	Libre de contaminacion por microorganismos.
Fisicas	Libre de elementos y materiales extraños.
Quimicas	Libre de contaminacion por fuentes quimicas, incuye proceso de fabricacion.

EMPAQUE

Condiciones de Empaque	Bolsa tubular plastica de polietileno, impresa sellada con cinta de polipropileno.
Unidades de Empaque	50 Unidades por bolsa.
Condiciones de Sobreempaque	Caja de carton corrugada CCN6, impresa (medidas 585x405x320) . Bolsas selladas con cinta de polipropileno.
Peso Bruto Nominal	6.75 Kg (Kilogramos)
Forma de Empaque	Contiene 10 bolsas de 50 unidades por bolsa.
Unidades de Empaque	500 Contenedores

ALMACENAMIENTO

Almacene el producto en lugar seco. Evite exponer a la luz directa y a las altas temperaturas. No coloque directamente contra el piso ni contra la pared, utilice un pallet o plataforma, proteja la caja para que no se afecte ni su integridad ni su higiene.

Barval

FICHA TECNICA CONTENEDOR 16 ONZAS

Elaborado: Dpto. Produccion Fecha: Junio 2020

UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218



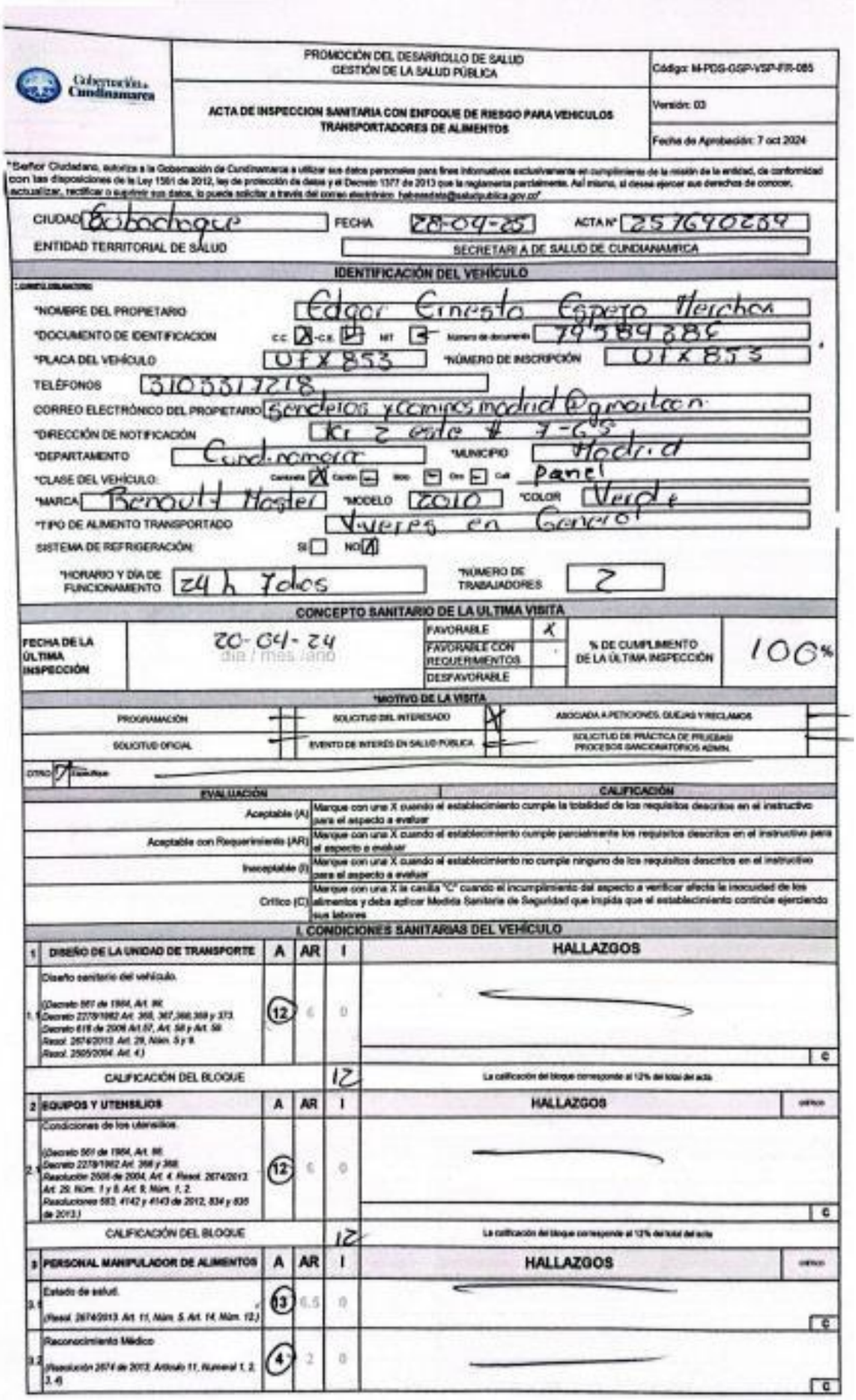






UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

ANEXO 12: CERTIFICADO VEHICULO APTO PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS



Gobernación de Cundinamarca

PROMOCIÓN DEL DESARROLLO DE SALUD
GESTIÓN DE LA SALUD PÚBLICA

Código: M-PDS-GSP-VSP-FR-085

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Versión: 03

Fecha de Aprobación: 7 oct 2024

Señor Ciudadano, autoriza a la Gobernación de Cundinamarca a utilizar sus datos personales para fines informativos exclusivamente en cumplimiento de la misión de la entidad, de conformidad con las disposiciones de la Ley 1581 de 2012, ley de protección de datos y el Decreto 1377 de 2013 que la reglamenta parcialmente. Así mismo, si desea ejercer sus derechos de conocer, actualizar, rectificar o suprimir sus datos, lo puede solicitar a través del correo electrónico: habeasdata@saludpublica.gov.co

CIUDAD: Cabachoque | FECHA: 20-04-25 | ACTA N°: 2576902689

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Edgar Ernesto Espejo Herchez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. X | C.E. | NIT | Número de documento: 79584286

*PLACA DEL VEHÍCULO: OTX853 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: OTX853

TELÉFONOS: 3105317218

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Senderos y campos ltda@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 2 este # 7-65

*DEPARTAMENTO: Cundinamarca | *MUNICIPIO: Madrid

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta X | Camión | Bus | Otro | Cual: Panel

*MARCA: Renault Master | *MODELO: 2010 | *COLOR: Verde

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Víveres en General

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI | NO X

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 h Todos | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 20-04-24 (día / mes / año)

FAVORABLE	X
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	
DESFAVORABLE	

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: 100%

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO: Cambio Piso

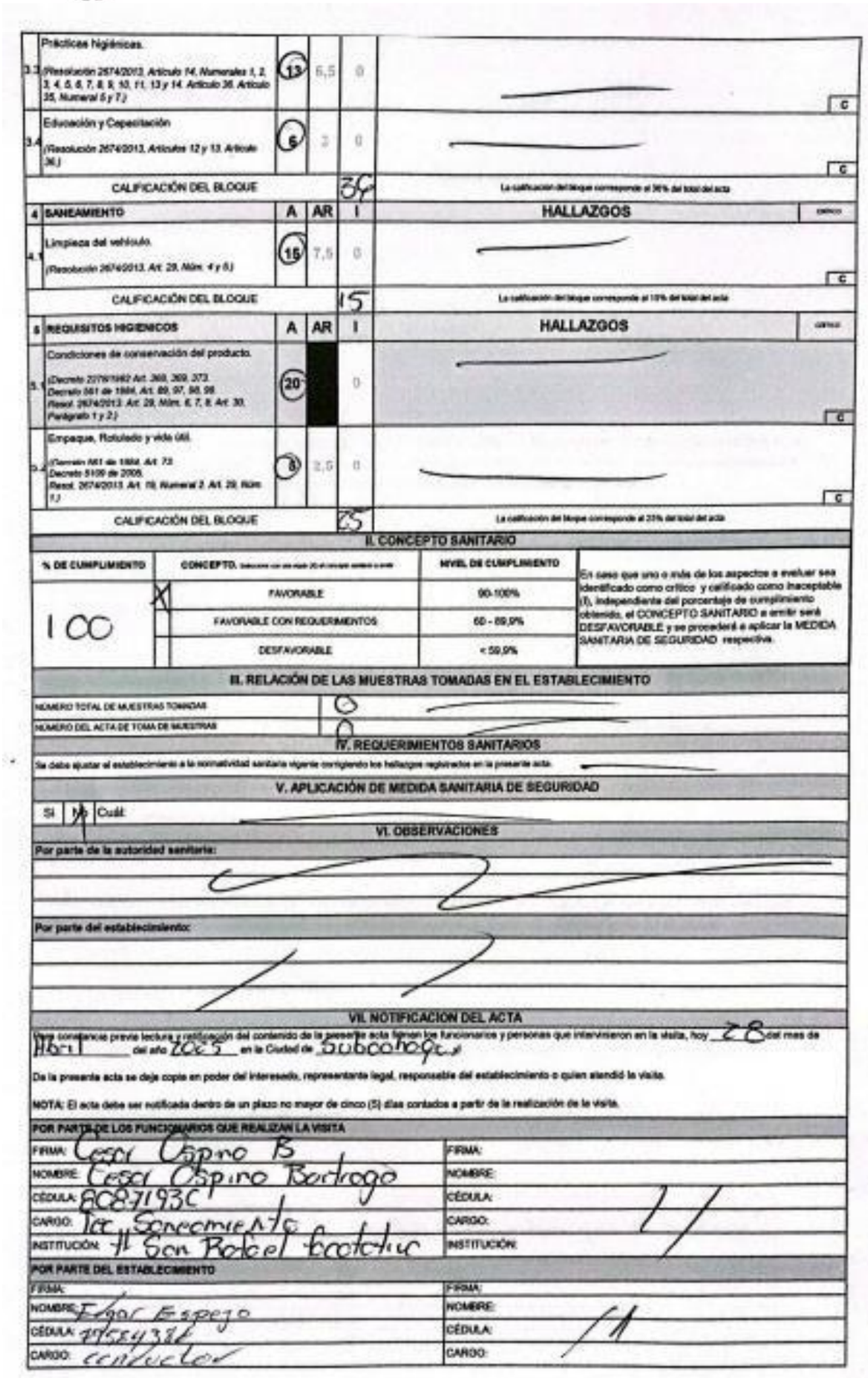
EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo 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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 86; Decreto 2278/1982 Art. 368, 367,368,369 y 373; Decreto 618 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9; Resol. 2505/2004 Art. 4.)	(12)	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 86; Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5; Art. 14, Núm. 12.)	(13)	6.5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)	2	0		C



3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29. Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19. Numeral 2. Art. 29. Núm 1.)	8	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

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 28 del mes de Abril del año 2025 en la Ciudad de Subachoque

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:	Cesar Ospino B	FIRMA:	
NOMBRE:	Cesar Ospino Bastrago	NOMBRE:	
CÉDULA:	80871930	CÉDULA:	
CARGO:	Tec. Saneamiento	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	H. San Rafael Ecotelur	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Edgar Espejo	NOMBRE:	
CÉDULA:	79554316	CÉDULA:	
CARGO:	conductor	CARGO:	

Cordialmente,

Alexander Perilla M.

ALEXANDER PERILLA MENDEZ
C.C 80.429.660
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 13- PROVEEDURIA

CONTRATO DE PROMESA DE PROVEEDURÍA

Entro los suscritos, a saber, **ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y JÓVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA** con **NIT: 901728379-1** y representada por el señor DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCÍA, mayor de edad, residenciado en la cra 2 # 5-28 Diamante Occ Mosquera; que en adelante se denominará EL PROVEEDOR; y La FUNDACION SENDEROS Y CAMINOS con NIT. 900.020.277-3 con domicilio en la CARRERA 2 ESTE Nº 7-65 en el municipio de Madrid, representada en este acto por la señora YOLANDA RIOS GARAVITOS, mayor de edad, vecino del municipio de Madrid, identificada con la cédula de ciudadanía N° 20.735.894 de Madrid, Cundinamarca. Que en adelante se denominará EL CONSUMIDOR, hemos acordado celebrar el presente contrato de promesa de proveeduría de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Objeto. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico (o continuo) por parte del PROVEEDOR de los bienes que hacen parte del proceso No. SA-007-2024 con objeto: "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE FUNZA BENEFICIARIAS DE LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL , PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL", lo productos a proveer son HORTALIZAS en un Porcentaje del 31% del total de las compras para la ejecución del presente contrato. En las siguientes cantidades:

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	LUGAR DE ENTREGA	PERIODICIDAD	FORMA DE PAGO
Champiñones	SEGÚN PEDIDO	PLANTA DE PRODUCCION DE LA FUNDACION EN FUNZA	SEMANAL / SEGÚN PEDIDO	CONTADO
Zanahoria	CANASTILLA * 25 KG			
Lechuga	60 UNIDADES			
Acelga	60 UNIDADES			
Papa	BULTO			

SEGUNDA: Obligaciones Del Proveedor. Constituyen obligaciones del proveedor:

2.1 Suministrar al CONSUMIDOR los bienes y servicios mencionados en la cláusula primer de este contrato y cualquier otro producto del PROVEEDOR que acuerden por escrito las partes, y con los plazos de entrega que tiene o tenga establecidos el PROVEEDOR para el correcto cumplimiento del CONTRATO No. SA-007-2024.

2.3 Otorgar, a exclusivo criterio del PROVEEDOR, un cupo de crédito al CONSUMIDOR, señalando un límite máximo para sus pedidos;

2.4 Asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que se despache dentro de las condiciones de este contrato.

TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes:

3.1 El CONSUMIDOR se obliga a adquirir los productos suministrados por el PROVEEDOR a fin de revenderlos, sujetándose a los precios y condiciones fijadas por el PROVEEDOR para la venta al público.

3.2 Pagar de contado el pedido inicial.

3.3 El CONSUMIDOR se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el PROVEEDOR y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos.

CUARTA: Naturaleza Del Suministro. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que, en consecuencia, el PROVEEDOR no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de artículos con defectos de fabricación advertidos por el CONSUMIDOR y notificados por éste al PROVEEDOR, dentro de los tres días siguientes a la fecha de entrega de cada suministro.

QUINTA: Duración. El presente contrato de suministro es de plazo indefinido, pero podrá ser terminado sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que deba ser terminado.

SEXTA: Valor de los productos. Se establece que en común acuerdo se establecerán el valor de los productos entregados por el PROVEEDOR al CONSUMIDOR en concordancia de los precios del mercado previo cada orden de pedido.

SEPTIMA: cesión. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del PROVEEDOR.

OCTAVA: Representación. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vinculo adicional entre las partes ni habilitarán al CONSUMIDOR para representar al PROVEEDOR a ningún título. El CONSUMIDOR manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta de algunos de los mismos productos con el PROVEEDOR, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de

mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Madrid a los 22 días del mes de abril del 2025.

Atentamente,

PROVEEDOR
ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA
NIT 901728379-1
RL: DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCIA

CONSUMIDOR
FUNDACION SENDEROS Y CAMINOS
NIT 900020277-3
RL:YOLANDA RIOS GARAVITO

Anexos: Cámara de Comercio
RUT
Certificado de pequeños productores de Cundinamarca
Documento de identidad
Factura de compra

ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA

NIT 901728379-1
VRD SAN JORGE SECTOR PARCELAS 2 FINCA LA ILUSION, Mosquera, Cundinamarca,
Tel: +573017098855
diego.munozgar@hotmail.com ; Somos Autorretenedor de Renta

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

No. FV61

No responsable de IVA

SEÑOR(ES)	COMERCIALIZADORA LA NACIONAL		**FECHA DEL DOCUMENTO (DD/MM/AA)**
DIRECCIÓN	CR 1 22 65, Colombia, Madrid, Cundinamarca		16/12/2025
			FECHA DE VENCIMIENTO
TELÉFONO	3105590963	**NIT** 900020277-3	16/01/2026

ID	Ítem	Unidad	Precio	Cantidad	Descuento	Total
1	ZANAHORIA(ZANAHORIA GRUESA)	Kilogramo	$1.800	40	1%	$71.280
2	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	$2.600	40	1%	$102.960
3	APIO	Kilogramo	$1.200	10	1%	$11.880
4	CEBOLLA LARGA	Kilogramo	$2.800	10	1%	$27.720
5	ESPINACA	Kilogramo	$2.200	30	1%	$65.340

Doscientos setenta y nueve mil ciento ochenta pesos

Descuento del 1% por cuota parafiscal

Moneda: COP
Generado: 2025-04-29 09:49:25-05:00
Validación DIAN: 2025-04-29 09:50:26-05:00

Tipo de operación: Estándar Forma de pago: Contado
Medio de pago: Consignación bancaria

CUFE: 0c1e677070839b6a4699fe5cb53f7f2c11d1de56aab0de8eb04bd4d1959eddc47310bdf153b046e3c894af8d4c691082

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Subtotal	$282.000
Descuento	$2.820
Subtotal	$279.180
Total	$279.180

Total de lineas: 5

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

Autorización de numeración de facturación N°18764073000707 de 2024-06-14 Modalidad Factura Electrónica Desde N° FV1 hasta FV500 con vigencia hasta 2026-06-14

Representación gráfica de factura de venta electrónica

Proveedor tecnológico: Soluciones Alegra S.A.S - Software: Alegra - NIT 900.559.088-2

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO:CE - 2023621886
ASUNTO:CERTIFICACIÓN REGISTRO COMPRAS PÍBLICAS
DEPENDENCIA: 290 SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

La Dirección de Promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del departamento de Cundinamarca

CERTIFICA:

Que, validando la información y documentación suministrada, la organización agropecuaria **ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA – APROAS** del municipio de Mosquera, con NIT No 901728379-1 se encuentra inscrito en el Registro de Compras Públicas Locales con los siguientes productos:

- Hortalizas
- Frutas

El registro se encuentra vigente desde el catorce (14) de septiembre de 2023 conforme a lo estipulado en el Decreto 248 de 2021.

Cualquier información adicional, con gusto será atendida a través de la Dirección de Promoción del Crecimiento Agropecuario Sostenible en la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, por el Ing. Javier Ernesto Heredia Guerrero a través del número celular 3202362802 o al email javier.heredia@cundinamarca.gov.co.

Se expide la presente certificación en Bogotá D.C., a los veintisiete (28) días del mes de

septiembre de 2023
Cordialmente,



CARLOS ENRIQUE CORTÉS AYA
Director Operativo

Proyectó: Javier Ernesto Heredia Guerrero

CÁMARA DE COMERCIO DE FACATATIVA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 14/11/2025 - 10:19:37
Recibo No. S000976201, Valor 11600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN ykCJnrfU6t

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=47 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La inscripción al Registro de las Entidades sin Ánimo de Lucro o al Registro de la Economía Solidaria proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su inscripción a más tardar el 31 de marzo de 2025.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES DEL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO Y DE LA ECONOMIA SOLIDARIA, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social : ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA
Sigla : APROAS
Nit : 901728379-1
Domicilio: Mosquera, Cundinamarca

INSCRIPCIÓN

Inscripción No: S0504801
Fecha de inscripción: 26 de junio de 2023
Ultimo año renovado: 2024
Fecha de renovación: 27 de marzo de 2024
Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal : VRD SAN JOSE SECTOR PARCELAS 2 FINCA LA ILUSION
Municipio : Mosquera, Cundinamarca
Correo electrónico : asociacionaproas@gmail.com
Teléfono comercial 1 : 3112255109
Teléfono comercial 2 : No reportó.
Teléfono comercial 3 : No reportó.

Dirección para notificación judicial : VRD SAN JOSE SECTOR PARCELAS 2 FINCA LA ILUSION
Municipio : Mosquera, Cundinamarca
Correo electrónico de notificación : asociacionaproas@gmail.com
Teléfono para notificación 1 : 3112255109

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

CONSTITUCIÓN

Por documento privado del 22 de junio de 2023 de la Asamblea Constitutiva de Mosquera, inscrito en esta Cámara de Comercio el 26 de junio de 2023, con el No. 18012 del Libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se constituyó la entidad sin ánimo de lucro denominada ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA, Sigla APROAS.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.

GOBERNACION DE CUNDINAMARCA

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 25 de junio de 2025.

OBJETO SOCIAL

Objeto Social: El objeto social de ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA - APROAS, desarrolla las siguientes actividades de interés general; - Apoyo A Entidades Sin Ánimo De Lucro Que

Ejecuten Acciones Directas En El Territorio Nacional En Alguna De Las Actividades Meritorias. - Manejo, Uso Y Aprovechamiento De Los Recursos Naturales Renovables Y El Medio Ambiente. - 011 Cultivos Agrícolas Transitorios. - 0115 Cultivo De Hortalizas, Raíces Y Tubérculos. - 012 Cultivos Agrícolas Permanentes. - 0119 Otros Cultivos Transitorios N.C.P. - 016 Actividades De Apoyo A La Agricultura Y La Ganadería, Y Actividades Posteriores A La Cosecha. - 0161 Actividades De Apoyo A La Agricultura. - 0164 Tratamiento De Semillas Para Propagación. - 0 163 Actividades Posteriores A La Cosecha. - Promoción y apoyo a entidades sin ánimo de lucro que ejecuten acciones directas en el territorio nacional en alguna de las actividades meritorias. -Protección, asistencia y promoción de los derechos de las poblaciones de especial protección constitucional, minorías, poblaciones en situación de vulnerabilidad, exclusión y discriminación; tales como niños, niñas, adolescentes y jóvenes, personas con discapacidad, personas mayores, grupos y comunidades étnicas, víctimas del conflicto, población desmovilizada, mujeres, población rural o campesina entre otras.
- Promoción y apoyo a entidades sin ánimo de lucro que ejecuten acciones directas en el territorio nacional en alguna de las actividades meritorias descritas en este artículo. - Actividades de apoyo a la agricultura. - Procesamiento y conservación de frutas, legumbres, hortalizas y tubérculos. - Actividades relacionadas con la innovación como las investigaciones y desarrollo experimental en el campo de las ciencias naturales y la ingeniería. - vincular a productores agrícolas para contribuir al mejoramiento social, económico, educativo, cultural de los asociados y su núcleo familiar. - Actividades de asociaciones empresariales y de empleadores. Así las cosas, conforme a las actividades previamente señaladas, la asociación se desarrolla para el interés general del área denominada Vereda San José Sector Parcelas y todas aquellas áreas que puedan ser útiles para el desarrollo del objeto social, dentro de la jurisdicción del Municipio de Mosquera
- Cundinamarca, donde principalmente los programas, proyectos y actividades que se desarrollen estarán enfocados en promover la utilidad pública interés general y desarrollo del sector productivo agropecuario, que adelanten jóvenes rurales y/ o que se dediquen específicamente al uso y aprovechamiento de los recursos naturales renovables, con el fin de contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de estos jÃ³venes y sus familias, siento en todo sentido estas actividades de interés general. Aunado a lo anterior, los excedentes que puedan efectuarse o se deriven, serán invertidos totalmente en las actividades de que trata el presente objeto social

PATRIMONIO

$ 14.000.000,00

REPRESENTACION LEGAL

Representante Legal: presidente. Elección. Éste es elegido por la Junta Directiva, para períodos de UN (01) AÑO. En sus faltas absolutas, temporales accidentales su suplente quien es el vicepresidente lo remplazará con las mismas facultades y limitaciones. El Presidente continuara al frente de sus funciones hasta tanto se produzca nueva designación y entrega del cargo.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

Facultades del Representante Legal: Funciones. Son funciones del Presidente y vicepresidente 1. Ejercer la representación legal de LA ASOCIACION 2. Celebrar los actos y los contratos para el desarrollo del objeto social de la ASOCIACION. Cuando estos excedan de DIEZ (10 Salarios mínimos Legales vigentes) necesita de autorización previa de la Junta Directiva 3. Establecer conjuntamente con el Fiscal y la Junta Directiva, los mecanismos y procedimientos que garanticen un debido control y custodia de los bienes y activos de LA ASOCIACIÓN. 4. Proveer los cargos creados por la Junta Directiva y celebrar los contratos de trabajo respectivos. 5. Suscribir las pólizas de seguros y de manejo que la institución requiera o sean solicitadas. 6. Firmar conjuntamente con otro ejecutivo las órdenes de desembolso y los gastos. 7. Orientar y evaluar permanentemente la actividad desarrollada por los funcionarios, y revisar las áreas de intervención institucional. 8. En concordancia con los directores competentes, adelantar todas las gestiones ante entidades oficiales, no oficiales, privadas o públicas, nacionales o extranjeras para el cumplimiento del

---

objeto social de la institución. 9. Presentar a la Junta Directiva un informe mensual sobre la marcha de la institución, sus programas y sus proyectos. 10. Presentar conjuntamente con otro ejecutivo pertinente la información financiera y gerencial con destino a la Asamblea para que sea estudiada y aprobada por ésta, previo examen por parte de la Junta directiva. 11. Convocar por iniciativa propia o a solicitud de la Junta Directiva, a sesiones a la Asamblea General, dentro de los términos estatutarios. 12. Ejecutar, bajo la dirección de la Junta Directiva, las labores administrativas de la ASOCIACIÓN. 13. Planear, organizar y ejecutar la gestión de la ASOCIACIÓN. 14. Controlar, custodiar y manejar el flujo de ingresos de los dineros, valores y títulos que por cualquier causa se destinen a la ASOCIACIÓN por sus asociados o por terceros y vigilar su recaudo. 15. Mantener, usar, manejar y aplicar los dineros y demás bienes de la ASOCIACIÓN de acuerdo con el presupuesto anual de ingresos y gastos y las disposiciones especiales que se aprueben en debida forma. 16. Manejar las cuentas corrientes, de ahorros, fiduciantes, títulos, bonos, papeles mercantiles y otras modalidades en entidades financieras vigiladas por la Superintendencia Bancaria con los fondos de la ASOCIACIÓN y a nombre de ella. 17. Divulgar periódicamente las noticias de la ASOCIACION en los medios que para tal fin se establezcan. 18. Crear, analizar y proponer nuevos proyectos de servicios o de inversión, realizando sus correspondientes estudios de factibilidad. 19. Coordinar la creación, actualización y mantenimiento del Libro de Matrícula o Registro de asociados. 20. Promover actividades de las diferentes, Capítulos o Grupos de Proyectos. 21. Proponer la realización de certámenes, actos, programas, foros de cualquier índole tendientes a promover y fortalecer la ASOCIACIÓN, los capítulos o los Grupos de Proyectos.
22. Ejercer todas las demás funciones que la Asamblea General, la Junta Directiva le asignen o le deleguen y las que señalen la ley o los reglamentos. PARÁGRAFO: El cargo de Presidente podrá ser concurrente con el de miembro o integrante de la Junta Directiva.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por documento privado del 22 de junio de 2023 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 26 de junio de 2023 con el No. 18012 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
PRESIDENTE REPRESENTANTE LEGAL	DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCIA	C.C. No. 1.073.246.944

REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE FELIPE RICARDO SANCHEZ HERNANDEZ C.C. No. 1.010.041.569

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

Por documento privado del 22 de junio de 2023 de la Asamblea Constitutiva, inscrita/o en esta Cámara de Comercio el 26 de junio de 2023 con el No. 18012 del libro I del Registro de Entidades sin Ánimo de Lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION

CÁMARA DE COMERCIO DE FACATATIVA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 14/11/2025 - 10:19:37
Recibo No. S000976201, Valor 11600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN ykCJnrfU6t

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=47 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La inscripción al Registro de las Entidades sin Ánimo de Lucro o al Registro de la Economía Solidaria proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su inscripción a más tardar el 31 de marzo de 2025.

MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	FELIPE RICARDO SANCHEZ HERNANDEZ	C.C. No. 1.010.041.569
PRESIDENTE MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	DIEGO FERNANDO MUÑOZ GARCIA	C.C. No. 1.073.246.944
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	NIXON ANDREY SANCHEZ ROJAS	C.C. No. 1.073.508.075
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	LUZ AMALIA ROJAS QUINTERO	C.C. No. 52.324.199
MIEMBRO PRINCIPAL JUNTA DIRECTIVA	PABLO ENRIQUE SEMA RODRIGUEZ	C.C. No. 80.273.706

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

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

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

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

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: A0113
Actividad secundaria Código CIIU: A0161
Otras actividades Código CIIU: A0163

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA.

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

Ingresos por actividad ordinaria : $0,00
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : A0113.

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

CÁMARA DE COMERCIO DE FACATATIVA

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha expedición: 14/11/2025 - 10:19:37
Recibo No. S000976201, Valor 11600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN ykCJnrfU6t

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a https://sii.confecamaras.co/vista/plantilla/cv.php?empresa=47 y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

La inscripción al Registro de las Entidades sin Ánimo de Lucro o al Registro de la Economía Solidaria proporciona seguridad y confianza en los negocios,renueve su inscripción a más tardar el 31 de marzo de 2025.

IMPORTANTE: La firma digital de la CÁMARA DE COMERCIO DE FACATATIVA contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación acreditada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC), de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

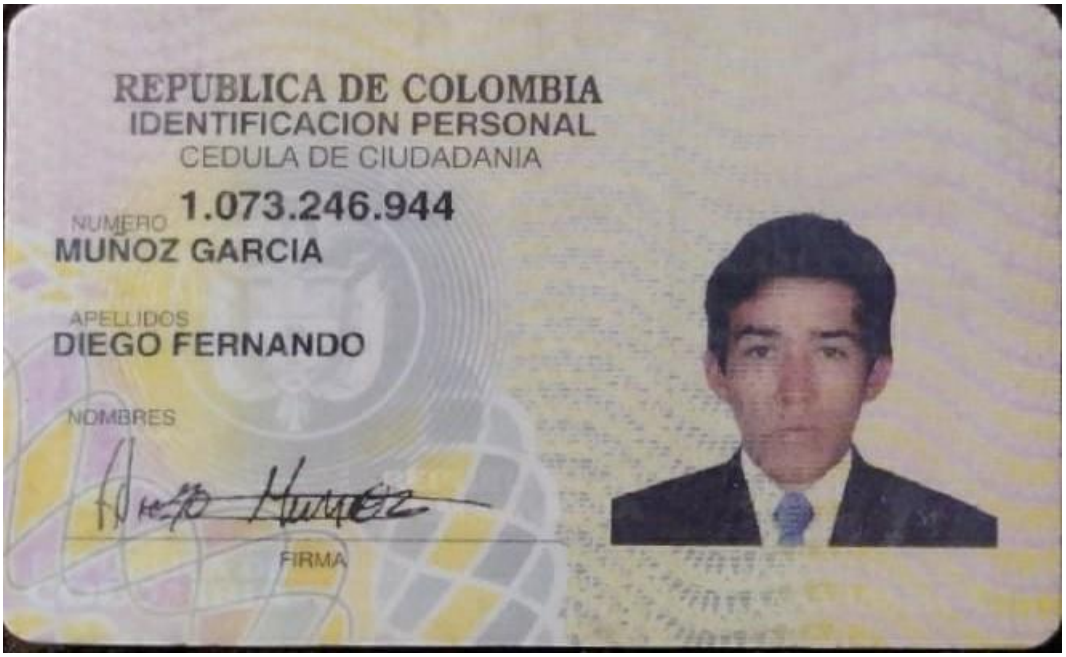
Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

EL SECRETARIO

LEYDI PAOLA CARRILLO BERNAL

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****


FECHA DE NACIMIENTO 05-NOV-1996
MOSQUERA
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.61
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
21-NOV-2014 MOSQUERA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES
INDICE DERECHO
P-1516900-00660112-M-1073246944-20150124
0042469722A 1
43401739


REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 1.073.246.944
APELLIDOS
MUÑOZ GARCIA
NOMBRES
DIEGO FERNANDO
FIRMA

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

UT FONZA COMUNITARIO

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 14113887990 4

(415)7707212489984(8020) 000014113887990 4

5. Número de Identificación Tributaria (NIT) 6. DV 12. Dirección seccional 14. Buzón electrónico

9 0 1 7 2 8 3 7 9 1 Impuestos de Bogotá 3 2

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente 25. Tipo de documento 26. Número de Identificación

Persona jurídica 1

Lugar de expedición 28. País 29. Departamento 30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido 32. Segundo apellido 33. Primer nombre 34. Otros nombres

35. Razón social

ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA

36. Nombre comercial 37. Sigla

APROAS

UBICACIÓN

38. País 39. Departamento 40. Ciudad/Municipio

COLOMBIA 1 6 9 Cundinamarca 2 5 Mosquera 4 7 3

41. Dirección principal

VRD SAN JOSE SECTOR PARCELAS 2 FINCA LA ILUSION

42. Correo electrónico ASOCIACIONAPROAS@GMAIL.COM

43. Código postal 44. Teléfono 1 3 1 1 2 2 5 5 1 0 9 45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica **Ocupación**

Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código	1	2	51. Código
0 1 1 3	2 0 2 3 0 6 2 3	0 1 6 1	2 0 2 3 0 6 2 3	0 1 6 3			0

52. Número establecimientos

Servicio

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 5 2

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

52- Facturador electrónico

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.

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

CONTRATO DE PROMESA DE PROVEEDURÍA

Entro los suscritos, a saber, **ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS AGROFAMILY**-con NIT. 901488195-0 y representada por el señor **JORGE CHRISTOPULUS**, mayor de edad, residenciado en Bogotá; Identificado con cédula de ciudadanía N°79.635.112 que en adelante se denominará **EL PROVEEDOR**; y La **NACIONAL COMERCIALIZADORA** con domicilio en la CALLE 14B No. 119-71 CASA 124 en Bogota, representada en este acto por el señor **LEONARDO RODRIGUEZ CASTAÑEDA**, mayor de edad, vecino del Municipio de Madrid, Identificado con la cédula de ciudadanía N°11.366.366 de Facatativa, Cundinamarca. Quien en adelante se denominará EL **CONSUMIDOR**, hemos acordado celebrar el presente contrato de promesa de proveeduría de conformidad con lo establecido en el Artículo 2.20.1.1.4 del Decreto 248 de 2021 que se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Objeto. El presente contrato tiene por objeto el suministro periódico (o continuo) por parte del **PROVEEDOR** y que hacen parte del proceso de licitación Publica No. **LP-0005-2025** con objeto: " **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE FUNZA BENEFICIARIAS DE LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL**", en un Porcentaje del 31% del total de las compras para la ejecución del presente contrato.

SEGUNDA: Obligaciones Del Proveedor. Constituyen obligaciones del **proveedor**: Primera: Suministrar al **CONSUMIDOR** los bienes y servicios mencionados en la cláusula primer de este contrato y cualquier otro producto del **PROVEEDOR** que acuerden por escrito las partes, y con los plazos de entrega que tiene o tenga establecidos el **PROVEEDOR** para el correcto cumplimiento del **CONTRATO LP-0005-2025**; Segunda: Conceder al consumidor quince días calendario para el pago, contados a partir de la fecha de cada factura, sin causar intereses en dicho lapso; Tercera: Otorgar, a exclusivo criterio del **PROVEEDOR**, un cupo de crédito al **CONSUMIDOR**, señalando un límite máximo para sus pedidos; Cuarta: Asumir el valor de los fletes, empaques y seguros de la mercancía que se despache dentro de las condiciones de este contrato.

TERCERA: Obligaciones Del CONSUMIDOR. Constituyen obligaciones a cargo del consumidor las siguientes:

- Primera: **El CONSUMIDOR** se obliga a adquirir los productos suministrados por el **PROVEEDOR** a fin de revenderlos, sujetándose a los precios y condiciones fijadas por el **PROVEEDOR** para la venta al público;
- Segunda: Pagar de contado el pedido inicial
- Tercera: **El CONSUMIDOR** se obliga a firmar las facturas u otros documentos comerciales que le expida el **PROVEEDOR** y que correspondan a mercancías efectivamente entregadas, en señal de que acepta la obligación de pagarlos.

CUARTA: Naturaleza Del Suministro. Las partes convienen en que cada suministro constituye una venta en firme, y que, en consecuencia, el **PROVEEDOR** no aceptará devolución alguna de mercancías vendidas en ejecución del presente contrato de suministro, salvo en los casos de artículos con defectos de fabricación advertidos por el **CONSUMIDOR** y notificados por éste al **PROVEEDOR,** dentro de los tres días siguientes a la fecha de entrega de cada suministro.

QUINTA: Duración. El presente contrato de suministro es de plazo indefinido, pero podrá ser terminado sin aviso previo, en cualquier momento por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones estipuladas o dando aviso escrito la otra parte con una anticipación de un mes a la fecha en que deba ser terminado.

SEXTA: Valor de los productos. Se establece que en común acuerdo se establecerán el valor de los productos entregados por el **PROVEEDOR** al **CONSUMIDOR** en concordancia de los precios del mercado previo cada orden de pedido.

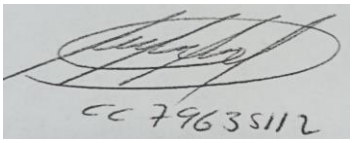
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	CANTIDAD	LUGAR DE ENTREGA	PERIODICIDAD	FORMA DE PAGO
PAPA LAVADA	BULTO	PLANTA DE PRODUCCION UT FUNZA COMUNITARIO	SEMANAL / SEGÚN PEDIDO	CONTADO
YUCA				
PLATANO				
ARRACACHA				

SEPTIMA: cesión. Este contrato no podrá ser cedido sin previa aprobación del **PROVEEDOR**.

OCTAVA: Representación. Ninguna de las obligaciones contenidas en las cláusulas de este contrato generará en ningún caso vinculo adicional entre las partes ni habilitarán al **CONSUMIDOR** para representar al **PROVEEDOR** a ningún título.

El **CONSUMIDOR** manifiesta que en el pasado no ha existido entre las partes ninguna clase de vinculación ni se ha celebrado contrato alguno de índole civil, laboral o comercial distintos de los que eventualmente pudo haber celebrado de compra-venta de algunos de los mismos productos con el **PROVEEDOR**, con quien no lo une ni ha unido ningún contrato de mandato, comisión ni agencia comercial y que, en consecuencia, carece de autorización vínculo contractual que le faculte para representar o comprometer de alguna manera al PROVEEDOR, ni para anunciarse como titular de alguna de las dichas calidades.

En señal de conformidad las partes suscriben el presente documento en dos ejemplares del mismo tenor, en la ciudad de Funza a los 01 días del mes de abril de 2025.



PROVEEDOR
JORGE CHRISTOPULUS PINILLA
Representante legal asociación de
pequeños agricultores y sus familias - AGROFAMILY
C.C. 79.635.112

Leonardo Rodriguez C.
Representante legal
COMERCIALIZADORA LA NACIONAL
NIT:900.997568-4
LEONARDO RODRIGUEZ CASTAÑEDA
C.C 11.366.366

UT FUNZA
COMUNITARIO

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **79.635.112**

CHRISTOPULUS PINILLA
APELLIDOS

JORGE
NOMBRES



FIRMA

REPUBLICA DE COLOMBIA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **04-AGO-1972**
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	A+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

11-DIC-1990 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

A-1500110-45119372-M-0079635112-20031211 **01276** 03345P 02 152209632

Cámara de Comercio de Bogotá

Sede Virtual

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: 28 de diciembre de 2025 Hora: 09:35:17
Recibo No. AA257871487
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2578718772D7A

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

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social: ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS
Sigla: AGROFAMILY
Nit: 901.488.195-0 Administración : Direccion Seccional De Impuestos De Bogota
Domicilio principal: Bogotá D.C.

INSCRIPCIÓN

Inscripción No. S0059226
Fecha de Inscripción: 26 de mayo de 2021
Último año renovado: 2025
Fecha de renovación: 31 de marzo de 2025
Grupo NIIF: Grupo III.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal: Cl 39 F # 68 G 21 Sur
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico: agrofami3@hotmail.com
Teléfono comercial 1: 3134948759
Teléfono comercial 2: No reportó.
Teléfono comercial 3: No reportó.

Dirección para notificación judicial: Cl 39 F # 68 G 21 Sur
Municipio: Bogotá D.C.
Correo electrónico de notificación: agrofami3@hotmail.com
Teléfono para notificación 1: 3134948759
Teléfono para notificación 2: No reportó.
Teléfono para notificación 3: No reportó.

Constanza del Pilar Puentes Trujillo

La Entidad SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: Fecha Expedición: 28 de diciembre de 2025 Hora: 09:35:17
Recibo No. AA257871487
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2578718772D7A

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

Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Acta del 25 de mayo de 2021 de Asamblea General, inscrito en esta Cámara de Comercio el 26 de mayo de 2021, con el No. 00340769 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se constituyó la persona jurídica de naturaleza Asociación denominada ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS. Sigla(s): AGROFAMILY.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Entidad que ejerce la función de inspección, vigilancia y control: ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA

TÉRMINO DE DURACIÓN

La Entidad no se encuentra disuelta y su duración es hasta el 25 de mayo de 2051.

OBJETO SOCIAL

La asociación tendrá como objeto social principal todo lo relacionado con productos agrícolas. Así como también el cultivo, fabricación, producción y comercialización de hortalizas de hoja o tallo, de fruto, de raíz, de flor, de setas, de semillas, de raíces y tubérculos, entre otras. El objeto social de la asociación se compromete con el impulso y beneficio de la población vulnerable, con el fin de garantizar condiciones dignas y de bienestar para los mismo. Así mismo la asociación contribuye y garantiza el transporte por carretera

de acuerdo a los medios y necesidades que posea el cliente o socio. Así mismo se dedicará a el desarrollo del sector rural contribuyendo a la reducción de la pobreza y satisfacción de necesidades de familias asociadas al sector, propendiendo e impulsando el mejoramiento de la calidad de vida de sus asociados y beneficiarios en general. Entre sus actuaciones la asociación buscará la creación de espacios incluyentes de participación y construcción

colectiva de identidad a través de la concepción, diseño e implementación de proyectos, programas y actividades de impacto positivo a nivel social, económico, jurídico, sanidad, ecológico, artístico, deportivo y/o cultural, con miras a fomentar la protección de los derechos humanos a partir del respeto por la dignidad de la persona dentro de la concepción universal del Estado Social de Derecho, manteniendo en todo momento una posición de respeto profundo por los derechos y las individualidades de los ciudadanos. Por lo tanto, la asociación está autorizada para participar como proponente en cualquier clase de licitación, concurso, invitación a cotizar; pudiendo adicionalmente para ello, constituir conforme a la ley y bajo la forma jurídica que convenga, consorcios, uniones temporales, promesas de sociedad futura, sociedades, asociaciones con firmas y/o personas naturales o jurídicas nacionales o extranjeras; públicas o privadas.

PATRIMONIO

$ 2.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

El representante legal de la entidad es el gerente. El representante legal suplente es el subgerente.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

A. Ejercer la representación legal de la entidad. B. Celebrar toda clase de actos y contratos encaminado al desarrollo y cumplimiento del objetivo social de la entidad. C. Convocar a las reuniones a los órganos de administración. D. El representante legal requerirá

autorización de la junta directiva para comprar, vender o gravar bienes y para celebrar contras cuyo valor exceda la suma de 100 smlmv. Los actos del representante de la entidad, en cuanto no excedan de los límites que se le ha confiado, son actos de la entidad; en cuanto excedan de estos límites sólo obligan personalmente al representante legal.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: Fecha Expedición: 28 de diciembre de 2025 Hora: 09:35:17
Recibo No. AA257871487
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2578718772D7A

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

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta del 25 de mayo de 2021, de Asamblea General, inscrita en esta Cámara de Comercio el 26 de mayo de 2021 con el No. 00340769 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal Principal	Jorge Christopulus Pinilla	C.C. No. 000000079635112

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
Representante Legal Suplente	Jorge Nicolas Christopulus Agamez	C.C. No. 000001193102877

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN

Por Acta del 25 de mayo de 2021, de Asamblea General, inscrita en esta Cámara de Comercio el 26 de mayo de 2021 con el No. 00340769 del Libro I de las entidades sin ánimo de lucro, se designó a:

PRINCIPALES

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN

Miembro Junta Directiva	Jorge Christopulus Pinilla	C.C. No.	000000079635112
Miembro Junta Directiva	Jorge Nicolas Christopulus Agamez	C.C. No.	000001193102877
Miembro Junta Directiva	Luisa Fernanda Christopulus Agamez	C.C. No.	000001193102878
Miembro Junta Directiva	Diana Cristina Agamez Martinez	C.C. No.	000000052872839
Miembro Junta Directiva	Pablo Estubar Christopulus Pinilla	C.C. No.	000000079382090

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: Fecha Expedición: 28 de diciembre de 2025 Hora: 09:35:17
Recibo No. AA257871487
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2578718772D7A

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

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

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

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

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

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 0113
Actividad secundaria Código CIIU: 0119

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es Microempresa

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

Ingresos por actividad ordinaria $ 0

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el

período - CIIU : 0113

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Que, los datos del empresario y/o el establecimiento de comercio han sido puestos a disposición de la Policía Nacional a través de la consulta a la base de datos del RUES.

El suscrito secretario de la Cámara de Comercio de Bogotá, en el ejercicio de la facultad conferida por los artículos 43 y 144 del Decreto número 2150 de 1995.

Que en esta Cámara de Comercio no aparecen inscripciones posteriores de documentos referentes a reforma, disolución, liquidación o nombramientos de representantes legales de la mencionada entidad.

El registro ante las Cámaras de Comercio no constituye aprobación de estatutos. (Decreto 2150 de 1995 y Decreto 427 de 1996).

La persona jurídica de que trata este certificado se encuentra sujeta a la inspección, vigilancia y control de las autoridades que ejercen esta función, por lo tanto deberá presentar ante la autoridad correspondiente, el certificado de registro respectivo, expedido por

la Cámara de Comercio, dentro de los 10 días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, más el término de la distancia cuando el domicilio de la persona jurídica sin ánimo de lucro que se registra es diferente al de la Cámara de Comercio que le corresponde. En el caso de reformas estatutarias además se allegara copia de los estatutos.

Toda autorización, permiso, licencia o reconocimiento de carácter oficial, se tramitará con posterioridad a la inscripción de las personas jurídicas sin ánimo de lucro en la respectiva Cámara de Comercio.

Cámara de Comercio de Bogotá

Sede Virtual

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL

Fecha Expedición: Fecha Expedición: 28 de diciembre de 2025 Hora: 09:35:17
Recibo No. AA257871487
Valor: $ 11,600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN A2578718772D7A

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

El presente certificado no constituye permiso de funcionamiento en ningún caso.

****

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad sin ánimo de lucro, a la fecha y hora de su expedición.

****

Este certificado fue generado electrónicamente con firma digital y cuenta con plena validez jurídica conforme a la Ley 527 de 1999.

****

Firma mecánica de conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la autorización impartida por la Superintendencia de Industria y Comercio, mediante el oficio del 18 de noviembre de 1996.

CONSTANZA PUENTES TRUJILLO

DIAN

UT FUNZA COMUNITARIO

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario: 14184180337

(415)7707212489984(8020) 000014115418033 7

5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 9 0 1 4 8 8 1 9 5 0

6. DV:

12. Dirección seccional: Impuestos de Bogotá

14. Buzón electrónico: 3 2

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente: Persona jurídica 1

25. Tipo de documento:

26. Número de Identificación:

Lugar de expedición

28. País:

29. Departamento:

30. Ciudad/Municipio:

31. Primer apellido:

32. Segundo apellido:

33. Primer nombre:

34. Otros nombres:

35. Razón social: ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS

36. Nombre comercial:

37. Sigla: AGROFAMILY

UBICACIÓN

38. País: COLOMBIA 1 6 9

39. Departamento: Bogotá D.C. 1 1

40. Ciudad/Municipio: Bogotá, D.C. 0 0 1

41. Dirección principal: CL 39 F 68 G 21 SUR

42. Correo electrónico: agrofami3@hotmail.com

43. Código postal:

44. Teléfono 1: 3 1 0 3 0 7 9 6 8 8

45. Teléfono 2:

CLASIFICACIÓN

Actividad económica						Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			52. Número
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	establecimientos

0 1 1 3 2 0 2 1 0 5 2 6 0 1 1 9 2 0 2 1 0 5 2 6

Responsabilidades, Calidades y Atributos

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

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar

07- Retención en la fuente a título de rent

14- Informante de exogena

42- Obligado a llevar contabilidad

48- Impuesto sobre las ventas - IVA

52- Facturador electrónico

55- Informante de Beneficiarios Finales

La información aquí registrada en el 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 personales de la DIAN, Ley 1581 de 2012.

Usuarios aduaneros

Exportadores

DOCUMENTO SIN COSTO CERTIFICADO

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Localización y construcción (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	X	1	0	C
1.2 Condiciones de pisos paredes y drenajes (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.)	X	0,75	0	C
1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo. 31 Numeral 1, 2.)	X	0,75	0	C
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 31 Numeral 1, 2.)	X	1,5	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.5 **Áreas de exhibición y venta** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 6. Numeral 2.3; 2.5. Artículo 31 Numeral 1; 2.)	2	1	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 **Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 8, Artículo 10 Numeral 2.3. Artículo 18 numeral 3.1, 3.2 y 3.3. Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.)	6	3	0	C
2.2 **Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 **Estado de salud aparente. (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	6	3	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0	C
3.3 **Prácticas higiénicas y dotación** (Resolución 2674 de 2013 Artículo 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 Numeral 4 , Artículo 35 Numeral 5.)	6	3	0	C

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

Powered by CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	
3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (Resolución 2674 de 2013 Artículo 12; 14.)	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4. SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 Suministro y calidad de agua potable (Decreto 561 de 1984, Artículo 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5	2,5	0	C
4.2 Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5	1,25	0	C
4.3 Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)	2,5	1,25	0	C
4.4 Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 25, Numeral 3.)	8		0	C
4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 25 Numeral 1.)	6	3	0	C

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

Powered by CamScanner

UT FUNZA COMUNITARIO

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.6 **Soportes documentales de saneamiento** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	A	2	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

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

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

Impresión: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Powered by CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.

Acta Número
AS04C 301267

II. CONCEPTO SANITARIO

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Clausura temporal total	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐
Destrucción o desnaturalización	☐		

VI .OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de Abril del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C
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 (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Arcelio Reyes B	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 1037260	Número de documento:
Profesión u oficio: Tec Area Salud	Profesión u oficio:
Firma:	Firma:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	**TESTIGO**
Nombre:	Nombre:
Tipo de documento: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]	Tipo de documento: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [ ] PEP [ ] PS [ ] PTP [ ]
Número de documento:	Número de documento:
Cargo: Representante legal [X] Propietario [ ] Encargado [ ]	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

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

Impreso: Secretaría General - Subdirección Imprenta Distrital

Powered by CamScanner

UT FUNZA COMUNITARIO

Asohofrucol
Asociación Hortifrutícola de Colombia
Administradora del Fondo Nacional de Fomento Hortifrutícola

viernes, 16 de diciembre de 2025
14:45:18 p. m.

NIT 830011509-5

CERTIFICA QUE:

ASOCIACION DE PEQUEÑOS AGRICULTORES Y SUS FAMILIAS identificado(a) con Nit/C.C. No. 901488195, ha reportado los siguientes traslados por concepto de la Cuota Parafiscal Hortifruticola correspondiente a la vigencia de 2025:

Fecha de consignación	Período de Recaudo	Valor	Intereses
16-dic.-2025	diciembre-2025	780.000,00	0,00

Inicio de Recaudo:	01-dic.-2025	**Total:**	**$780.000,00**	**$,00**

El presente documento certifica únicamente los traslados reportados por el recaudador durante el periodo señalado y no constituye acreditación alguna que éste se encuentra a Paz y Salvo por concepto de la cuota de fomento hortofrutícola, habida cuenta de que puede estar incurso en mora o adeudar los intereses correspondientes por el traslado extemporáneo de la cuota de fomento hortofrutícola.

En consecuencia, el presente documento no puede ser utilizado como soporte para justificar devoluciones o cruces de cuentas que no hayan sido previamente autorizadas por la Asociación Hortofrutícola de Colombia - ASOHOFRUCOL - en su calidad de Administradora del Fondo Nacional de Fomento Hortofrutícola.

Atentamente,

Edianis Cañas P.

Edianis Paola Cañas Pacheco

Gerente de Recaudo

NOTA: Si la presente certificación presenta discrepancias con las cifras de sus archivos, favor comunicarse con el Gestor de Recaudo Luz Nelly Tirado Cruz a la línea telefónica No. Teléfonos: (57-1) 281 04 11 /0113 / 0116 o enviar su observación al correo electrónico notificaciones@asohofrucol.com.co - contactenos@asohofrucol.com.co.

UT FUNZA COMUNITARIO

ASOCIACION DE PRODUCTORES Y JOVENES AGROPECUARIOS DE LA SABANA
NIT 901728379-1
VRD SAN JORGE SECTOR PARCELAS 2 FINCA LA ILUSION,
Mosquera, Cundinamarca,
Tel: +573017098855
diego.munozgar@hotmail.com ;
Somos Autorretenedor de Renta

APROAS

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
No. FV107
No responsable de IVA

SEÑOR(ES)	FUNDACION SENDEROS Y CAMINOS		**FECHA DEL DOCUMENTO (DD/MM/AA)**
DIRECCIÓN	CR 2 ESTE 7 65, Colombia, Madrid, Cundinamarca		21/10/2025
			FECHA DE VENCIMIENTO
TELÉFONO	3105590963	**NIT** 900020277-3	21/10/2025

ID	Ítem	Unidad	Precio	Cantidad	Descuento	Total
1	PAPA CRIOLLA	Kilogramo	$8.453	25		$211.325
2	PAPA	Kilogramo	$1.127	75		$84.525
3	ARRACACHA	Unidad	$5.635	25		$140.875
4	AUYAMA	Unidad	$3.084	37		$114.108
5	AGUACATE	Kilogramo	$11.270	22		$247.940
6	BANANO	Caja	$63.394	4		$253.576
7	CILANTRO	Kilogramo	$2	8453		$16.906
8	COLISERO	Kilogramo	$2.536	20		$50.720
9	CALABAZA	Kilogramo	$1.174	30		$35.220
10	HABAS	Kilogramo	$4.931	2		$9.862
11	FRIJOL	Kilogramo	$6.339	3		$19.017
12	REPOLLO	Kilogramo	$5.635	30		$169.050
13	ZANAHORIA	Kilogramo	$2.214	35		$77.490
14	HABICHUELA	Kilogramo	$5.635	10		$56.350
15	CEBOLLA LARGA	Kilogramo	$7.889	5		$39.445
16	CEBOLLA CABEZONA	Kilogramo	$1.908	48		$91.584
17	YUCA	Kilogramo	$3.623	35		$126.805
18	MAZORCA	Paquete	$197.225	0.5		$98.613

Millón ochocientos cuarenta y tres mil cuatrocientos once pesos

Moneda: COP
Generado: 2025-10-21 18:43:33-05:00
Validación DIAN: 2025-10-21 18:44:33-05:00

Tipo de operación: Estándar
Forma de pago: Crédito

CUFE: bdc3cc5915f94931a3920d61cedcc2825abf4bb1286c87b13a0971f342f544ecf1149f09edc8620ff8a45a0b7d6343f5

RETENCIONES SUGERIDAS

fomento agropecuario (1%) : $18,434

Subtotal	$1.843.411
Total	$1.843.411

Total de lineas: 18

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

ELABORADO POR

ACEPTADA, FIRMA Y/O SELLO Y FECHA

Autorización de numeración de facturación N°18764073000707 de 2024-06-14 Modalidad Factura Electrónica Desde N° FV1 hasta FV500 con vigencia hasta 2026-06-14

Representación gráfica de factura de venta electrónica

ANEXO 14: REGISTRO FOTOGRAFICO DE PESO EN LAS PORCIONES SUMINISTRADAS CUNETA No. 7





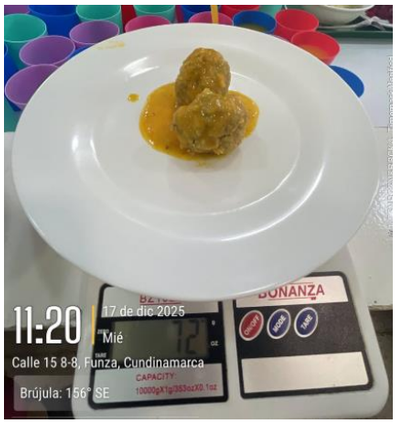
















UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

ANEXO 15- CARTA DE COMPROMISO

Funza, marzo 06 DE 2026

Señores
Alcaldía Municipal de Funza
Cundinamarca

SELCCION ABREVIDA DE MENOR CUANTIA No. LP-0005 - 2025

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PERSONAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE FUNZA BENEFICIARIAS DE LOS PROGRAMAS DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL, PARA CONTRIBUIR A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Asunto: Carta de compromiso para la implementación y ejecución del ciclo de menús de 20 días

Yo, **ALEXANDER PERILLA MENDEZ** identificado con cedula de ciudadanía No. 80.429.660, actuando en mi calidad de representante legal de la **UNION TEMPORAL FUNZA COMUNITARIO** y en cumplimiento con las disposiciones establecidas por la **Secretaría de Desarrollo Social**, me permito suscribir el siguiente **compromiso** respecto a la implementación y ejecución del ciclo de menús de 20 días, así como la correcta implementación de los menús especiales:

1. **Implementación y ejecución del ciclo de menús de 20 días**:
Me comprometo a garantizar que **UT FUNZA COMUNITARIO** implemente y ejecute de manera continua y puntual el ciclo de menús de 20 días que ha sido previamente definido por la **Secretaría de Desarrollo Social**, asegurando que se cumplan las especificaciones, normas y criterios establecidos en dicho ciclo.
2. **Cumplimiento con los menús especiales**:
Asimismo, me comprometo a implementar los menús especiales en las fechas definidas por la **supervisión del contrato**, conforme a las instrucciones y necesidades que se indiquen en dicho momento.
3. **Cumplimiento de normativas y calidad**:
Garantizo que se tomarán todas las medidas necesarias para asegurar que los menús sean elaborados con los más altos estándares de calidad, higiene y nutrición, en total cumplimiento con las normativas vigentes.
4. **Responsabilidad y seguimiento**:
Me comprometo a que el equipo encargado de la ejecución de los menús cumpla con los plazos establecidos, y que cualquier ajuste o cambio necesario se comunique oportunamente a la **supervisión del contrato** para su revisión y autorización, según corresponda.

Este compromiso es asumido con la intención de garantizar la correcta ejecución del contrato y el bienestar de los beneficiarios del servicio.

Sin otro particular, quedo a su disposición para cualquier consulta o aclaración adicional.

Cordialmente,

ALEXANDER PERILLA MENDEZ
C.C 80.429.660
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 16: EVIDENCIA FOTOGRAFICA, utilización de los EPP CUENTA No. 7











ANEXO 17 PLANILLA ASISTENCIA CAPACITACION

A continuacion se reacionan nombres y firmas del personal asistente a la capacitacion.
Fecha: 24-11-2025

NOMBRE	No. CEDULA	CARGO	FIRMA
[illegible]	60366474	auxiliar	[signature]
Nayeli del Carmen Soto	28278797	Auxiliar	Nayeli S
Monica Cespedes	52.660678	Economa	Monica Cespedes
Cindy Paola Rincon Vargas	1075508651	Economa	Cindy Paola R. V.
Martha Lucia Briñez Peña	1023900634	Auxiliar de cocina	[signature]
Leidys Maria Palencia	1010154511	Auxiliar de cocina	[signature]
Yomaira Polanco Pair	45-541203	Auxiliar de cocina	[signature]
Isbia Milena Herran	65'757.752	Auxiliar de cocina	Isbia Herran
Angelica Garcia	20370870	Economa	Angelica Garcia
Mayerlin triana	1705781008	Auxiliar	Mayerlin

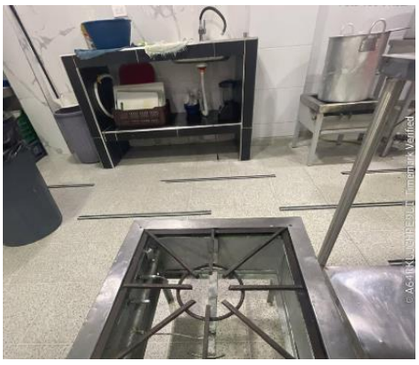
CAPACITADOR: Carmenis Becerra I. - Ing. de Alimentos

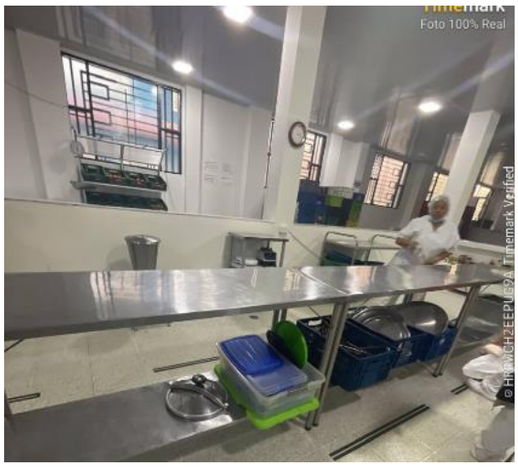
PLAN DE CAPACITACIÓN	FICHAS CURRICULARES PC001
CAPACITACIÓN INDUCCION MANIPULACION DE ALIMENTOS	
OBJETIVOS	Los temas clave para la capacitación en manipulación de alimentos incluyen la higiene personal y del establecimiento, la prevención de la contaminación de alimentos, el manejo seguro de los alimentos y la correcta conservación y almacenamiento. También se cubren enfermedades de transmisión alimentaria, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa local y nacional vigente.
DIRIGIDO A	Manipuladores de Alimentos ingresado – Centro de producción y Centro Dia
FECHA DE REALIZACION	24-11-2025
INTENSIDAD	1 hora
METODOLOGIA	CHARLA MAGISTRAL EVALUACION
CONTENIDO	✓ Definición BPM ✓ Factores de Riesgo ✓ Riesgo físico ✓ Riesgo Químico ✓ Riesgo biológico ✓ características organolépticas ✓ Medidas preventivas y protección de los alimentos
CAPACITADORES	Profesional de Ingeniería de Alimentos

[signature]

Ingeniera de Alimentos — **Reviso y Aprobó**

ANEXO 18: FOTOS BODEGA















ANEXO 19 FICHAS ROTULACION



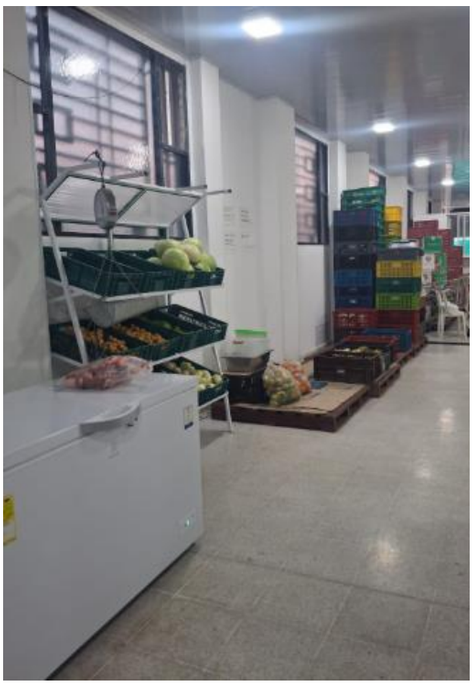








ANEXO 20 REGISTRO FOTOGRAFICO CONGELADORES Y ESTIBAS



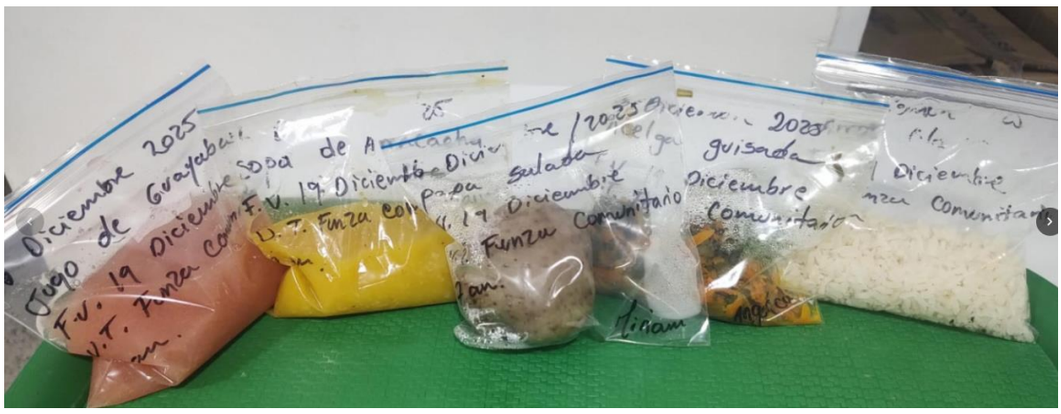




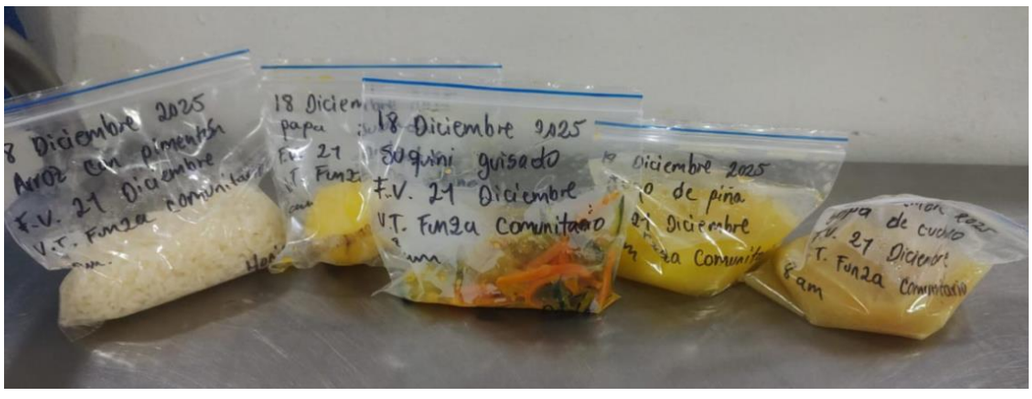




ANEXO 21: REGISTRO CONTRAMUESTRAS CUENTA No.7







ANEXO 22: PLANILLA DE REGISTRO CONTROL TEMPERATURA ALIMENTOS

LOGO | FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURA PARA COMEDOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR | Versión 01

Dirección: | Fecha: 01 Diciembre / 25 | Hora Inicio:

Instrumento: | Termometro digital | Marca | Manu Numero | Se presentaron interrupciones | SI | No | N/A

Marque con una X | Termometro reloj | Fecha de última calibración | Numero de raciones:

Alimentos a entregar de acuerdo al menú preformado | 1 | 2 | Alimentos verificados de acuerdo al menú entregado | 1 | 2 | 3 | 4 | 5

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Almuerzo Preparado en planta - Modalidad Comida Caliente Transportada - Servicio en Centro Día

	PLANTA DE PERERPARACION							DESPACHAR A CENTRO DIA				CENTRO DIA			
	EMPACADOS / ENTREGA A DOMICILIO														
Componente	Preparacion	MUESTRA 1 Temperatura °c	MUESTRA 2 Temperatura °c	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °c	MUESTRA 2 Temperatura °c	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °c	MUESTRA 2 Temperatura °c	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)
Sopa	Cebada Perlada	85°	78°	65°	C	84°	84°	65°	C	80°	82°	65°	C
Proteico	Milanesa de Pollo	84°	86°	65°	C	77°	75°	65°	C	75°	78°	65°	C
Cereal (arroz/ pasta/pan)	Arroz Blanco	85°	85°	65°	C	79°	81°	65°	C	80°	82°	65°	C
Tuberculo, raices, platanos	Papa Salcada	86°	84°	65°	C	75°	77°	65°	C	75°	76°	65°	C
Verdura fria o caliente	Ensalada Repollo	9°	8°	8°	C	9°	8°	8°	C	9°	8°	8°	C
Fruta													
Bebida	Jugo de Mora	5°	5°	4°	C	5°	5°	4°	C	5°	5°	4°	C
	CUMPLE				0				0				0
	NO CUMPLE				0				0				0

OBSERVACIONES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJESTEMPERATURA

PUNTAJE POSIBLE	0	PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			

LOGO	FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR	Versión 01

Dirección:					Fecha: 02 Diciembre/25				Hora inicio			
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca		Menu Numero		Se presentaron intercambios			SI	No	N/A
	Gramera	X	Fecha de ultima calibración		Numero de raciones:							
Alimentos a entregar de acuerdo al menu programado	1	3	5	7	9	Alimentos verificados de acuerdo al menu entregado	1	3	5	7	9	
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10	

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Almuerzo Preparado en planta - Modalidad Comida Caliente Transportada - Servicio en Centro Dia

		PLANTA DE PEREPARACION										CENTRO DIA				
		EMPACADOS / ENTREGA A DOMICILIO					DESPACHAR ACENTRO DIA									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)
Proteico	Sopa de Arroz	95°	78°	78°	65°	C	84°	81°	78°	65°	C	90°	82°	92°	65°	C
Cereal (arroz/pasta/pan)	Pierna sudada	87°	85°	79°	65°	C	85°	78°	79°	65°	C	82°	83°	81°	65°	C
Tubérculo, raíces, plátanos	Arroz Blanco	95°	95°	83°	65°	C	87°	85°	83°	65°	C	85°	83°	87°	65°	C
Verdura fria o caliente	Acelga	83°	85°	87°	65°	C	87°	85°	83°	65°	C	87°	80°	83°	63°	C
Fruta	croquetas de yuca	87°	83°	85°	65°	C	85°	83°	87°	65°	C	87°	85°	83°	65°	C
Bebida	Jugo de Fresa	5°	5°	5°	10°	C	5°	5°	5°	10°	C	5°	5	5°	10°	C
Lacteo						0					0					0
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						
PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %	#¡DIV/0!

Realizado por:

Nombre: ____________ Cargo: ____________

Firma: ____________

UT FUNZA COMUNITARIO

LOGO

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR

Versión 01

Dirección:

Fecha: 03 Diciembre/25

Hora Inicio:

Instrumento: Marque con una X

Balanza: Marca: Menu Numero: Se presentaron reincambios: SI / No / N/A

Gramera: X — Fecha de ultima calibración: Numero de raciones: Alimentos verificados de acuerdo al menu: 1 3 5 7 9 — 2 4 6 8 10

Alimentos a entregar de acuerdo al menu programado: 1 3 5 7 9 — 2 4 6 8 10 — Entregado

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

CENTRO DIA

Almuerzo Preparado en planta - Modalidad Comida Caliente Transportada - Servicio en Centro Dia

PLANTA DE PREPARACIÓN

Componente	Preparación	EMPACADOS Y ENTREGADOS A PODICULO: MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	DESPACHADO ACENTRO DIA: MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)
Proteico	Pollo de Lonchas	85°	84°	85°	65°	C	81°	78°	85°	65°	C	89°	85°	81°	65°	C
Cereal (arroz pasta/pan)	Cuna galletas	81°	83°	81°	65°	C	93°	85°	77°	65°	C	88°	86°	85°	65°	C
Tuberculo, raices, platanos	Arroz Zanahoria	85°	83°	81°	65°	C	77°	85°	83°	65°	C	81°	83°	85°	65°	C
Verdura fria o caliente	Mix Verduras	65°	83°	81°	65°	C	85°	83°	81°	65°	C	83°	81°	77°	65°	C
Fruta	Pera Lonchs	58	58	58	10	C	58	58	58	10	C	58	58	58	10	C
Bebida	Jugo de mango	58					58									
Lacteo						0					0					0
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	0	PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE E %			#¡DIV/0!		

Realizado por:

Nombre: Cargo:

Firma

UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

UTFUNZACOMUNITARIO@GMAIL.COM
MOVIL 310 3317218

LOGO	FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ADULTO MAYOR	Versión 01

Dirección:

Fecha: 04 Diciembre/25 Hora Inicio

Instrumento: Marque con una X — Balanza: | Marca: | Gramera: X | Fecha de ultima calibración:

Menu Numero: | Se presentaron intercambios: Si | No | NIA

Numero de raciones:

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Alimentos verificados de acuerdo al menu entregado: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Almuerzo Preparado en planta - Modalidad Comida Caliente Transportada - Servicio en Centro Dia

PLANTA DE PEREPARACION

		EMPACADOS / ENTREGA A DOMICILIO					DESPACHAR ACUERDO DIA					CENTRO DIA				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)
Proteico	Sopa de lentejas	87°	91°	77°	65°	C	75°	85°	81°	65°	C	83°	85°	87°	65°	C
Cereal (arroz/pasta/pan)	Carne molida	85°	87°	81°	65°	C	85°	83°	81°	65°	C	83°	81°	79°	65°	C
Tubérculo, raices, platanos	Arroz blanco	87°	85°	87°	65°	C	85°	83°	79°	65°	C	85°	81°	78°	65°	C
Verdura fria o caliente	Ensalada	87°	85°	83°	65°	C	79°	83°	81°	65°	C	83°	85°	87°	65°	C
Fruta	Gaseosa Zanahoria	9°	9°	9°	8°	C	9°	9°	9°	8°	C	9°	9°	9°	8°	C
Bebida	Salpicon	9°	9°	9°	9°	C	9°	9°	9°	9°	C	9°	9°	9°	9°	C
Lacteo																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE %			#¡DIV/0!		

Realizado por:

Firma: Nombre: Cargo:

2023

FORMATO DE VERIFICACION GRAMAJES PARA COMEDORE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ADULTO MAYOR

Versión 01

Direccion:

Fecha: 05 Diciembre/23

Alistamiento: Marque con X Bascula: Gramera: X Marca: Fecha de ultima calibracion:

Menu Numero:

Numero de raciones:

Alimentos verificados de acuerdo al menu entregado:

Observaciones: Se presentaron inconvenientes

Horarios: Si / No / N/A

Alimentos a entregar de acuerdo al menu programado: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

Nombre Preparación Entrega - Mesa Con Comida Transportada - Servicio en Centro Día

PLANTA DE PREPARACION

EMPACADO - ENTREGA A CONTROLO

DESPACHAR ALCENTRO DIA

ALMUERZO

Componente	Preparacion	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Temperatura °C	MUESTRA 2 Temperatura °C	MUESTRA 3 Temperatura °C	Temperatura Ideal	Concepto (Cumple - No Cumple)
Proteico	Sopa de Arroz con	91°	45°	81°	65°	C	94°	85°	83°	65°	C	85°	83°	71°	65°	C
Cereal (arroz/pasta/pan)	Hamburguesa	88°	85°	81°	65°	C	85°	87°	83°	65°	C	87°	85°	93°	65°	
Tuberculo, raices, platanos																
Verdura fria o caliente																
Fruta																
Bebida	Maracuya	50°	30°	30°	40°	C	50°	50°	50°	40°	C	45°	50°	50°	40°	C
Lacteo																
CUMPLE																
NO CUMPLE																

OBSERVACIONES

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	0		PUNTAJE REAL	0	PORCENTAJE E %			ALDIA			

Realizado por:

ANEXO 23: PLANILLAS PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

IMENTACION
\MIENTO BASICO
NTROL RESIDUOS SOLIDOS

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

LUGAR: Centro de Producción Funza

MES: Diciembre.

AÑO: 2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE:

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
Presencia de roedores, animales voladores o rastreros				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO			
OBERVACIONES																															

SERVICIO DE ALIMENTACION E
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

CENTRO: Centro Dia MES: Diciembre AÑO 2025

EQUIPOS	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
Refrigerador	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Congelador domestico o industrial	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Licuadora domestica o industrial	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Estufas domesticas o industriales	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Gramera o báscula	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
ALIMENTOS																															
Frutas	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Verduras	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
AREAS																															
Almacenamiento	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Preparación	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Distribución	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Consumo	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
AMBIENTE(aspersiones con desinfectante) diariamente al finalizar el servicio																															
Almacenamiento	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Preparación	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Distribución	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Consumo	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
MENAJE Y UTENSILIOS																															
UTENSILIOS(Cucharones,cucharas de servir,cuchillos,espumaderas,ollas, sarteries,tablas)	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
Termómetro	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
MENAJE(Platos,vasos,pocillos,cubiertos)	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
PISOS,PAREDES,PUERTAS,VENTANAS,TECHOS,MESONES DE TRABAJO	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
SILLAS Y MESAS (donde aplique)	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
CANECAS PARA ALIMENTOS	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
CANECAS PARA RESIDUOS	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								
ELEMENTOS DE ASEO(Trapero,escoba,recogedor,guantes)	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X			X	X								

	PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA	CODIGO RCAG-05-01
	VERIFICACION DE pH Y CLORO RESIDUAL	VERSION 01 01-02-2024
		PAGINA 1 DE 1

NOMBRE ESTABLECIMIENTO

RESPONSABLE

MES Diciembre AÑO 2025

DIA	HORA	AREA DE TOMA	PUNTO	CONCENTRACIÓN DE CLORO (ppm) 0.3 a 2.0 mg/lt	pH 6.5 y 9.0	DESVIACION DEL LIMITE		HALLAZGO ENCONTRADO
						SI	NO	
1								
2								
3								
4	7am			0.3	6.8		X	
5	7 am			0.3	6.8		X	
6	7 am			0.3	6.8		X	
7	7 am			0.3	6.8		X	
8								
9								
10	7am			0.5	6.8		X	
11	7am			0.3	6.8		X	
12	7am			0.3	6.8		X	
13	7am			0.3	6.8		X	
14	7am			0.3	6.8		X	
15								
16								
17								
18	7am			0.5	6.8		X	
19	7am			0.3	6.8		X	
20	7am			0.5	6.8		X	
21	7 am			0.3	6.8		X	
22								
23								
24	7 am			0.3	6.8		X	
25	7 am			0.3	6.8		X	
26	7 am			0.3	6.8		X	
27	7am			0.3	6.8		X	
28	7am			0.3	6.8		X	
29								
30								
31								

Accion correctiva

Quien revisa

Firma revisor

Fecha revisado

IMENTACION
MIENTO BASICO
NTROL RESIDUOS SOLIDOS

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

LUGAR: Centro de producción Funza

MES: Diciembre.

AÑO: 2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE:

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
Presencia de roedores, animales voladores o rastreros				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO			
OBERVACIONES																															

SERVICIO DE ALIMENTACION
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
PROGRAMA CONTROL RESIDUOS SOLIDOS

REGISTRO CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

COMEDOR: Centro de producción Funza

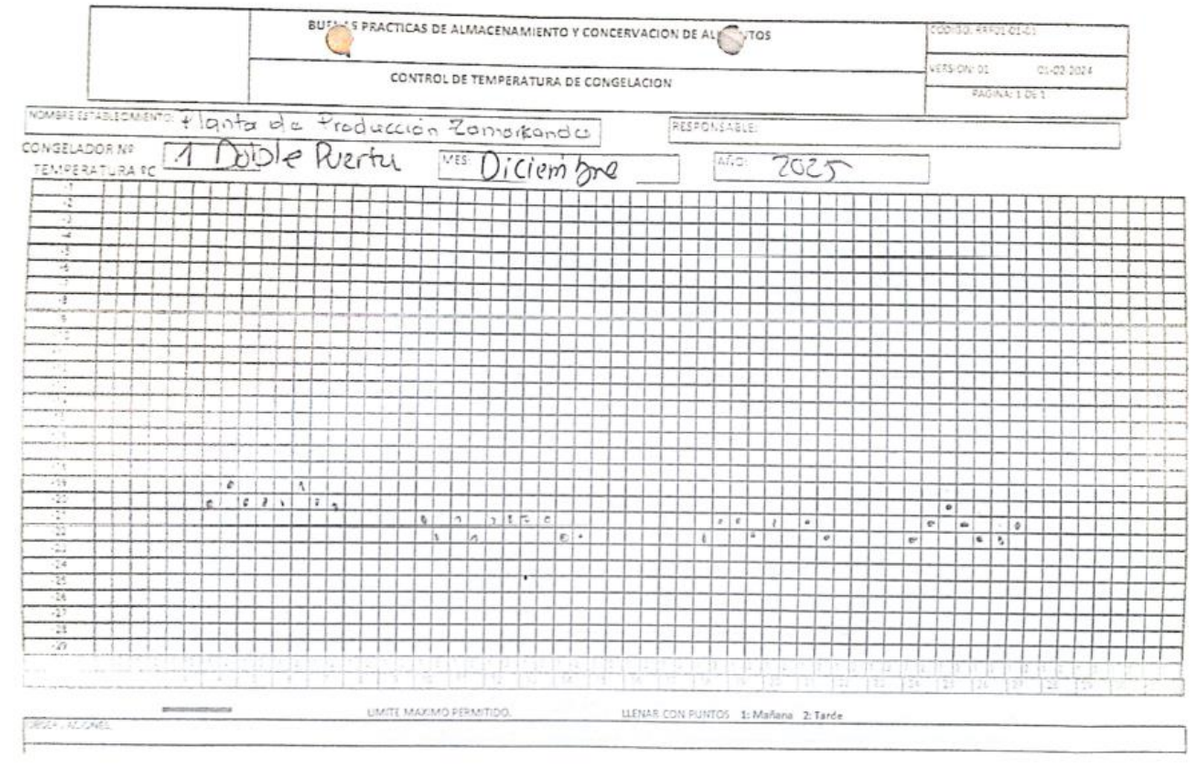
MES: Diciembre

AÑO: 2025

NOMBRE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS RESPONSABLE

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
Clasificación del residuo y disposición en la caneca correspondiente	X	X	X	X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X												
Retiro de desechos del servicio de alimentos	X	X	X	X	X				X	X	X	Y		.	X	X	X	+	+												
OBERVACIONES																															

ANEXO 24: PLANILLA DE REGISTRO CONTROL TEMPERATURA EQUIPOS Y RECEPCION ALIMENTOS CUENTA No.7


BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO Y CONCERVACION DE ALIMENTOS

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

CODIGO: FRPO1-01-01

VERSION: 01 01-02-2024

PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE ESTABLECIMIENTO: Planta de Producción Zamorkandu

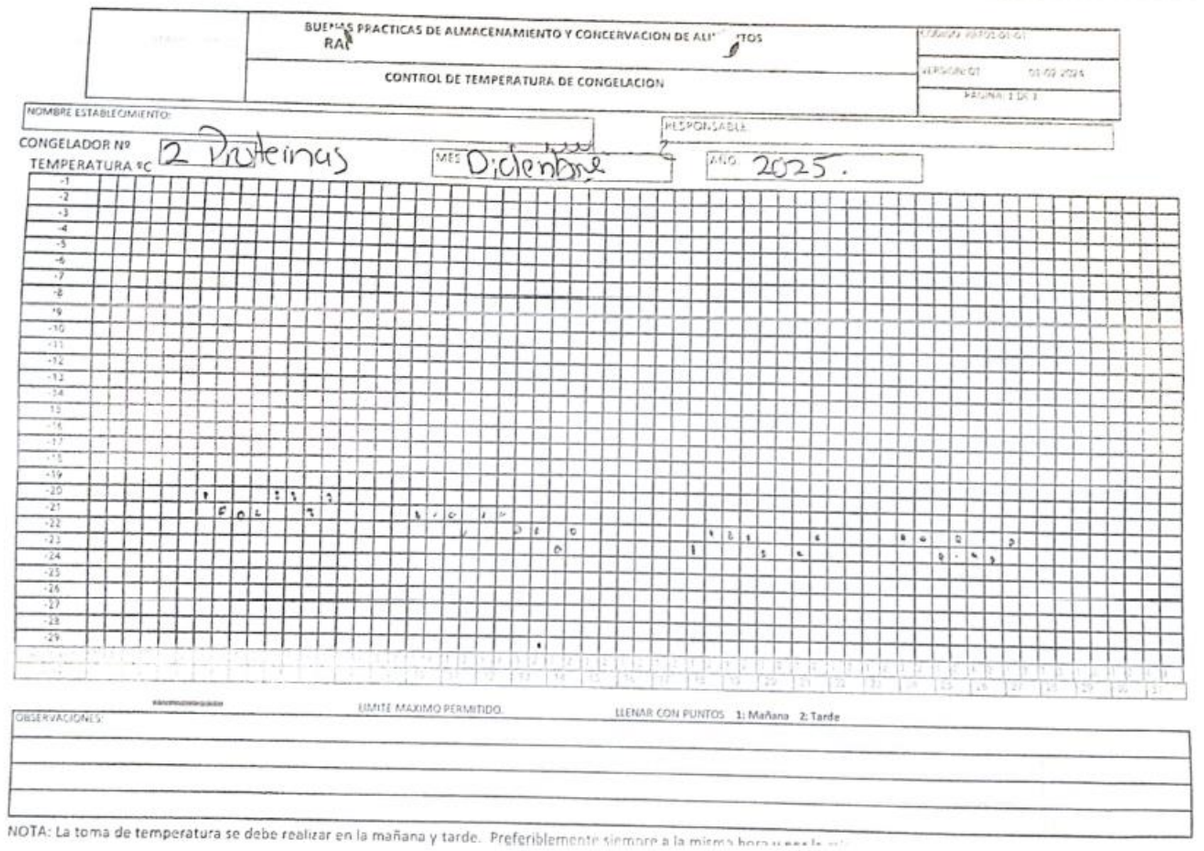
RESPONSABLE:

CONGELADOR Nº 1 Doble Puerta MES: Diciembre AÑO: 2025

TEMPERATURA ºC

LIMITE MAXIMO PERMITIDO: LLENAR CON PUNTOS 1: Mañana 2: Tarde

OBSERVACIONES:


BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO Y CONCERVACION DE ALIMENTOS

CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACION

NOMBRE ESTABLECIMIENTO:

RESPONSABLE:

CONGELADOR Nº 2 Proteinas MES: Diciembre AÑO: 2025.

TEMPERATURA ºC

LIMITE MAXIMO PERMITIDO: LLENAR CON PUNTOS 1: Mañana 2: Tarde

OBSERVACIONES:

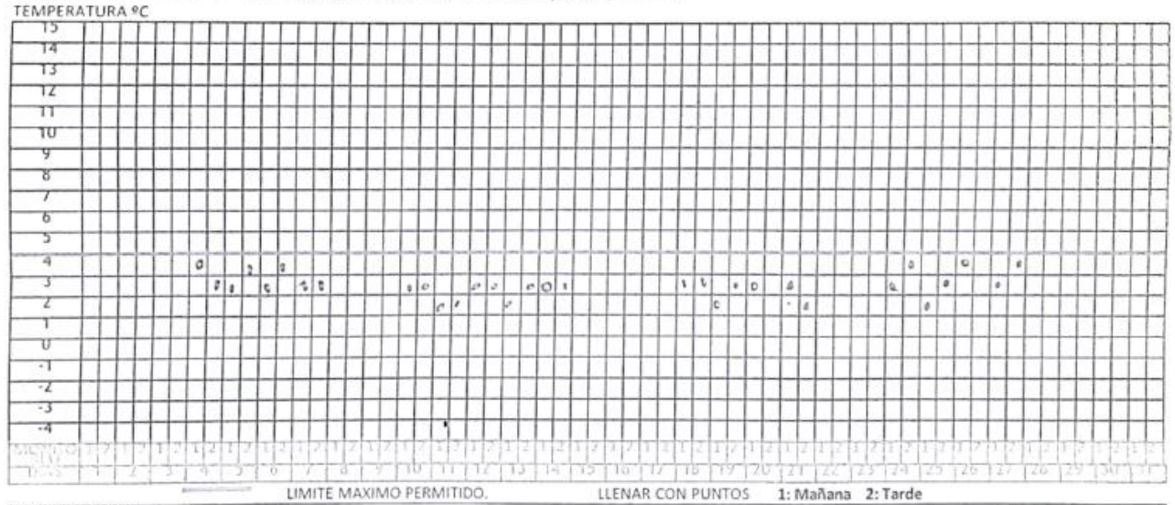
NOTA: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana y tarde. Preferiblemente siempre a la misma hora y con la

	BUENAS PRACTICAS DE ALMACENAMIENTO Y CONCERVACION DE ALIMENTOS	CODIGO: RRF01-01-01
	CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION	VERSION: 01 01-0-2025
		PAGINA: 1 DE 1

NOMBRE ESTABLECIMIENTO: Samaruanda RESPONSABLE:

NEVERA Nº 1 Victoria MES: Diciembre AÑO: 2025

TEMPERATURA ºC



LIMITE MAXIMO PERMITIDO. LLENAR CON PUNTOS **1: Mañana 2: Tarde**

OBSERVACIONES:

NOTA: La toma de temperatura se debe realizar en la mañana y tarde. Preferiblemente siempre a la misma hora y por la misma persona.

ANEXO 25: REGISTRO FOTOGRAFICO TOMA TEMPERATURA CUENTA No. 7











ANEXO 26- FICHAS TECNICAS

TOSTADA SABOR A MANTEQUILLA

	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - MUESTREO **CONTROL DE CALIDAD** **CERTIFICADO DE CALIDAD - CLIENTE: F.V.C**	**Código: F-MST-31** **Versión: 02** **Fecha: 11/10/21**
DEPARTAMENTO DE CALIDAD - INFORME TECNICO		
PRODUCTO	**TOSTADA MANTEQUILLA**	OBSERVACIONES
LOTE	**P2006**	**NO APLICA**
F. VENCIMIENTO	**20/07/2025**	
FECHA DE EMISION: 26/06/2025 **FECHA DE FABRICACION:20/06/2025**		
EVIDENCIA ORGANOLEPTICA		
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**	**RESULTADOS**
APARIENCIA	DURA	**CUMPLE**
SABOR	MANTEQUILLA	**CUMPLE**
COLOR	COLOR MARRON SUAVE	**CUMPLE**
FORMA	BASTON - CUADRADA	**CUMPLE**
OLOR	MANTEQUILLA	**CUMPLE**
TABLA RESULTADOS MICROBIOLOGICOS - RES 1407/2022		
PARAMETROS	**RESULTADO (NORMA INVIMA GALLETAS, TORTAS & PANIFICADOS)**	**CALIDAD**
Mohos	100-200 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento de Escherichia Recuento	5-10 UFC/g	**ACEPTABLE**
Staphylococcus coagulasa	70-100 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Salmonella spp	AUSENTE	**ACEPTABLE**
Recuento Listeria monocytogenes	AUSENTE	**ACEPTABLE**
CONDICIONES DE MANEJO DE PRODUCTO		
CONDICIONES	**RECOMENDACIONES BASICAS**	
VIDA UTIL	DURACION DE (30) DIAS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION DESDE FECHA DE FABRICACION.	
TIPO EMPAQUE	POLIPROPILENO LAMINADO BIORENTADO BOPP, IMPRESO A UNA CARA FORMA CONTINUA, A UNA TINTA & 25 MICRAS.	
ALMACENAMIENTO	EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN UN AMBIENTE FRESCO, ALEJADO DE FUENTES DE CALOR DIRECTA Y AISLADO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OLORES FUERTES.	
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ING. DIEGO GONZALEZ	

Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	ING. MAGDA ANGARITA
DIRECCIÓN GENERAL PLANTA	ING. JAZMIN CONTRERAS
IMPRESO EN PAPEL REUTILIZADO - CUIDA TU MUNDO, CUIDA TU FUTURO. 	

PAN TAJADO

	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - MUESTREO	**Código: F-MST-31**
	CONTROL DE CALIDAD	**Versión: 02**
	CERTIFICADO DE CALIDAD	**Fecha: 11/10/21**

DEPARTAMENTO DE CALIDAD - INFORME TECNICO

PRODUCTO	**PAN TAJADO 550g**	OBSERVACIONES
LOTE	**P2006**	**NO APLICA**
F. VENCIMIENTO	**15/07/2025**	

FECHA DE EMISION: 26/06/2025
FECHA DE FABRICACION:20/06/2025

EVIDENCIA ORGANOLEPTICA

PARAMETROS	**ESPECIFICACION**	**RESULTADOS**
APARIENCIA	SUAVE	**CUMPLE**
SABOR	MANTEQUILLA	**CUMPLE**
COLOR	COLOR MARRON SUAVE	**CUMPLE**
FORMA	RECTANGULAR	**CUMPLE**
OLOR	MANTEQUILLA	**CUMPLE**

TABLA RESULTADOS MICROBIOLOGICOS - RES 1407/2022

PARAMETROS	**RESULTADO (NORMA INVIMA GALLETAS, TORTAS & PANIFICADOS)**	**CALIDAD**
Mohos	100-200 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento de Escherichia coli	5-10 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo	70-100 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Salmonella spp	AUSENTE	**ACEPTABLE**
Recuento Listeria monocytogenes	AUSENTE	**ACEPTABLE**

CONDICIONES DE MANEJO DE PRODUCTO

CONDICIONES	**RECOMENDACIONES BASICAS**
VIDA UTIL	DURACION DE (25) DIAS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION DESDE FECHA DE FABRICACION.
TIPO EMPAQUE	POLIPROPILENO LAMINADO BIORENTADO BOPP, IMPRESO A UNA CARA FORMA CONTINUA, A UNA TINTA & 25 MICRAS.
ALMACENAMIENTO	EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN UN AMBIENTE FRESCO, ALEJADO DE FUENTES DE CALOR DIRECTA Y AISLADO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OLORES FUERTES.
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ING. DIEGO GONZALEZ
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	ING. MAGDA ANGARITA
DIRECCIÓN GENERAL PLANTA	ING. JAZMIN CONTRERAS

IMPRESO EN PAPEL REUTILIZADO - CUIDA TU MUNDO, CUIDA TU FUTURO.

GALLETA DE AVENA

UT FUNZA San Isidro Productos Alimenticios	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - MUESTREO**	**Código: F-MST-31** **Versión: 02** **Fecha: 11/10/21**
	CONTROL DE CALIDAD	
	CERTIFICADO DE CALIDAD	

DEPARTAMENTO DE CALIDAD - INFORME TECNICO

PRODUCTO	**GALLETA AVENA**	OBSERVACIONES
LOTE	**G2006**	**NO APLICA**
F. VENCIMIENTO	**25/08/2025**	

FECHA DE EMISION:26/06/2025
FECHA DE FABRICACION: 25/06/2025

EVIDENCIA ORGANOLEPTICA

PARAMETROS	**ESPECIFICACION**	**RESULTADOS**
APARIENCIA	CROCANTE, SUAVE.	**CUMPLE**
SABOR	DULCE CARACTERISTICO	**CUMPLE**
COLOR	COLOR MARRON SUAVE	**CUMPLE**
FORMA	CUADRADA O REDONDA O RECTANGULAR	**CUMPLE**
OLOR	CANELA	**CUMPLE**

TABLA RESULTADOS MICROBIOLOGICOS - RES 1407/2022

PARAMETROS	**RESULTADO (NORMA INVIMA GALLETAS, TORTAS & PANIFICADOS)**	**CALIDAD**
Mohos	100-200 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento de Escherichia coli	5-10 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Staphylococcus coagulasa	70-100 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Salmonella spp	AUSENTE	**ACEPTABLE**
Recuento Listeria monocytogenes	AUSENTE	**ACEPTABLE**

CONDICIONES DE MANEJO DE PRODUCTO

CONDICIONES	**RECOMENDACIONES BASICAS**
VIDA UTIL	DURACION DE (60) DIAS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION DESDE FECHA DE FABRICACION.
TIPO EMPAQUE	POLIPROPILENO LAMINADO BIORENTADO BOPP, IMPRESO A UNA CARA FORMA CONTINUA, A UNA TINTA & 25 MICRAS.
ALMACENAMIENTO	EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN UN AMBIENTE FRESCO, ALEJADO DE FUENTES DE CALOR DIRECTA Y AISLADO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OLORES FUERTES.

Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ING. DIEGO GONZALEZ
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	ING. MAGDA ANGARITA
DIRECCIÓN GENERAL PLANTA	ING. JAZMIN CONTRERAS
IMPRESO EN PAPEL REUTILIZADO - CUIDA TU MUNDO, CUIDA TU FUTURO. 	

GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE

	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - MUESTREO	**Código: F-MST-31** **Versión: 02** **Fecha: 11/10/21**
	CONTROL DE CALIDAD	
	CERTIFICADO DE CALIDAD:	

DEPARTAMENTO DE CALIDAD - INFORME TECNICO		
PRODUCTO	**GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE**	OBSERVACIONES
LOTE	**G2006**	**NO APLICA**
F. VENCIMIENTO	**25/08/2025**	
FECHA DE EMISION:26/06/2025 **FECHA DE FABRICACION: 25/06/2025**		
EVIDENCIA ORGANOLEPTICA		
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**	**RESULTADOS**
APARIENCIA	CROCANTE, SUAVE.	**CUMPLE**
SABOR	CHOCOLATE, VAINILLA	**CUMPLE**
COLOR	COLOR MARRON SUAVE	**CUMPLE**
FORMA	CUADRADA O REDONDA O RECTANGULAR	**CUMPLE**
OLOR	CHOCOLATE, VAINILLA	**CUMPLE**
TABLA RESULTADOS MICROBIOLOGICOS - RES 1407/2022		
PARAMETROS	**RESULTADO (NORMA INVIMA GALLETAS, TORTAS & PANIFICADOS)**	**CALIDAD**
Mohos	100-200 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento de Escherichia coli	5-10 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo	70-100 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Salmonella spp	AUSENTE	**ACEPTABLE**
Recuento Listeria monocytogenes	AUSENTE	**ACEPTABLE**
CONDICIONES DE MANEJO DE PRODUCTO		
CONDICIONES	**RECOMENDACIONES BASICAS**	
VIDA UTIL	DURACION DE (60) DIAS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION DESDE FECHA DE FABRICACION.	
TIPO EMPAQUE	POLIPROPILENO LAMINADO BIORENTADO BOPP, IMPRESO A UNA CARA FORMA CONTINUA, A UNA TINTA & 25 MICRAS.	
ALMACENAMIENTO	EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN UN AMBIENTE FRESCO, ALEJADO DE FUENTES DE CALOR DIRECTA Y AISLADO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OLORES FUERTES.	
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ING. DIEGO GONZALEZ	
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	ING. MAGDA ANGARITA	

DIRECCIÓN GENERAL PLANTA	ING. JAZMIN CONTRERAS

IMPRESO EN PAPEL REUTILIZADO - CUIDA TU MUNDO, CUIDA TU FUTURO.

GALLETA COCO

	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO - MUESTREO	**Código: F-MST-31** **Versión: 02** **Fecha: 11/10/21**
	CONTROL DE CALIDAD	
	CERTIFICADO DE CALIDAD	
DEPARTAMENTO DE CALIDAD - INFORME TECNICO		
PRODUCTO	**GALLETA COCO**	OBSERVACIONES
LOTE	**G2006**	**NO APLICA**
F. VENCIMIENTO	**25/08/2025**	
FECHA DE EMISION:26/06/2025 **FECHA DE FABRICACION: 25/06/2025**		
EVIDENCIA ORGANOLEPTICA		
PARAMETROS	**ESPECIFICACION**	**RESULTADOS**
APARIENCIA	CROCANTE, SUAVE.	**CUMPLE**
SABOR	COCO	**CUMPLE**
COLOR	COLOR MARRON SUAVE	**CUMPLE**
FORMA	CUADRADA O REDONDA O RECTANGULAR	**CUMPLE**
OLOR	COCO	**CUMPLE**
TABLA RESULTADOS MICROBIOLOGICOS - RES 1407/2022		
PARAMETROS	**RESULTADO (NORMA INVIMA GALLETAS, TORTAS & PANIFICADOS)**	**CALIDAD**
Mohos	100-200 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento de Escherichia coli	5-10 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Staphylococcus coagulasa	70-100 UFC/g	**ACEPTABLE**
Recuento Salmonella spp	AUSENTE	**ACEPTABLE**
Recuento Listeria monocytogenes	AUSENTE	**ACEPTABLE**
CONDICIONES DE MANEJO DE PRODUCTO		
CONDICIONES	**RECOMENDACIONES BASICAS**	
VIDA UTIL	DURACION DE (60) DIAS EN ADECUADAS CONDICIONES DE CONSERVACION DESDE FECHA DE FABRICACION.	
TIPO EMPAQUE	POLIPROPILENO LAMINADO BIORENTADO BOPP, IMPRESO A UNA CARA FORMA CONTINUA, A UNA TINTA & 25 MICRAS.	
ALMACENAMIENTO	EL PRODUCTO DEBE ALMACENARSE EN UN AMBIENTE FRESCO, ALEJADO DE FUENTES DE CALOR DIRECTA Y AISLADO DE PRODUCTOS QUIMICOS Y OLORES FUERTES.	
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE PRODUCCION	ING. DIEGO GONZALEZ	
Vo.Bo. DEPARTAMENTO DE CALIDAD	ING. MELANY FIGUEROA	

DIRECCIÓN GENERAL PLANTA	ING. JAZMIN CONTRERAS
IMPRESO EN PAPEL REUTILIZADO - CUIDA TU MUNDO, CUIDA TU FUTURO.	

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN FICHA TÉCNICA PARA LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA**
ET-CC-004	**VERSIÓN: 01**

NOMBRE DE LA FAMILIA DE PRODUCTOS: (Indicar tipo de familia a la que pertenece el producto, ej: Leches UHT, derivados fermentados, etc)	LECHE UHT ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA
PRODUCTOS: (Describir todas la variedades de producto)	LECHE UHT ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA
MARCA COMERCIAL:	Algarra - Lechesan
REGISTRO SANITARIO:	RSA-0021861-2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Realizar una breve descripción del producto y del proceso de fabricación)	La leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previamente estandarizada mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 140°C +/- 2 ºC durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeables al oxígeno y sellados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.
COMPOSICIÓN: (Indicar ingredientes en orden descendente de acuerdo a formulación)	Leche entera higienizada, estabilizante (Fosfatos).
CODIFICACIÓN: (Indicar información relacionada con el loteado de acuerdo a lo establecido en el instructivo Identificación y Trazabilidad del producto código (ET-CC-004)	**Bolsa:** L#C VEN DD MM AA MQ#OP HH:MM Ejemplo: L1 C VEN 01 04 24 TAJP 01:30 *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.
PRESENTACIÓN: (Indicar presentación del produsto en g o mL)	Bolsa: 200 ml, 400 ml, 900 ml, 1100 ml
ENVASE: (Realizar una breve descripción del envase)	Bolsa: Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético.

Peso:

Bolsa x 200 ml	
Peso lámina	2,62 ± 0,262g
Peso Neto	206,25 ± 0,35g
Peso Bruto	208,87 ± 0,612g
Bolsa x 400 ml	
Peso lámina	3,70 ± 0,370g
Peso Neto	412,5 ± 0,7g
Peso Bruto	416,2 ± 1,07g
Bolsa x 900 ml	
Peso lámina	6,02 ± 0,602g
Peso Neto	928,125 ± 1,575g
Peso Bruto	934,145 ± 2,177g
Bolsa x 1100 ml	
Peso lámina	7,13 ± 0,713g
Peso Neto	1134,375 ± 1,925g
Peso Bruto	1141,505 ± 2,638g

VIDA ÚTIL: (Indicar vida útil del producto de acuerdo a informe de seguimiento)	90 días almacenada a temperatura ambiente no superior a 35°C

CONDICIONES DE APILE

ARRUME MÁXIMO

BOLSA			
Cestillos por plancha	10	Cajas por plancha	13
Planchas por estiba	6	Planchas por estiba	4

EMBALAJE Y APILE:
(Indicar presentación, tipo de embalaje y condiciones de apile ej: Caja, Cestillo, unidades embaladas por referencia, niveles por estiba)

Presentación	**Cestillo**	**Caja Corrugada**
Bolsa 200 ml	60	100
Bolsa 400 ml	30	24
Bolsa 900 ml	15	18
Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 1100 ml	12	18
Bolsa 6 x 1100 ml	2	3

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN: (Indicar las condiciones de almacenamiento y conservación bajo las cuales se debe manipular el producto durante su vida útil)	Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos. Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes. Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso. Una vez abierto, refrigérese y consumase en el menor tiempo posible.

ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD:
(Indicar alérgenos, ingredientes controlados, etc.) (Según regulación del pais, requerimiento especiales de cliente)

Alérgenos	***Si***	***No***
Cereales que contienen glúten; por ejemplo: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos		X
Crustáceos y sus productos		X
Huevos y productos de los huevos		X
Proteína de la leche	X	
Maní, soja y sus productos		X
Nueces de árboles y sus productos derivados		X
Pescado y productos pesqueros		X
Sulfito en concentración de 10 mg/kg o más		X

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	Gluten de avena
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten de avena Proteína de la leche
Intolerancia de la población:	Lactosa

Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.
Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013
Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg
Plomo: 0,020 mg/kg

MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN *Monitoreo continuode almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustanciaso materiales que generen olores y sabores fuertes*	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes.

REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE INOCUIDAD	**Decreto 616 de 2006:** Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. **Resolución 333 de 2011:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 004506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. **Resolución 1382 de 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano. **Decreto 60 de 2002:** Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **NTC 5830:2021**: Por la cual se establecen los requisitos para el análisis de peligros y los puntos críticos de control que se deben aplicar en la producción para todas las organizaciones de la cadena alimentaria que se dedican a la fabricación o elaboración de alimentos inocuos y aptos para el consumo o que están directa o indirectamente involucradas. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos. **Resolución 810 de 2021:** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. **Resolución 2492 de 2022:** Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

FISICOQUÍMICAS

VARIABLE	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	TIPO DE VARIABLE		
				A	B	C
PH a 20°C	N/A	6,50 - 6,75	Potenciómetro	X		
Proteína %	% m/m	2,9	Kjeldahl	X		
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	% m/v	0,13 - 0,17	Titulación	X		
Grasa % m/v	% m/v	Min. 3,0	Gerber	X		
Sólidos totales % m/m	% m/m	Min. 11,20	Termobalanza	X		
Solidos no grasos % m/m	% m/m	Min. 8,20	Por cálculo	X		
Densidad 15/15°C g/ml	g/ml	1,0295 - 1,0330	Lactodensímetro	X		
Peroxidasa	N/A	Negativa	Técnica Invima	X		
Fosfatasa	N/A	Negativa	Técnica Invima	X		
Índice crioscópico °H	N/A	´-0,560 a -0,530	Ánalisis Crióscopio	X		

MICROBIOLÓGICAS

VARIABLE	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	A	B	C
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días	N/A	Ausencia de crecimiento	Esterilidad comercial	X		

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	A	B	C
Color	N/A	Blanco crema	Evaluación sensorial	X		
Olor	N/A	Característico al producto sin olores extraños		X		
Sabor	N/A	Característico al producto sin sabores extraños		X		

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma aleatoria (Puede dinamizarse a partir de históricos)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: (Manipulación razonablemente esperada del producto, e inapropiada no intencionada)	***Grupo de consumidores:***	Apto para el público en general. Niños mayores de 4 años y adultos.
	Manipulación razonablemente esperada:	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos. No sobrecalentar hasta ebullición. No congelar.
	Consumidores vulnerables:	Bebés menores de 6 meses que requieren leches maternizadas Se ha identificado que la proteína de leche puede ocasionar sensibilidad alergénica Personas intolerantes a la lactosa
	Uso no previsto:	Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos
	Manipulación no intencionada:	Ingerir el producto cuando está abombado Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio Ingerir parte del plástico del envase del producto

TABLA NUTRICIONAL

PRESENTACIÓN 200ml

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	**118**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**58 mg**	**116 mg**
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

PRESENTACIÓN 400ml

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	**118**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**58 mg**	**116 mg**
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

PRESENTACIÓN 900 ml

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 5		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	**118**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**58 mg**	**116 mg**
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

PRESENTACIÓN 1100 ml

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Número de porciones por envase: Aprox. 6		
Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	59	**118**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**58 mg**	**116 mg**
Vitamina A	38 µg ER	76 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	116 mg	233 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	QUÉ CAMBIÓ	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	feb-24	Método y control de distribución y comercialización; Uso previsto/ no previsto; Peso; Característica de producto terminado; Cambio de codificación ET-PD-013 por ET-CC-004	Actualización ficha técnica para leche UHT entera larga vida	Sebastian Bosa Practicante Calidad

ELBARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
feb-24	*mar-24*	*mar-24*
Sebastian Bosa *practicante* *calidad*	*Karen Lorena Alonso Gómez* *Profesional en Gestión de procesos* *Juliana Vásquez* *Coordinadora Asuntos Regulatorios* *Olga Ramirez* *Ingeniera Innovación y Desarrollo*	*Diana Rusinque* *Gerente SGI y Calidad* *Ricardo Alvarado* *Gerente Innovacón y desarrollo*

UT FUNZA COMUNITARIO

COPIA NO CONTROLADA

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PARA PRODUCTO TERMINADO**
CÓDIGO: ET-PD-077	**VERSIÓN: 01**

NOMBRE DE LA FAMILIA DE PRODUCTOS: (Indicar tipo de familia a la que pertenece el producto, ej: Leches UHT, derivados fermentados, etc)	LECHE SABORIZADA UHT
PRODUCTOS:	LECHE ENTERA DESLACTOSADA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SABOR A CHOCOLATE
MARCA COMERCIAL:	ALGARRA
REGISTRO SANITARIO:	RSA-0026913-2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Realizar una breve descripción del producto y del proceso de fabricación)	Producto elaborado a partir de leche entera, mezclada con cocoa, sabor idéntico al natural de chocolate y azúcar, ultra pasteurizado y envasado en empaque aséptico.
COMPOSICIÓN: (Indicar ingredientes en orden descendente de acuerdo a formulación)	Leche entera liquida higienizada y/o Leche entera reconstituida, azúcar, cocoa en polvo, leche descremada en polvo, Sabor idéntico al natural (chocolate), espesante (goma gellan), estabilizante (fosfato disódico), emulsificante (carragenina), sal, enzima (lactasa)
CODIFICACIÓN:	**PRESENTACIÓN BOLSA** L#C VEN DD MM AA MQ#OP HH:MM Ejemplo: L1C VEN 01 04 18 TAJP 01:30 **PRESENTACIÓN TETRABRIK** VEN DD MM AA OP L# C MQ HH:MM Ejemplo: VEN 01 04 18 JP L001 C TB 01:23 *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.
PRESENTACIÓN:	**Bolsa:** 150 mL **Tetrabrick:** 200 mL
ENVASE: (Realizar una breve descripción del envase)	**Bolsa:** Empaque flexible constituido por una película de siete capas blanco, negro y transparente de buen deslizamiento y brillo, la cual posee una impresión flexográfica sobre la cara con tratamiento Corona. Las tintas utilizadas en la impresión de este material son especiales para ser usadas en empaques que resistan el ácido láctico, peróxido, refrigeración y roce. Resistencia de tintas al peróxido en caliente. **Tetra Brick:** El material de los envases es una estructura multicapa, dispuesta en una bobina, lamina compuesta por capa externa PE y tinta o papel, Capa de laminación PE y papel Capa interna y Aluminio, para envasado aséptico.
PESO: (Indicar peso de material de empaque unitario, peso neto, peso bruto y desviación)	**Presentación:** Bolsa 150 ml **Peso material de empaque:** 2,2 g **Peso neto:** 156,8 g **Peso bruto:** 159 g **Presentación: Tetrabrik 200 ml** **Peso material de empaque:** 9 g **Peso neto:** 209,1 g **Peso bruto:** 218,1 g
VIDA ÚTIL:	**Bolsa:** 120 días a partir del día de fabricación y almacenado a una temperatura ambiente, no superior a 35°C **Tetra brick:**180 a partir del día de fabricación y almacenado a una temperatura ambiente, no superior a 35°C
EMBALAJE Y APILE: (Indicar presentación, tipo de embalaje y condiciones de apile ej: Caja, Cestillo, unidades embaladas por referencia, niveles por estiba)	

PRESENTACION	EMBALAJE	
	Cestillo	Caja Corrugada
Bolsa 150 ml	60 und	No Aplica
Tetra 200 ml	No Aplica	30 und por caja

Presentación Bolsa 150 ml	
Cajas por nivel	10
Niveles por estiba	5

Presentación Tetra 200 ml	
Cajas por nivel	14
Niveles por estiba	9 - 10

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:	Temperatura ambiente no superior a 35C°. Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes. Una vez abierto, mantener refrigerado a temperatura entre 2°C y 4°C No congelar

COPIA NO CONTROLADA

ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD: (Indicar alérgenos, ingredientes controlados, etc.) (Según regulación del pais, requerimiento especiales de cliente)	<table><tr><th>Alérgenos</th><th>SI</th><th>NO</th></tr><tr><td>Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Crustáceos y sus productos</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Huevos y productos de los huevos</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Proteína de la leche</td><td>x</td><td></td></tr><tr><td>Maní, soja y sus productos</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Nueces de árboles y sus productos derivados</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Pescado y productos pesqueros</td><td></td><td>x</td></tr><tr><td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más</td><td></td><td>x</td></tr></table><table><tr><td>Alérgenos presentes en el producto:</td><td>Proteína de la leche</td></tr><tr><td>Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:</td><td>Gluten de Avena</td></tr><tr><td>Alérgenos presentes en la planta:</td><td>Gluten de Avena Proteína de la leche Almendra</td></tr><tr><td>Intolerancia de la población:</td><td>Lactosa</td></tr></table>Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 4506 de 2013
MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: (Indicar tipo de transporte y condiciones)	Mantener el producto estibado alejado de sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes. No requiere refrigeración durante la distribución y comercialización. No almacenar a temperaturas superiores a 35°C
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE INOCUIDAD: (Indicar normatividad aplicable relacionada con la inocuidad del producto)	**.- Decreto 616 de 2006**: Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. - **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 004506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano. - **Resolución 2310 de 1986:** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. - **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - **Resolución 1382 de 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano. - **Decreto 60 de 2002:** Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. - **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos. - **Resolución 810 de 2021:** por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano - **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se modifican los Capítulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular Única, y se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. - **Resolución 4143 de 2012:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. - **Resolución 683 de 2012**: Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. - **Resolución 2492 de 2022:** Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano. - **Resolución 254 de 2023:** Por la cual se corrige un yerro en la resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

FISICOQUÍMICAS

VARIABLE	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS		
				A	B	C
Grasa	%m/v minimo	Min 3.0	Gerber	X		
Extracto seco desengrasado	%m/m minimo	7.0	Cálculo	X		
Fosfatasa	No aplica	Negativa	Técnica Invima	X		
Acidez	%m/v	0.12 - 0.16	Titulación	X		
pH	Unidades de pH	6,7 a 6,8	Potenciometro	X		
Densidad	g/ml	1,060 - 1,065	Balón aforado	X		

MICROBIOLÓGICAS

VARIABLE	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS		
			A	B	C
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días	Ausencia de crecimiento	Técnica Invima	X		

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS		
				A	B	C
Color	N.A	Chocolate Pantone	Evaluación sensorial	X		

COPIA NO CONTROLADA

Sabor	N.A	Característico al producto sin sabores extraños	Evaluación sensorial	X		
Aroma	N.A	Característico al producto sin aromas extraños	Evaluación sensorial	X		
Textura	N.A	Fluida Cremosa	Evaluación sensorial	X		

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma aleatoria (Puede dinamizarse a partir de históricos)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: (Manipulación razonablemente esperada del producto, e inapropiada no intencionada)	Producto listo para el consumo Este producto no está diseñado para usos cosméticos farmacéuticos ni terapéuticos. Manipulación no intencionada: -Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo o sucio. -Ingerir el producto con características de fermentación atípica - inflado. -Ingerir el producto cuando se encuentre abombado.

TABLA NUTRICIONAL

Adjuntar tabla nutricional por presentación

Presentación 200 ml tetrabrik

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	98	**195**
Grasa total	3.4 g	6.9 g
Grasa saturada	**2.1 g**	**4.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	27 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	13 g	27 g
Azúcares añadidos	**8.7 g**	**17 g**
Proteína	3.3 g	6.5 g
Sodio	**87 mg**	**174 mg**
Vitamina A	9.5 µg ER	19 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.01 mg	0.02 mg
Calcio	111 mg	222 mg
Zinc	0 mg	0 mg

Presentación 150 ml bolsa

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 vaso (150 mL)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	98	**147**
Grasa total	3.4 g	5.1 g
Grasa saturada	**2.1 g**	**3.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	13 g	20 g
Azúcares añadidos	**8.7 g**	**13 g**
Proteína	3.3 g	4.9 g
Sodio	**87 mg**	**130 mg**
Vitamina A	9.5 µg ER	14 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.01 mg	0.02 mg
Calcio	111 mg	167 mg
Zinc	0 mg	0 mg

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	¿QUE CAMBIÓ?	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	nov-23	Creación ficha técnica	Creación ficha técnica	Karen Alonso - Profesional Gestión de Procesos

ELBARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
nov-23	nov-23	nov-23
Karen Lorena Alonso Gómez	Juliana Vasquez- Pablo Nova - Jorge Garcia	Diana Rusinque-Ricardo Alvarado
Profesional Gestión de Procesos	Coordinadora Gestión Calidad- Coordinador Control Calidad €- Ingeniero Innovación y Desarrollo	Gerente Sistemas Integrados de Gestión-Gerente Innovación y Desarrollo

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	**VERSIÓN:** 03

NOMBRE DE LA FAMILIA DE PRODUCTOS: (Indicar tipo de familia a la que pertenece el producto, ej: Leches UHT, derivados fermentados, etc)	*BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA*
PRODUCTOS:	*BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL* *BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT(UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA Y CANELA*
MARCA COMERCIAL:	*Algarra*
REGISTRO SANITARIO:	*RSA-0030319-2024*

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: (Realizar una breve descripción del producto y del proceso de fabricación)	*Bebida con leche y avena, UAT (UHT), envasada asépticamente; lista para consumir.*
COMPOSICIÓN: (Indicar ingredientes en orden descendente de acuerdo a formulación)	***Tradicional:*** *Leche entera fluida y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal.* ***Canela:*** *Leche entera fluida y/o reconstituida (Agua, leche en polvo), agua, harina de avena, azúcar, espesante (Almidón modificado), leche en polvo descremada, sabor artificial (Crema de vainilla), estabilizante (Carragenina, goma xanthan), edulcorante artificial (Sucralosa), color natural (Caramelo), sal, especia (Canela en polvo).*
CODIFICACIÓN:	***Bolsa:*** ***L#C VEN DD MM AA MQBOP HH:MM*** ***Ejemplo:*** ***L1C VEN 01 04 18 TAJP 01:30*** ***Tetra Pack:*** ***VEN DD MM AA OP*** ***L# C MQ HH:MM*** ***Ejemplo: VEN 01 04 18 JP*** ***L001 C TB 01:23*** *Donde;* ***L:*** *Lote* ***#:*** *Número consecutivo del lote establecido* ***C:*** *Planta Cogua* ***VEN:*** *Indica fecha de vencimiento* ***DD MM AA:*** *Día, Mes y Año* ***MQ:*** *Máquina* ***B:*** *Boquilla o cabezal de la máquina de envasado* ***HH:MM:*** *Hora y minutos de envasado* **De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.*
PRESENTACIÓN:	*Bolsa x 200mL* *Tetra x 200mL*
ENVASE: (Realizar una breve descripción del envase)	***Bolsa:*** *Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético.* ***Tetra pack:*** *Material conformado por una estructura multicapas (PE Externo: Cartulina, PE Laminación: Aluminio, PE Interno: Low Adh. PE + mLDPE)*
PESO: (Indicar peso de material de empaque unitario, peso neto, peso bruto y desviación)	***Bolsa x 200mL*** ***Peso lámina:*** *2,51 +/- 0,251g* ***Peso neto:*** *207 +/- 0,2g* ***Peso bruto:*** *209,51 +/- 0,451g* ***Tetra x 200mL*** ***Peso lámina:*** *8,29 +/- 0,61g* ***Peso neto:*** *207 +/- 0,2g* ***Peso bruto:*** *215,29 +/- 0,81g*
VIDA ÚTIL:	***Bolsa:*** *120 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C.* ***Tetra Slim:*** *180 días contados a partir del día de fabricación y almacenado a temperatura ambiente no superior a 35°C.*

EMBALAJE Y APILE: (Indicar presentación, tipo de embalaje y condiciones de apile ej: Caja, Cestillo, unidades embaladas por referencia, niveles por estiba)

Embalaje:

Presentación	Unidades en caja corrugada	Unidades en cestillo
Bolsa X200mL	*60*	*
Bolsa 6X 200mL	*10*	*
Bolsa 7X8 200mL	*10*	*
Tetra X 200mL	*60*	*30*
Tetra 6X200mL	*10*	*5*

Apile:

Presentación	Cestillos por nivel	Niveles por estiba
Bolsa x 200mL	*10*	*6*
Presentación	**Cajas por nivel**	**Niveles por estiba**
Tetra x 200mL	*15*	*9*

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:	*Evitar la exposición prolongada y directa de los rayos solares* *Almacenar en un lugar limpio, fresco, seco y libre de olores fuertes a temperatura ambiente* *Antes de abrir no necesita refrigeración. Una vez abierta debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible*	
ETIQUETADO RELATIVO A LA INOCUIDAD: (Indicar alérgenos, ingredientes controlados, etc.) (Según	***Alérgenos presentes en el producto:***	*Leche* *Gluten de avena*
	Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea	*Leche* *Gluten de avena*
	Alérgenos presentes en la planta:	*Leche* *Gluten de avena*

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT	
CÓDIGO: ET-PD-078	**VERSIÓN:** 03	
regulación del pais, requerimiento especiales de cliente)	***Intolerancia de la población:***	*No aplica*
	- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 del 2007. *- Resolución 1382 del 2013 Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano* *- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 del 2013.*	
MÉTODO Y CONTROLES DE DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN: (Indicar tipo de transporte y condiciones)	*La distribución se deberá realizar en vehículos aptos para el transporte de alimentos dando cumplimiento como mínimo a los requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013* *El producto deberá transportarse a temperatura ambiente, deberá ser ubicado sobre estibas y no ser transportado directamente sobre el piso del vehículo* *Se deberá asegurar el mantenimiento de las condiciones sanitarias en las etapas de distribución y comercialización*	
REQUISITOS LEGALES Y REGLAMENTARIOS DE CALIDAD E INOCUIDAD: (Indicar normatividad aplicable relacionada con la calidad e inocuidad del producto)	***NTC 5830:2021:*** *Por la cual se establecen los requisitos para el análisis de peligros y los puntos críticos de control que se deben aplicar en la producción para todas las organizaciones de la cadena alimentaria que se dedican a la fabricación o elaboración de alimentos inocuos y aptos para el consumo o que están directa o indirectamente involucradas.* ***Resolución 2674 de 2013:*** *Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en la salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.* ***Resolución 2906 de 2007:*** *Por la cual se establece los límites máximos de plaguicidas para alimentos de consumo humano y en piensos o forraje.* ***Resolución 4143 de 2012:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.* ***Resolución 683 de 2012:*** *Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.* ***Resolución 5109 de 2011:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.* ***Resolución 810 de 2021:*** *Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.* ***Resolución 2492 de 2022:*** *Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.* ***Resolución 254 de 2023:*** *Por la cual se corrige un yerro en la resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021.* ***Resolución 32209 de 2020:*** *Por la cual se modifican los Capitulos Primero, Segundo y Cuarto del Título VI de la Circular única, y se reglamenta el etiquetado y control metrológico aplicable a productos preempacados.*	

CARACTERISITICAS DE PRODUCTO TERMINADO

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN			MÉTODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS	REFERENCIA NORMATIVA
		REFERENCIA	MIN	MÁX			
pH	*Unidades de pH*	-	*6,65*	*6,75*	*IT-CC-152 Determinación de pH en Alimentos*	*A*	*Normativa Interna Gloria Colombia*
Acidez titulable	*%m/v Ácido Lactico*	-	*0,068*	*0,08*	*IT-CC-127 Determinación de acidez en leche*	*A*	
Grasa	*%m/m*	-	*2,1*	-	*IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber*	*A*	
Sólidos totales	*%m/m*	-	*10,9*	-	*IT-CC-123 Determinación de Sólidos totales en leche*	*A*	
Densidad	*g/mL*	-	*1,034*	*1,036*	*IT-CC-198 Determinación de Densidad por picnometría*	*A*	

MICROBIOLÓGICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Prueba de esterilidad comercial	No Aplica	No presenta crecimiento microbiano después de 10 días a 35 y 55°C	*IT-CC-2440 Determinación rápida de perdida de esterilidad Bact/Alert 3D* *IT-CC-111 Determinación de Esterilidad Comercial*	A C

ORGANOLÉPTICAS

CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	FRECUENCIA DE ANÁLISIS
Color	*No Aplica*	*Característico al producto*	*Evaluación sensorial*	*A*
Olor	*No Aplica*	*Característico al producto sin olores extraños*		*A*
Sabor	*No Aplica*	*Característico al producto sin sabores extraños*		*A*

Especificar en la columna frecuencia de análisis si se realiza:
A. Lote a lote
B. En forma aleatoria (Puede dinamizarse a partir de históricos)
C. Frecuencia establecida de acuerdo a plan de muestreo

USO PREVISTO: (Manipulación razonablemente esperada del producto, e inapropiada no intencionada)	**Grupo de consumidores:** Niños mayores de 4 años y adultos **Manipulación razonablemente esperada:** Consumo directo **Consumidores vulnerables:** Consumidores alérgicos a la proteina láctea y/o al glúten de avena, personas intolerantes a la lactosa. **Uso no previsto:** Este producto no está diseñado para usos cosméticos, terapéuticos ni farmacéuticos No se recomienda mezclar con frutas cítricas y/o alimentos de alta acidez **Manipulación no intencionada:** Ingerir el producto cuando presenta algún defecto en el sellado o el material de empaque se encuentra húmedo o sucio Ingerir el producto con características de fermentación atípica - inflado Ingerir el producto cuando se encuentre abombado

TABLA NUTRICIONAL	
Bebida con leche con avena tradicional	***Bebida con leche con avena y canela***

GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**
	BEBIDA CON LECHE CON AVENA UHT
CÓDIGO: ET-PD-078	**VERSIÓN:** 03





CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	¿QUE CAMBIÓ?	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
1	feb-24	Creación ficha técnica bebida con leche con avena (Reformulación resolución 2492 de 2022)	Creación ficha técnica Actualización formato ficha técnica	Karen Alonso Profesional Gestión de Procesos
2	nov-24	Número de registro sanitario	Renovación de registro sanitario	Juliana Vasquez Coordinador Asuntos Regulatorios
3	nov-25	Actualización de condiciones de almacenamiento y conservación de acuerdo a lo estabvlecido en arte	Actualización FT	Karen Alonso Coordinador Asuntos Regulatorios (E)

ELBARADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
dic-24	dic-24	dic-24
Juan Pablo Gracia Analista Gestión Calidad	Karen Alonso Gómez Coordinadora Asuntos Regulatorios (E) Olga Ramirez Ingeniero Innovación y Desarrollo Juan Pablo Giraldo Coordinador Gestión Calidad (E) Erika Guerrero Coordinadora Control Calidad	Patricia Ovalle Gerente Innovación y Desarrollo Diana Rusinque Gerente Sistemas Integrados de Gestión

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-101
	GALLETAS DE COCO	Fecha: 2023

Nombre comercial	Galleta de coco
Nombre del fabricante	Productos Alimenticios SAN ISIDRO S.A.S.
NIT	900685467-1
Notificación Sanitaria	NSA-0015821-2024



Descripción	Producto de panadería dulce, resultante de la emulsión de grasa vegetal y azúcar, adicionando harina de trigo y sal, leudado químicamente, horneado. La textura del producto es crujiente, suave en su estructura interna, la corteza es ligeramente dorada, de color café claro.
Ingredientes	Harina de **trigo** fortificada [Niacina (55 mg/kg), Harina de maiz, Hierro (44 mg/kg), Mononitrato de Tiamina (6.0 mg/kg), Riboflavina (4.0 mg/kg), Ácido fólico (1.54 mg/kg)], azúcar, margarina vegetal, **avena** en hojuelas, uvas pasas, polvo de hornear (leudante), sal, sabor artificial a coco.

Tamaño de la porción	Peso	Rango de peso	Porciones por envase
20 - 90 g	Variable	20 - 90 g	1 porción

Sellos de advertencia



Tabla nutricional

Información Nutricional (100 g): **Calorías 457 kcal**, Grasa 22 g, **Grasa sat. 9.0 g, Trans 98 mg,** Carb. Total 61 g, Fibra 6.3 g, Azúcares totales 14 g, **Az. Añadidos 7.8 g**, Proteína 8.3 g, **Sodio 386 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 2.50 mg, Calcio 95.60 mg y Zinc 2.90 mg.

Información Nutricional (porción): Porción: 1 unidad (50 g) Porciones por envase: 1 porción **Calorías 229 kcal**, Grasa 11 g, **Grasa sat. 4.7 g, Trans 49 mg,** Carb. Total 30 g, Fibra 3.2 g, Azúcares totales 6.8 g, **Az. Añadidos 3.9 g**, Proteína 4.2 g, **Sodio 193 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 1.25 mg, Calcio 47.80 mg y Zinc 1.45 mg.

Vida Útil	60 días	
Características organolépticas	**Textura**	Crujiente
	Color	Café claro
	Sabor	Dulce, característico
	Olor	Aroma a coco
Declaración de Alérgenos	Contiene **gluten.** Puede contener trazas de **leche** y sus derivados. Elaborado en equipos donde se procesan productos con **huevo, maní, nueces.**	
Análisis de contaminantes	Cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de la Protección Social	

Características microbiológicas

Parámetros & unidades	Valor de Referencia - *Resolución 1407 de 2022* Pan y productos de panaderia y pasteleria	Análisis Admitido
Mohos	100 - 200 ufc/g	<150 ufc/g
Escherichia coli	5 - 10 ufc/g	<7 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	70 - 100 ufc/g	<80 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausente

Características Químicas

Parámetro (unidades)	Técnica Utilizada	Mínimo	Máximo
Proteína (g /100 g)	Kjendhal	8	10
Grasa (g /100 g)	Hidrolisis Acida	17	22
Carbohidratos Totales (g /100 g)	Cálculos por diferencia	60	67
Cenizas (g /100 g)	Calcinación	1	2,5
Humedad (g /100 g)	Secado con Estufa	5	8
Fibra Cruda (g /100 g)	Digestión Acido/Alcalina y Calcinación	0	0,2
Calorías (Kcal/100 g)	Determinación Indirecta factor Atwater	380	480

Calcio (mg Ca/100 g)	Absorción Atómica	70	100
Acido Fólico (µgAF/100g)	Cromatografía de liquidos	90	100
Hierro (mg Fe/100 g)	Absorción Atómica	1	2,5

Características nutricionales 100 g			
Nutriente	**Unidades**	**Resultado**	**Máximo**
Calorías	Kcal./100 g	380	480
Proteína	g/100 g	8,3	10
Grasa	g/100 g	21,5	22
Carbohidratos Totales	g/100 g	60,8	67
Calcio	mgCa/100 g	95,6	100
Acido Fólico	µgAF/100g	98	100
Hierro	mgFe/100 g	2,5	2,5
Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.			

Empaques y presentaciones

Presentaciones en empaque individual o agrupado con un contenido desde 20g hasta 1.200g

1. PRIMARIO:

MATERIAL: Empaque en Polipropileno Flexible BOPP (Mono capa o Laminado)
CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
ESPESOR: entre 25 a 30 micras.
SELLADO: Térmico de presión.
TRASMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido entre 6.5 y 5.0 g/m2 / 24h.
Rotulado General: Resolución 2492 de 2022

2. EMBALAJE:

Canastilla plástica o caja de cartón corrugado con empaque secundario de bolsa funda en polietileno.
Con resistencia tal que se asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena de logística.

Conservación, Almacenamiento y Transporte.

Transporte: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013.
Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.
Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares secos, limpios, ventilados y libres de la luz directa del sol, sobre estibas plásticas. Se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una humedad relativa media del ambiente. No almacenar cerca de elementos que puedan generar contaminación cruzada.

Conservación: No se requiere de refrigeración, pero debe protegerse de los rayos directos del sol. Una vez abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.

Controles especiales durante la distribución

Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento. Según Resolución 2674 de 2013

Producto alimenticio elaborado por:

Productos Alimenticios San Isidro SAS
Dirección: Dirección: Carrera 5a. No. 20-69, Parque Empresarial
EL CABRERO.
Bodega No. 7
Mosquera - Cundinamarca
Teléfono - Fax: 8934516 - 3118894395

Ficha técnica elaborada por:

Carolina Galindo
Calidad

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-009
	PAN TAJADO BLANCO	Fecha: 2023

Nombre comercial	Pan tajado blanco	
Nombre del fabricante	Productos Alimenticios SAN ISIDRO S.A.S.	
NIT	900685467-1	
Notificación Sanitaria	NSA-0015890-2024	
Descripción	Producto de panadería, resultante de la mezcla de harina de trigo, agua, grasa vegetal, azúcar y sal, leudado biológicamente, horneado, que sirve para consumo directo o como materia prima para otros productos. La textura del producto es blanda, suave en su estructura interna, la corteza es ligeramente dorada, de color caramelo, textura suave.	
Ingredientes	Harina de **trigo** fortificada [Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Mononitrato de Tiamina (6.0 mg/kg), Riboflavina (4.0 mg/kg), Ácido fólico (1.54 mg/kg)], agua, margarina vegetal, azúcar, levadura (agente leudante), sal, sabor artificial a mantequilla y propionato de calcio (conservante).	

Tamaño de la porción	**Peso**	**Porciones por envase**
20 g	480 g 550 g	24 porciones Aprox. 28 porciones

Sellos de advertencia	**Tabla nutricional**
	**Información Nutricional** (100 g): **Calorías 353 kcal**, Grasa 9.7 g, **Grasa sat. 4.0 g, Trans 44 mg,** Carb. Total 57 g, Fibra 0.9 g, Azúcares totales 6.0 g, **Az. Añadidos 5.6 g**, Proteína 9.8 g, **Sodio 292 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 2.60 mg, Calcio 85.00 mg y Zinc 2.00 mg. **Información Nutricional** (porción): Porción: 1 Rebanada (20 g) Porciones por envase: 24 porciones **Calorías 71 kcal**, Grasa 1.9 g, **Grasa sat. 0.8 g, Trans 8.8 mg,** Carb. Total 11 g, Fibra 0.2 g, Azúcares totales 1.2 g, **Az. Añadidos 1.1 g**, Proteína 2.0 g, **Sodio 58 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 0.52 mg, Calcio 17.00 mg y Zinc 0.40 mg.

Vida Útil	25 días	
Características organolépticas	**Textura**	Suave y esponjoso
	Color	Caramelo
	Sabor	Ligeramente salado, característico
	Olor	Aroma a pan leudado con levadura característico
Declaración de Alergenos	Contiene **gluten**. Puede contener trazas de leche y sus derivados. Elaborado en equipos donde se procesan productos con **huevo, maní, nueces.**	
Análisis de contaminantes	Cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de la Protección Social	

Características microbiológicas

Parámetros & unidades	**Valor de Referencia - *Resolución 1407 de 2022* Pan y productos de panaderia y pasteleria**	**Análisis Admitido**
Mohos	100 - 200 ufc/g	<150 ufc/g
Escherichia coli	5 - 10 ufc/g	<7 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	70 - 100 ufc/g	<80 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausente

Características Químicas

Parámetro (unidades)	**Técnica Utilizada**	**Mínimo**	**Máximo**
Proteína (g /100 g)	Kjendhal	9	12
Grasa (g /100 g)	Hidrolisis Acida	5	13
Carbohidratos Totales (g /100 g)	Cálculos por diferencia	46	58
Cenizas (g /100 g)	Calcinación	1	2,5
Humedad (g /100 g)	Secado con Estufa	21	28
Fibra Cruda (g /100 g)	Digestión Acido/Alcalina y Calcinación	0	0,2
Calorías (Kcal/100 g)	Determinación Indirecta factor Atwater	300	355
Calcio (mg Ca/100 g)	Absorción Atómica	70	90
Hierro (mg Fe/100 g)	Absorción Atómica	1	3

Características nutricionales 100 g

Nutriente	**Unidades**	**Resultado**	**Máximo**
Calorías	Kcal./100 g	353	355
Proteína	g/100 g	9,8	12
Grasa	g/100 g	9,7	13
Carbohidratos Totales	g/100 g	56,7	58
Calcio	mgCa/100 g	85	90
Hierro	mgFe/100 g	2,6	3

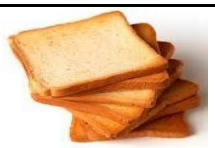
Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.

Empaques y presentaciones

Presentaciones en empaque individual o agrupado con un contenido desde 20g hasta 1.200g

1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque en Polipropileno Flexible BOPP (Mono capa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 25 a 30 micras. SELLADO: Térmico de presión. TRASMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido entre 6.5 y 5.0 g/m2 / 24h. Rotulado General: Resolución 2492 de 2022
2. EMBALAJE: Canastilla plástica o caja de cartón corrugado con empaque secundario de bolsa funda en polietileno. Con resistencia tal que se asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena de logística.
Conservación, Almacenamiento y Transporte.
Transporte: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares secos, limpios, ventilados y libres de la luz directa del sol, sobre estibas plásticas. Se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una humedad relativa media del ambiente. No almacenar cerca de elementos que puedan generar contaminación cruzada. Conservación: No se requiere de refrigeración, pero debe protegerse de los rayos directos del sol. Una vez abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la distribución
Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento. Según Resolución 2674 de 2013
Producto alimenticio elaborado por:
Productos Alimenticios San Isidro SAS Dirección: Dirección: Carrera 5a. No. 20-69, Parque Empresarial EL CABRERO. Bodega No. 7 Mosquera - Cundinamarca Teléfono - Fax: 8934516 - 3118894395
Ficha técnica elaborada por:
Carolina Galindo **Ingeniera de alimentos**

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-025
	TOSTADAS SABOR MANTEQUILLA	Fecha: 2023

Nombre comercial	Tostadas sabor a mantequilla	
Nombre del fabricante	Productos Alimenticios SAN ISIDRO S.A.S.	
NIT	900685467-1	
Notificación Sanitaria	NSA-0015890-2024	
Descripción	Producto de panadería, resultante de la mezcla de harina de trigo, agua, grasa vegetal, azúcar y sal, leudado biológicamente, horneado. La textura del producto es crujiente en toda su estructura, la corteza y todos sus bordes son ligeramente dorados, de color ámbar.	
Ingredientes	Harina de **trigo** fortificada [Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Mononitrato de Tiamina (6.0 mg/kg), Riboflavina (4.0 mg/kg), Ácido fólico (1.54 mg/kg)], agua, margarina vegetal, azúcar, levadura (agente leudante), sal, sabor artificial a mantequilla.	

Tamaño de la porción	**Peso**	**Rango de peso**	**Porciones por envase**
25 g	Variable	135 g 200 g	Aprox. 5 porciones Aprox. 10 porciones

Sellos de advertencia	**Tabla nutricional**
	**Información Nutricional** (100 g): **Calorías 353 kcal**, Grasa 9.7 g, **Grasa sat. 4.0 g, Trans 44 mg,** Carb. Total 57 g, Fibra 0.9 g, Azúcares totales 6.0 g, **Az. Añadidos 5.6 g**, Proteína 9.8 g, **Sodio 292 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 2.60 mg, Calcio 85.00 mg y Zinc 2.00 mg. **Información Nutricional** (porción): Porción: 1 unidad (20 g) Porciones por envase: 10 porciones **Calorías 71 kcal**, Grasa 1.9 g, **Grasa sat. 0.8 g, Trans 8.8 mg,** Carb. Total 11 g, Fibra 0.2 g, Azúcares totales 1.2 g, **Az. Añadidos 1.1 g**, Proteína 2.0 g, **Sodio 58 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 0.52 mg, Calcio 17.00 mg y Zinc 0.40 mg.

Vida Útil	30 días	
Características organolépticas	**Textura**	Totalmente crujiente
	Color	Caramelo
	Sabor	Ligeramente salado, característico
	Olor	Aroma a pan leudado con levadura característico
Declaración de Alergenos	Contiene **gluten**. Puede contener trazas de leche y sus derivados. Elaborado en equipos donde se procesan productos con **huevo, maní, nueces.**	
Análisis de contaminantes	Cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de la Protección Social	

Características microbiológicas

Parámetros & unidades	**Valor de Referencia - *Resolución 1407 de 2022* Pan y productos de panaderia y pasteleria**	**Análisis Admitido**
Mohos	100 - 200 ufc/g	<150 ufc/g
Escherichia coli	5 - 10 ufc/g	<7 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	70 - 100 ufc/g	<80 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausente

Características Químicas

Parámetro (unidades)	**Técnica Utilizada**	**Mínimo**	**Máximo**
Proteína (g /100 g)	Kjendhal	9	12
Grasa (g /100 g)	Hidrolisis Acida	5	13
Carbohidratos Totales (g /100 g)	Cálculos por diferencia	64	68
Cenizas (g /100 g)	Calcinación	1	2,5
Humedad (g /100 g)	Secado con Estufa	3	6
Fibra Cruda (g /100 g)	Digestión Acido/Alcalina y Calcinación	0	0,2
Calorías (Kcal/100 g)	Determinación Indirecta factor Atwater	300	355
Calcio (mg Ca/100 g)	Absorción Atómica	70	190
Hierro (mg Fe/100 g)	Absorción Atómica	1	3

Características nutricionales 100 g

Nutriente	**Unidades**	**Resultado**	**Máximo**
Calorías	Kcal./100 g	315	355
Proteína	g/100 g	9	12
Grasa	g/100 g	5	13
Carbohidratos Totales	g/100 g	64	68
Calcio	mgCa/100 g	70	190
Hierro	mgFe/100 g	1	3

Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.

Empaques y presentaciones
Presentaciones en empaque individual o agrupado con un contenido desde 20g hasta 1.200g
1. PRIMARIO: MATERIAL: Empaque en Polipropileno Flexible BOPP (Mono capa o Laminado) CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión. ESPESOR: entre 25 a 30 micras. SELLADO: Térmico de presión. TRASMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido entre 6.5 y 5.0 g/m2 / 24h. Rotulado General: Resolución 2492 de 2022
2. EMBALAJE: Canastilla plástica o caja de cartón corrugado con empaque secundario de bolsa funda en polietileno. Con resistencia tal que se asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena de logística.
Conservación, Almacenamiento y Transporte.
Transporte: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares secos, limpios, ventilados y libres de la luz directa del sol, sobre estibas plásticas. Se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una humedad relativa media del ambiente. No almacenar cerca de elementos que puedan generar contaminación cruzada. Conservación: No se requiere de refrigeración, pero debe protegerse de los rayos directos del sol. Una vez abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la distribución
Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento. Según Resolución 2674 de 2013
Producto alimenticio elaborado por:
Productos Alimenticios San Isidro SAS Dirección: Dirección: Carrera 5a. No. 20-69, Parque Empresarial EL CABRERO. Bodega No. 7 Mosquera - Cundinamarca Teléfono - Fax: 8934516 - 3118894395
Ficha técnica elaborada por:
Carolina Galindo **Ingeniera de alimentos**

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-005
	GALLETA DE AVENA	Fecha: 2023

Nombre comercial	Galleta de avena
Nombre del fabricante	Productos Alimenticios SAN ISIDRO S.A.S.
NIT	900685467-1
Notificación Sanitaria	NSA-0015821-2024



Descripción	Producto de panadería dulce, resultante de la emulsión de grasa vegetal y azúcar, adicionando harina de trigo y sal, leudado químicamente, horneado. La textura del producto es crujiente, suave en su estructura interna, la corteza es ligeramente dorada, de color café claro.
Ingredientes	Harina de **trigo** fortificada [Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Mononitrato de Tiamina (6.0 mg/kg), Riboflavina (4.0 mg/kg), Ácido fólico (1.54 mg/kg)], azúcar, margarina vegetal, avena en hojuelas, uvas pasas, polvo de hornear (leudante), sal, sabor artificial a canela.

Tamaño de la porción	Peso	Rango de peso	Porciones por envase
20, 30, 40, 50 g	Variable	20 - 50 g	1 porción

Sellos de advertencia	Tabla nutricional
	**Información Nutricional** (100 g): **Calorías 457 kcal**, Grasa 22 g, **Grasa sat. 9.0 g, Trans 98 mg,** Carb. Total 61 g, Fibra 6.3 g, Azúcares totales 14 g, **Az. Añadidos 7.8 g**, Proteína 8.3 g, **Sodio 386 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 2.50 mg, Calcio 95.60 mg y Zinc 2.90 mg. **Información Nutricional** (porción): Porción: 1 unidad (50 g) Porciones por envase: 1 porción **Calorías 229 kcal**, Grasa 11 g, **Grasa sat. 4.7 g, Trans 49 mg,** Carb. Total 30 g, Fibra 3.2 g, Azúcares totales 6.8 g, **Az. Añadidos 3.9 g**, Proteína 4.2 g, **Sodio 193 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 1.25 mg, Calcio 47.80 mg y Zinc 1.45 mg.

Vida Util	60 días	
Características organolépticas	**Textura**	Crujiente
	Color	Café claro
	Sabor	Dulce, característico
	Olor	Aroma a canela
Declaración de Alérgenos	Contiene **gluten.** Puede contener trazas de **leche** y sus derivados. Elaborado en equipos donde se procesan productos con **huevo, maní, nueces.**	
Análisis de contaminantes	Cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de la Protección Social	

Características microbiológicas

Parámetros & unidades	Valor de Referencia - *Resolución 1407 de 2022* Pan y productos de panaderia y pasteleria	Análisis Admitido
Mohos	100 - 200 ufc/g	<150 ufc/g
Escherichia coli	5 - 10 ufc/g	<7 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	70 - 100 ufc/g	<80 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausente

Características Químicas

Parámetro (unidades)	Técnica Utilizada	Mínimo	Máximo
Proteína (g /100 g)	Kjendhal	8	10
Grasa (g /100 g)	Hidrolisis Acida	17	22
Carbohidratos Totales (g /100 g)	Cálculos por diferencia	60	67
Cenizas (g /100 g)	Calcinación	1	2,5
Humedad (g /100 g)	Secado con Estufa	5	8
Fibra Cruda (g /100 g)	Digestión Acido/Alcalina y Calcinación	0	0,2
Calorías (Kcal/100 g)	Determinación Indirecta factor Atwater	440	480
Calcio (mg Ca/100 g)	Absorción Atómica	70	100
Hierro (mg Fe/100 g)	Absorción Atómica	1	2,5

Características nutricionales 100 g

Nutriente	Unidades	Resultado	Máximo
Calorías	Kcal./100 g	457	480
Proteína	g/100 g	8,3	10
Grasa	g/100 g	21,5	22
Carbohidratos Totales	g/100 g	60,8	67
Calcio	mgCa/100 g	95,6	100
Hierro	mgFe/100 g	2,5	2,5

Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.

Empaques y presentaciones

Presentaciones en empaque individual o agrupado con un contenido desde 20g hasta 1.200g

1. PRIMARIO:

MATERIAL: Empaque en Polipropileno Flexible BOPP (Mono capa o Laminado)
CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
ESPESOR: entre 25 a 30 micras.
SELLADO: Térmico de presión.
TRASMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido entre 6.5 y 5.0 g/m2 / 24h.
Rotulado General: Resolución 2492 de 2022

2. EMBALAJE: Canastilla plástica o caja de cartón corrugado con empaque secundario de bolsa funda en polietileno. Con resistencia tal que se asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena de logística.
Conservación, Almacenamiento y Transporte.
Transporte: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares secos, limpios, ventilados y libres de la luz directa del sol, sobre estibas plásticas. Se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una humedad relativa media del ambiente. No almacenar cerca de elementos que puedan generar contaminación cruzada. Conservación: No se requiere de refrigeración, pero debe protegerse de los rayos directos del sol. Una vez abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la distribución
Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento. Según Resolución 2674 de 2013
Producto alimenticio elaborado por:
Productos Alimenticios San Isidro SAS Dirección: Dirección: Carrera 5a. No. 20-69, Parque Empresarial EL CABRERO. Bodega No. 7 Mosquera - Cundinamarca Teléfono - Fax: 8934516 - 3118894395
Ficha técnica elaborada por:
Carolina Galindo **Ingeniera de alimentos**

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	FT-089
	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	Fecha: 2023

Nombre comercial	Galleta con chips de chocolate
Nombre del fabricante	Productos Alimenticios SAN ISIDRO S.A.S.
NIT	Rotulado General: Resolución 2492 de 2022
Notificación Sanitaria	NSA-0015821-2024
Descripción	Producto de panadería dulce, resultante de la emulsión de grasa vegetal y azúcar, adicionando harina de trigo y sal, leudado químicamente, horneado. La textura del producto es crujiente, suave en su estructura interna, la corteza es ligeramente dorada, de color café claro.
Ingredientes	Harina de **trigo** fortificada [Niacina (55 mg/kg), Hierro (44 mg/kg), Mononitrato de Tiamina (6.0 mg/kg), Riboflavina (4.0 mg/kg), Ácido fólico (1.54 mg/kg)], margarina vegetal, azúcar, harina de maíz, chips de **chocolate**, polvo de hornear, levadura (leudante), sal, sabor artificial a vainilla.



TRASMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: límite permitido entre 6.5 y 5.0 g/m2 / 24h 20062340714

Tamaño de la porción	Peso	Rango de peso	Porciones por envase
20 - 100 g	Variable	20 - 100 g	1 porción

Sellos de advertencia



Tabla nutricional

Información Nutricional (100 g): **Calorías 457 kcal**, Grasa 22 g, **Grasa sat. 9.0 g, Trans 98 mg,** Carb. Total 61 g, Fibra 6.3 g, Azúcares totales 14 g, **Az. Añadidos 7.8 g**, Proteína 8.3 g, **Sodio 386 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 2.50 mg, Calcio 95.60 mg y Zinc 2.90 mg.

Información Nutricional (porción): Porción: 1 unidad (50 g)
Porciones por envase: 1 porción **Calorías 229 kcal**, Grasa 11 g, **Grasa sat. 4.7 g, Trans 49 mg,** Carb. Total 30 g, Fibra 3.2 g, Azúcares totales 6.8 g, **Az. Añadidos 3.9 g**, Proteína 4.2 g, **Sodio 193 mg**, Vit. A 0.00 µg ER, Vit. D 0.00 µg, Hierro 1.25 mg, Calcio 47.80 mg y Zinc 1.45 mg.

Vida Útil	60 días	
Características organolépticas	**Textura**	Crujiente
	Color	Ámbar
	Sabor	Dulce, característico
	Olor	Aroma a mantequilla.
Declaración de Alérgenos	Contiene **gluten.** Puede contener trazas de **leche** y sus derivados. Elaborado en equipos donde se procesan productos con **huevo, maní, nueces.**	
Análisis de contaminantes	Cumplimiento de la resolución 4506 de 2013 expedida por el Ministerio de la Protección Social	

Características microbiológicas

7Parámetros & unidades	Valor de Referencia - *Resolución 1407 de 2022* Pan y productos de panaderia y pasteleria	Análisis Admitido
Mohos	100 - 200 ufc/g	<150 ufc/g
Escherichia coli	5 - 10 ufc/g	<7 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positivo	70 - 100 ufc/g	<80 ufc/g
Salmonella spp.	Ausencia/25 g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g	Ausente

Características Químicas

Parámetro (unidades)	Técnica Utilizada	Mínimo	Máximo
Proteína (g /100 g)	Kjendhal	8	10
Grasa (g /100 g)	Hidrolisis Acida	17	22
Carbohidratos Totales (g /100 g)	Cálculos por diferencia	60	67
Cenizas (g /100 g)	Calcinación	1	2,5
Humedad (g /100 g)	Secado con Estufa	5	8
Fibra Cruda (g /100 g)	Digestión Acido/Alcalina y Calcinación	0	0,2
Calorías (Kcal/100 g)	Determinación Indirecta factor Atwater	440	480
Calcio (mg Ca/100 g)	Absorción Atómica	70	100
Hierro (mg Fe/100 g)	Absorción Atómica	1	2,5

Características nutricionales 100 g

Nutriente	Unidades	Resultado	Máximo
Calorías	Kcal./100 g	457	480
Proteína	g/100 g	8,3	10
Grasa	g/100 g	21,5	22
Carbohidratos Totales	g/100 g	60,8	67
Calcio	mgCa/100 g	95,6	100
Hierro	mgFe/100 g	2,5	2,5

Observaciones: El producto se ajusta a la regulación nacional e internacional vigente.

Empaques y presentaciones

Presentaciones en empaque individual o agrupado con un contenido desde 20g hasta 1.200g

1. PRIMARIO:
MATERIAL: Empaque en Polipropileno Flexible BOPP (Mono capa o Laminado)
CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante. Apta para procesos de impresión.
ESPESOR: entre 25 a 30 micras.
SELLADO: Térmico de presión.

2. EMBALAJE: Canastilla plástica o caja de cartón corrugado con empaque secundario de bolsa funda en polietileno. Con resistencia tal que se asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena de logística.
Conservación, Almacenamiento y Transporte.
Transporte: El producto debe transportarse en vehículos que cumplan con las condiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013. Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares secos, limpios, ventilados y libres de la luz directa del sol, sobre estibas plásticas. Se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una humedad relativa media del ambiente. No almacenar cerca de elementos que puedan generar contaminación cruzada. Conservación: No se requiere de refrigeración, pero debe protegerse de los rayos directos del sol. Una vez abierto, debe consumirse en el menor tiempo posible.
Controles especiales durante la distribución
Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento. Según Resolución 2674 de 2013
Producto alimenticio elaborado por:
Productos Alimenticios San Isidro SAS Dirección: Dirección: Carrera 5a. No. 20-69, Parque Empresarial EL CABRERO. Bodega No. 7 Mosquera - Cundinamarca Teléfono - Fax: 8934516 - 3118894395
Ficha técnica elaborada por:
Carolina Galindo **Ingeniera de alimentos**

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

RESOLUCION Nro. 2022033905 del 13 de Septiembre de 2022

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221203042 de fecha 2022/09/08 el (la) Señor(a) MARIO ANDRES ARTURO GUERERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

R E G I S T R O SANITARIO No.: RSA-0021861-2022

VIGENTE HASTA: 2027/09/13

EXPEDIENTE: 20237480 **RADICACION:** 20221203042

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA, LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA, LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA, LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA DESCREMADA
LARGA VIDA, LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA DESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA,

MARCA: CAFAM, DEL JARDÍN, SANTO DOMINGO, PURACÉ, EL RECREO, KLARENS, LA ESMERALDA,, LECHESAN, PURALAC, TIO CAMPO, DOÑA LECHE, COOLECHERA, ALGARRA, DE LA FINCA,, GLORIA, CALIFORNIA, CREMAX, FAMILITRO, FAMILECHE, INSTITUCIONAL, ALGARRA BRANDS,, FINQUERITA, DE LA CUESTA, LITRONPACK, SURTIMAX, OLIMPICA, ÉXITO, FAMILITRON,

FAMILITRAZO, INCOLACTEOS, COLSUBSIDIO, SHIKIS, CARULLA, SUPERLITRO, MAXILITRO, EXTRALITRO, MEGALITRO, ALGARRA VITAL, TAEQ., MAXLITRO, FRESCAMPO, MEDALLA DE ORO., LATTI,

PRESENTACION COMERCIAL: Bolsa: de 100 ml a 1200 ml, Tetra Pack: de 100 ml a 1100 mlPack en presentaciones de bolsa y Tetra pack: de 2 unidades a 50 UnidadesPACK por 6 unidades de 900,

1000, 1100, y 1200 y PACK por 5 unidades de 900, 1000, 1100 y 1200 mlPack por Unidades de 450 m,l, pack por 24 unidades de 400 ml,pack por 30 unidades de 400 ml para bolsa C/U; TETRA de 1050 ml, 500 ml , pack de 2 unidades de 1050 ml,pack de 4 unidades de 1050 ml, pack de 6 unidades de 1050 ml, pack por 30 unidades de 1050 ml,pack de 2 unidades 500,ml, pack de 4 unidades de 500 ml, pack de 6 unidades de 500 ml,pack de 30 unidades de 500 ml para TETRA C/U.Pack por 2 unidades de 1.100 mL y 1.200mL c/u. Pack por 2 unidades de 900 mL y 1.000 mL c/u.,

TITULAR(ES): GLORIA COLOMBIA S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.,

FABRICANTE(S): GLORIA COLOMBIA S.A .S con domicilio en CHIQUINQUIRA - BOYACA, GLORIA COLOMBIA S.A.S con domicilio en COGUA - CUNDINAMARCA, CONSERVAS CALIFORNIA S.A.S con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO,

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

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 13 de Septiembre de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

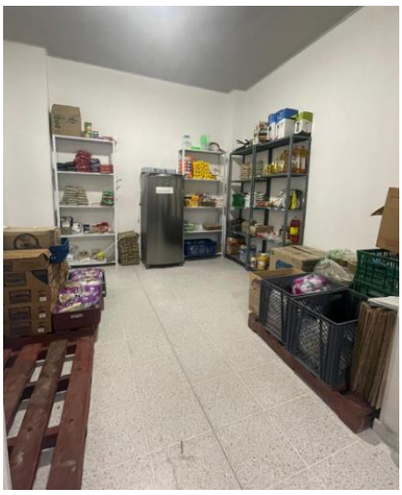
Signature Not Verified

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/09/13 17:08:06 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ANEXO 27: REGISTRO FOTOGRAFICO ADECUACIONES BODEGA









ANEXO 28: REGISTRO FOTOGRAFICO AREAS TRAMPA CONTRA ROEDORES









UT FUNZA COMUNITARIO

IMENTACION
AMIENTO BASICO
NTROL RESIDUOS SOLIDOS

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

LUGAR: Centro de Producción Funza

MES: Diciembre.

AÑO: 2025

NOMBRE DEL RESPONSABLE:

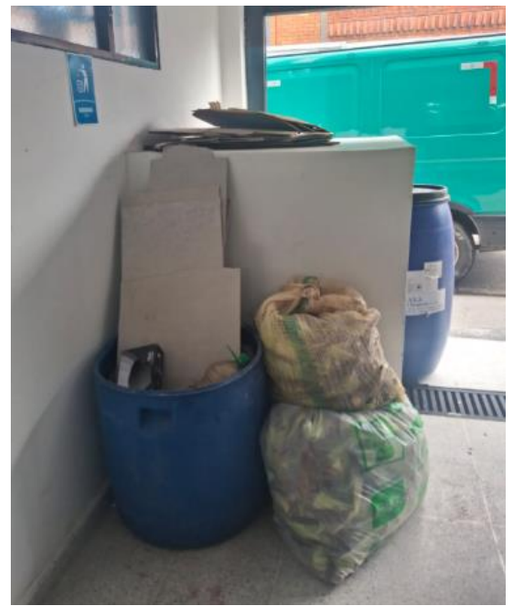
DIA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Presencia de roedores, animales voladores o rastreros				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO				NO	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO			
OBERVACIONES																															

ANEXO 29: REGISTRO FOTOGRAFICO CHUT









ANEXO 30: PLANILLA ENTREGA ORGANICOS CUENTA No. 7

FORMATO PLANILLA CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

FECHA	GENERADOR	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD EN KILOS	DISPOSICION FINAL	FECHA DE ENTREGA /RECOLECCION	RECICLABLE SI	RECICLABLE NO
22 Oct/25	UT. Funza comunitario	Organico	17 K	Compostaje	22 oct 2025		X
23 Oct /25	UT. Funza comunitario	Organico	15 K	Compostaje	23 oct 2025		X
24 oct	UT Funza Comunitario	Organico	20 K	compostaje	24 oct 2025		X
27 oct	UT. Funza Comunitario	Organico	21 K.	compostaje	27 oct 2025		X
28 oct	UT. Funza Comunitario	Organico	17 K	compostaje	28 oct 2025		X
29 oct	UT Funza Comunitario	Organico	19 K.	compostaje	29 oct 2025		X
30 oct	UT. Funza Comunitario	Organico	13 K	compostaje	30 oct 2025		X
31 oct	UT Funza comunitario	Organico	18 K.	compostaje	31 oct 2025		X
04 NOV	UT. Funza comunitario	Organico	16 K	compostaje	04 NOV 2025		X
05 NOV	UT. Funza Comunitario	Organico	17 K	compostaje	05 NOV 2025		X
06 NOV	UT. Funza comunitario	Organico	15 K	compostaje	06 NOV 2025		X
07 NOV	UT Funza Comunitario	Organico	14 K	compostaje	07 NOV 2025		X
10 NOV	UT Funza Comunitario	Organico	15 K	Compostaje	10 NOV 2025		X
11 NOV	UT Funza Comunitario	Organico	16 K	Compostaje	11 NOV 2025		X
12 NOV	UT Funza Comunitario	Organico	20 K	Compostaje	12 NOV 2025		X
13 NOV	UT Funza Comunit	Organico	18 K	Compostaje	13 NOV 2025		X
14 NOV	UT Funza Comunit	Organico	18 K	Compostaje	14 NOV/25		X
18 NOV	UT Funza Comunit	Organico	19 K	Compostaje	18 NOV/25		X
19 NOV	UT Funza Comunit	Organico	20 K	Compostaje	19 NOV/25		X
20 NOV	UT Funza Comunit	Organico	20 K	Compostaje	20 NOV/25		X
21 NOV	UT. Funza Comunitario	Organico	15 K	Compostaje	20 NOV/25		X
24 NOV	UT. Funza Comunitario	Organico	18 K	compostaje	24 NOV/25		X
25 NOV	U.T. Funza Comunitario	Organico	15 K.	Compostaje	25 NOV/25		X
26 NOV	U.T. Funza Comunitario	Organico	20 K.	compostaje	26 NOV/25		X
27 NOV	U.T. Funza Comunitario	Organico	18 K.	compostaje	27 NOV/25		X
28 NOV	U.T. Funza Comunitario	Organico	3.5 K	compostaje	28 NOV/25		X
01 DIC	U.T. Funza Comunitario	Organico	1.5	compostaje	01 DIC/25		X
02 DIC	U.T. Funza Comunitario	Organico	2.5	Compostaje	02 DIC/25		X
03 DIC	U.T. Funza Comunitario	Organico	3K.	Compostaje	03 DIC/25		X

FORMATO PLANILLA CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

FECHA	GENERADOR	TIPO DE RESIDUO	CANTIDAD EN KILOS	DISPOSICION FINAL	FECHA DE ENTREGA /RECOLECCION	RECICLABLE SI	RECICLABLE NO
04 DIC	U.T. Funza comunit	Organico	1.0K.	compostaje	04 DIC /25		X
05 DIC	U.T. Funza comunitario	Organico	1.K.	compostaje	05 DIC/25		X
09 DIC	U.T. Funza Comunit	Organico	2.5 K.	Compostaje	09 DIC/25		X
10 DIC	U.T. Funza Comunit	Organico	2.5 K	Compostaje	10 DIC/25		X
11 DIC	U.T. Funza Comu	Organico	3.0 K	Compostaje	11 DIC/25		X
12 DIC	U.T. Funza Comu	Organico	1.5 K	Compostaje	12 DIC/25		X
15 DIC	U.T. Funza Comu	Organico	2.5 K.	compostaje	15 DIC/25		X
16 DIC	U.T Funza Comu	Organico	3.0 K.	compostaje	16 DIC/25		X
17 DIC	U.T. Funza Comu	Organico	15 K.	Compostaje	17 DIC/25		X
18 DIC	U.T. Funza Comu	Organico	15K	compostaje	18 DIC/25		X
19 DIC	U.T. Funza Comu	organico	3K	compostaje	19 DIC/25		