59810

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 03-F02
	FORMATO REPORTES DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS	Versión: 03
		Fecha: 15/01/2026

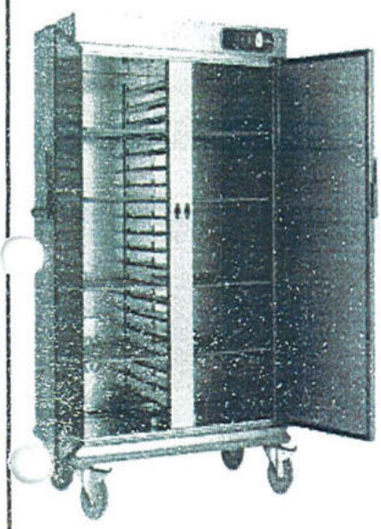
EQUIPO	ESTUFA INDUSTRIAL DE 1 PUESTOS	MARCA	GENERICO	MODELO/ SERIE	GENERICO

FECHA	TIPO P	TIPO C	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO	REPUESTOS ADQUIRIDOS	RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO	RECIBIDO	OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
16-01-26	X		mantenimiento de estufa 1 puesto se revisa y Ajusta:	Ninguno	Richard Rondon		Ninguno
			- Estado de Hornillos - Ajuste perilla encendido - limpieza profunda parrilla de Soporte	Ninguno			Ninguno

598M

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	**Código**: SGCI-PPR 03-F01
	HOJA DE VIDA ESTÁNDAR DE EQUIPOS	**Versión**: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	MARCA	MODELO/ SERIE
MANTENEDOR CALIENTE	Equipos y hornos JSA	GENERICO



CARACTERISTICAS FISICAS

Equipos con exterior en acero inoxidable AISI 430 Cal 20, cuenta con 2 compartimientos para 18 azafates GN 1/1, puertas abatibles con empaques imantados, manijas de ajuste hermético, interior en acero inoxidable AISI 304 Cal. 20, termostato de 30° - 90° C, aislamiento en fibra de vidrio, 220 V, dimensiones: 1.08 x 0.75+10 x 1.86 m.

FUNCIÓN O USO (Describir el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

Equipo industrial diseñado para Conservación de la temperatura: Gracias a su sistema de calefacción controlado por un termostato regulable de 30°C a 90°C, el Pass thru caliente garantiza que los alimentos permanezcan a la temperatura adecuada para mantener su calidad y cumplir con las normas de seguridad alimentaria.

COMPONENTES ó ACCESORIOS ADICIONALES

Camaras independientes
Puertas independientes con clavija de seguridad de cierre
Termostanto para cada camara
Ruedas en las bases para facilitar el desplazamiento

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

La instalación adecuada del pass thru caliente es esencial para garantizar su funcionamiento óptimo, seguridad y durabilidad. A continuación, se describen las condiciones necesarias para su correcta instalación:
1. Ubicación sobre una superficie completamente nivelada y resistente para evitar movimientos o inestabilidad durante su uso. Ubiquese en un ambiente ventilado para evitar el sobrecalentamiento del equipo y la acumulación de calor en el ambiente. No instalar el equipo cerca de fuentes de agua que puedan generar salpicaduras o humedad excesiva, ya que esto podría afectar su funcionamiento.
2. Alimentación eléctrica, conexión a una fuente estable de 220V III/60Hz. Es imprescindible que el sistema eléctrico tenga conexión a tierra para garantizar la seguridad del equipo y de los usuarios. Se recomienda instalar el equipo cerca de un tablero eléctrico para facilitar su conexión.
3. Protección contra sobrecargas, instalar un disyuntor o interruptor de capacidad adecuada para prevenir daños por sobrecargas eléctricas.
4. Movilidad, cuenta sistema de ruedas para facilitar desplazamiento y una vez ubicado, bloquearlas para garantizar estabilidad.
5. Para asegurar condiciones de limpieza, el pass thru debe estar ubicado en un área donde las condiciones higiénicas sean controladas, ya que este equipo está diseñado para mantener alimentos en condiciones seguras.

RIESGOS ASOCIADOS A LAOPERACION

Biológico		Físico	X	Químico		Biomecanico	X

59812

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 03-F02
	FORMATO REPORTES DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS	Versión: 03
		Fecha: 15/01/2026

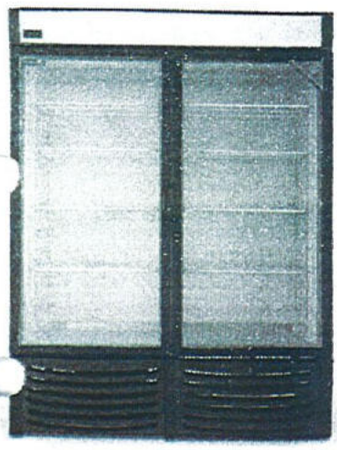
EQUIPO	MANTENEDOR CALIENTE	MARCA	Equipos y hornos JSA	MODELO/ SERIE	GENERICO

FECHA	TIPO P	TIPO C	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO	REPUESTOS ADQUIRIDOS	RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO	RECIBIDO	OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
7-01-26	X		Revisión Preventiva Posthuves, se realiza; - Estudio estructural del equipo	N.A	Richard Rondon		NA
			- Ajuste de puertas y manijas.	N.A	Richard Rondon		NA
			- funcionamiento del termostato - Sistema de cableado	NA	Richard Rondon		N.A
			- limpieza Profunda	N.A	Richard Rondon.		

59813

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	**Código**: SGCI-PPR 03-F01
	HOJA DE VIDA ESTÁNDAR DE EQUIPOS	**Versión**: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	MARCA	MODELO/ SERIE
REFRIGERADOR 2 PUERTAS	GENERICA	GENERICO



CARACTERISTICAS FISICAS

Un refrigerador exhibidor de 2 puertas es un equipo vertical diseñado para uso comercial, caracterizado por puertas de cristal doble con película Low-E para aislamiento, capacidad de almacenamiento superior (aprox. (1100L-1300L), iluminación LED interna, control de temperatura digital (2C a 8C), parrillas ajustables y enfriamiento por aire forzado para máxima visibilidad.

FUNCION O USO (Describir el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

Las funciones principales del refrigerador de dos puertas es la refrigeración y conservación eficiente y segura de alimentos y bebidas.

COMPONENTES ó ACCESORIOS ADICIONALES

Componentes del sistema de refrigeración: compresor, condensador, evaporador y refrigerante
Componentes fisicos y de control: armario aislado, puertas con vidrios templados, ventiladores, parrillas, termostatos

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Para asegurar el funcionamiento óptimo y la longevidad de un refrigerador, se deben con ciertas condiciones de instalación, tales como ubicación y espacio (ubicado en uns superficie nivelada, ventilación adecuada y requisitos electricos (Circuito dedicado y exclusivo para el equipo, Voltaje de 110V, tacos de corte de energia ante emergencias y otros como reposo cuando le equipo se movido de un lugar a otro ó mantener adecuadas condiciones de carga de productos.

RIESGOS ASOCIADOS A LAOPERACION

Biológico		Físico	X	Químico		Biomecanico	X

59814

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 03-F02
	FORMATO REPORTES DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS	Versión: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	REFRIGERADOR DE 2 PUERTAS	MARCA	GENERICO	MODELO/ SERIE	GENERICO

FECHA	TIPO P	TIPO C	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO	REPUESTOS ADQUIRIDOS	RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO	RECIBIDO	OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
14-01-26	X		Revision drenaje Congelador		Reprondushcl.	ANA CAMACHO	vl.
			Ver informe Proceder Reprindushcl.			ANA CAMACHO	vl.

59815

NIT: 900.600.728-2
CALLE 25 # 10-51 BRR GIRARDOT BUCARMANGA
CEL 316 747 2757 - 317 855 9134

FECHA (DDMMAA): 14/01/26	CLIENTE: SUPER LOGISTICA
UBICACIÓN EQUIPO: NEVERA FRUVER	MARCA Y TIPO INDUSTRIAL INCUFROM
MODELO ETSVGTCWA	REFRIGERANTE 1234a.
SERIAL	ORDE DE COMPRA

OBSERVACIONES INICIALES

DEFROST CONGELADO
MTTO PREVENTIVO

ACTIVIDADES A REALIZAR

	CUMPLIMIENTO SI	CUMPLIMIENTO NO
1. Evaluación de registro de fallas del ùltimo periodo	✓	
2. Inspección visual del sistema por fugas, partes rotas, vibraciones anormales, cables o conexiones defectuosas	✓	
3. Desenergizar sistema para la limpieza, lavado y secado de unidades condensadoras	✓	
4. Limpieza de área de máquinas, serpentines de condensadores con productos específicos	✓	
5. Limpieza de contactos electricos en tablero de mando de las unidades condensadoras	✓	
6. Energizar equipos, probar funcionamiento y efectuar mediciones	✓	
7. Medir Temperaturas, voltaje, amperaje de compresores y motores	✓	
8. Probar controles de alta y baja presión de refrigerante y aceite		
9. Verificar nivel y aspecto visual de aceite		
10. Ajustar soportes de compresor y ventiladores		
11. Verficar estado de aspas de ventiladores en condensadores	✓	
12. Ajuste de Tornillería		
13. Verificar programa de contralodares del sistema y alarmas	✓	
14. Inspección de mirillas de liquido		
15. limpieza de filtro de aire y rejillas de ventilación		

TIEMPO DE EJECUCION	VOLTAJE REAL	PRESION PSIG-FINAL		AMPERAJE FINAL	
	120	ALTA	BAJA	COMPRESOR	4.8
			—	EVAPORADOR	

OBSERVACIONES FINALES

EQUIPO FUNCIONANDO NORMALMENTE

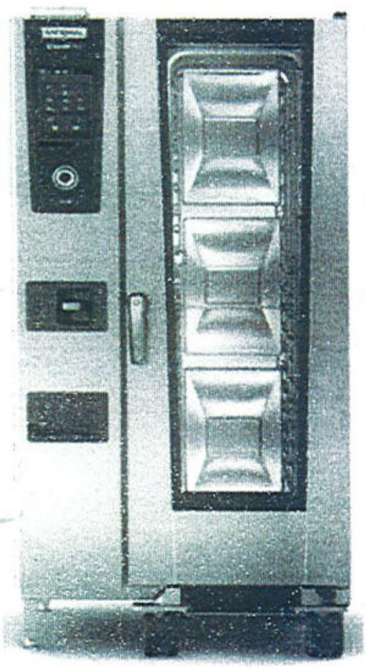
EJECUTADO POR: Eduard R

RECIBIDO A SATISFACCION POR: ANA CAMILA GONZALEZ S.

59816

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	**Código**: SGCI-PPR 03-F01
	HOJA DE VIDA ESTÁNDAR DE EQUIPOS	**Versión**: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	MARCA	MODELO/ SERIE
HORNO COMBI	RATIONAL	Combi Pro 10



CARACTERISTICAS FISICAS

Un horno combinado (combi) es un equipo de cocina industrial versátil que se destaca por uofrecer tres modos de cocción (convección, vapor y combinado) en una sola unidad, permitiendo una gran precisión y consistencia en los resultados. Las características físicas de un horno combi están diseñadas para resistir el uso rudo industrial, garantizar la seguridad del usuario y facilitar la higiene.

FUNCIÓN O USO (Describir el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

Las funciones generales de un horno combi se centran en la automatización de procesos culinarios, permitiendo que un solo equipo realice el trabajo de varios aparatos tradicionales, tales como:

Cocción por Vapor (30°C - 130°C): Reemplaza a la vaporera tradicional. Es ideal para verduras, pescados y arroz, manteniendo los nutrientes, el color y la textura sin riesgo de quemar el producto.
Convección de Aire Caliente (30°C - 300°C): Funciona como un horno de alta potencia. El aire circula rápidamente para asar carnes, hornear panadería o sellar productos.
Modo Combinado: Es la función estrella; inyecta humedad mientras cocina con aire caliente. Esto reduce la pérdida de peso de las carnes (mermas) hasta en un 50% en comparación con hornos convencionales, manteniendo el interior jugoso y el exterior dorado.

COMPONENTES ó ACCESORIOS ADICIONALES

Los componentes principales de un horno combinado (combi) integran sistemas de calor, vapor, circulación de aire y control digital para lograr su versatilidad.

Componentes del sistema de cocción: camara de acero inxidable con capacidad para bandejas gastronorm. Calefactores, turbina de ventilador bidireccional, generador de vapor.

Componentes de control y monitoreo: Panel de control (interfaz de usuario), sonda termica, sensores de huemdad y temperatura, valvulas de extracción.

Componentes estructurales: puerta de vidrio templado, sistema de drenajes, bombas para productos tipo detergentes (para sistema de limpieza), bases con rodamientos.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

* Distancia mínima a alrededor debe ser de 350 mm.
* Se deben cumplir las normas y reglamentos locales y específicos del país referentes a la instalación y funcionamiento de los equipos de cocción industriales. Deben tenerse en cuenta también las normas y reglamentos locales sobre los sistemas de ventilación y aire acondicionado.
* Para utilizar ConnectedCooking, se debe prever una toma de red RJ45 o la posibilidad de conectar a una red WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Para un rendimiento óptimo, se debe prever una velocidad de transmisión de datos de mínimo 100 MB/s.

RIESGOS ASOCIADOS A LAOPERACION

Biológico		Físico	X	Químico		Biomecanico	X

59817

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	**Código**: SGCI-PPR 03-F01
	HOJA DE VIDA ESTÁNDAR DE EQUIPOS	**Versión**: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	MARCA	MODELO/ SERIE
BASCULA DE PISO	ICM	GENERICA



CARACTERISTICAS FISICAS

Una báscula de piso (o de plataforma) es un equipo industrial de alta capacidad de carga (100 kg con sistemas de lb, kg), de diseño robusta, de plataforma de bajo perfil (30x 40 cm) y pantalla de panel digital a prueba de agua (indicador de lecturas de pesos, ajustes a cero), voltaje 110V (bateria recargable duración 4 horas).

FUNCIÓN O USO (Describir el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

La función principal de una báscula de piso es el pesaje de objetos de gran volumen, forma irregular o peso elevado que no pueden ser manejados en mostradores o mesas convencionales. Y con función especifica de verificación de pesos de materias primas o productos recibidos en planta.

COMPONENTES ó ACCESORIOS ADICIONALES

* Plataforma de Carga
* Celdas de Carga (Sensores)
* Caja de Unión (Junction Box)
* Indicador de Peso (Display)
* Pies Niveladores
* Batería Interna y Cable de Alimentación

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Para instalar correctamente una báscula de piso y garantizar que las mediciones sean exactas y el equipo no se dañe, se deben cumplir con condiciones tales como: estar sobre un piso nivelado (de lo contrario ajustar con los pies niveladores del equipo), no debe estar instalada cerca de equipos que generen vobraciones, en un ambiente adecuado en humedad y limpio, debe tener toma corriente cerca para protección del cableado, evitar cargas de impacto, mantener en constante limpieza.

RIESGOS ASOCIADOS A LAOPERACION

Biológico		Físico	X	Químico		Biomecanico	X

59818

CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	Código: SGCI-PPR 03-F02
	FORMATO REPORTES DE MANTENIMIENTOS DE EQUIPOS	Versión: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	BASCULA DE PISO	MARCA	ICM	MODELO/ SERIE	GENERICO

FECHA	TIPO P	TIPO C	DESCRIPCIÓN DEL MANTENIMIENTO	REPUESTOS ADQUIRIDOS	RESPONSABLE DEL MANTENIMIENTO	RECIBIDO	OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES
13-01-26	X		Se hace mantenimiento Preventivo, con la revision fisica de:	Ninguno	Richard Rendon		manejo adecuado de las cargas limpieza en general.
			• limpieza general • Ajustes de piezas • Revision niveladores • Revision cableado	Ninguno			
			• funcionamiento del Panel.	Ninguno			

59819

CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA	**Código**: SGCI-PPR 03-F01
	HOJA DE VIDA ESTÁNDAR DE EQUIPOS	**Versión**: 03
		Fecha: 15/01/2026

EQUIPO	MARCA	MODELO/ SERIE
BALANZA DIGITAL	TRUMAX	FENIX



CARACTERISTICAS FISICAS

Balanza sólo peso Trumax para ambientes secos, fabricada en ABS de alta resistencia, display LCD con luz de respaldo tipo LED, plato en acero inoxidable de 27x21cm, batería recargable con adaptador. Funciones como cambio de unidades entre gramos y libras, peso porcentual, conteo de piezas por muestra, limites de peso.

Capacidad máximas disponibles: 3kg, 6kg, 15kg y 30 kg

FUNCIÓN O USO (Describir el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

La función principal de una báscula de mesa es el pesaje de objetos de pequeños volumenes manejados en mostradores o mesas convencionales. Y con función especifica de verificación de pesos de materias primas e insumos de producción.

COMPONENTES o ACCESORIOS ADICIONALES

* Platillo o Superficie de Pesaje
* Base o Carcasa
* Display Digital (Pantalla LCD o LED)
* Teclado/Botonera
* Adaptador de Corriente/Batería

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Para garantizar mediciones exactas y el equipo no se dañe, se debe tener en cuenta: estar ubicada sobre una superficie plana, no estar ubicada cerca de equipos que generen vobraciones, en un area adecuado en humedad, debe tener toma corriente cerca para protección del cableado, evitar impactos de carga, mantener adecuadas condiciones de aseo del equipo.

RIESGOS ASOCIADOS A LAOPERACION

Biológico		Físico		Químico		Biomecanico	X

59820

BÁSCULAS DE SANTANDER

NIT: 51.780.594 -4

PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN

NÚMERO:	EQ25-0172
PAGINAS:	1 de 4
FECHA DE EXPEDICIÓN:	2025-09-23

INSTRUMENTO: Balanza digital

FABRICANTE: TRUMAX

MODELO: FENIX

IDENTIFICACIÓN/ SN: YS231201

RANGO DE MEDICIÓN: 0g a 15.000g

SOLICITANTE: **SUPERLOGISTICA BGA SAS**
NIT: **900751931**
DIRECCIÓN USO: CR 31 # 52B -160
CIUDAD: Bucaramanga Santander

FECHA DE RECEPCIÓN: 2025 09 02
FECHA DE CALIBRACIÓN: 2025 09 23
FECHA DE EXPEDICIÓN: 2025 09 23

Número de páginas del protocolo incluyendo anexos: Cuatro (4)
Los resultados contenidos en el presente Protocolo se refieren al instrumento relacionado, en el momento y condiciones en que se realizaron las mediciones.
BASCULAS DE SANTANDER no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos calibrados.
El usuario es responsable de los nuevos ajustes y verificaciones de sus instrumentos a intervalos apropiados.

FIRMAS AUTORIZADAS

ALEXANDER MUÑOZ
TÉCNICO AUXILIAR DE MANTENIMIENTOS

CARLOS MORENO
DIRECTOR TÉCNICO

1. INSTRUMENTO

RANGO DE PESAJE		15.000 g
CARGA MÁXIMA TRABAJO		10.000 g
CARGA MÍNIMA TRABAJO	*(Min)*	50 g
DIVISIÓN DE ESCALA	*(d)*	1 g
ESCALA DE VERIFICACIÓN	*(e)*	5 g

2. CONDICIONES AMBIENTALES DURANTE LA MEDICIÓN

	Inicial	Final	Promedio
Temperatura Del Aire (°C)	28.2°	28.4°	28.3°
Humedad Relativa del Aire (%HR)	64%	63%	63.5%
Presión hpa	1012,0	1012,0	1012,0

Nota: Las condiciones ambientales hacen referencia al sitio y al momento de la calibración.

3. PROCEDIMIENTO

MÉTODO DE CALIBRACIÓN:	COMPARACIÓN DIRECTA: Para la calibración se empleó el método de comparación con los patrones siguiendo los lineamientos de la Guía SIM MWG7/cg-01/v 0.00 (Numerales 4.4,5.1, 5.2, 5.3, 6.2) para la calibración de Instrumentos para pesaje de Funcionamiento No Automático EURAMET -cg 18 – versión 4.0 (11-2015).

4. TRAZABILIDAD

BASCULAS DE SANTANDER asegura la trazabilidad de sus equipos de medición con sus patrones de referencia y estos con los patrones de masa del Instituto Nacional de Metrología de Colombia.

EQUIPO	MARCA	MODELO	SN	CERTIFICADO	FECHA DE CALIBRACIÓN	LABORATORIO EMISOR
JUEGO DE PESAS PATRON 200G A 5KG	NA	CILINDRICAS	EST-BDS-001	M 240680 ONAC	2024-05-02	COLMETRO S.A.S.
JUEGO DE PESAS PATRON 5KG-10KG-20KG	NA	PARALELEPÍPEDA OIML M1	01 A 10	SP-343 ONAC	2025-02-26	SINAMET COLOMBIA S.A.S.

59822

BÁSCULAS DE SANTANDER

NIT: 51.780.594 -4

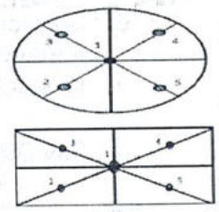
1. PRUEBA DE EXACTITUD

CARGA APLICADA		5	Kg
Carga (g)	Indicación Promedio (g)	Error (Kg)	
0.500	0.500	0.000	
1.000	1000	0.000	
2.000	2001	0.001	
4.000	4001	0.001	
5.000	5001	0.001	
10.000	10002	0.002	
15.000	15002	0.002	
Error de exactitud		0.002	Kg

2. PRUEBA DE EXCENTRICIDAD

CARGA MAX APLICADA		5	Kg
Posición	Indicación (g)	Diferencia (Kg)	
1	5001	0.000	
2	5001	0.001	
3	5001	0.001	
4	5001	0.001	
5	5000	0.000	
E / max/ exc		0.001	Kg

[ ] [x]



3. PRUEBA DE REPETIBILIDAD

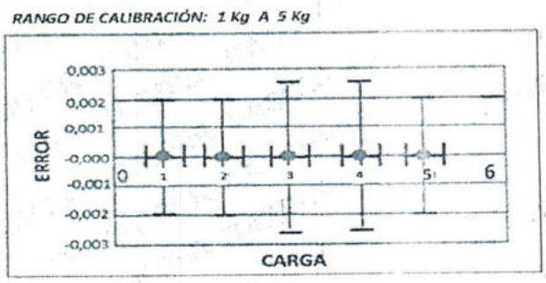
CARGA APLICADA		Kg	5	
Repetición	Indicación (g)	Indicación en Cero (Kg)	Error (Kg)	
1	5001	0.000	0.001	
2	5001	0.000	0.001	
3	5001	0.000	0.001	
4	5001	0.000	0.001	
5	5001	0.000	0.001	
6	5001	0.000	0.001	
7	5001	0.000	0.001	
8	5001	0.000	0.001	
9	5001	0.000	0.001	
10	5001	0.000	0.001	
Desviación Estándar (s) :		0.000	0.000	Kg

Desviación Fabricante (f.S)

0.005 Kg

4. INCERTIDUMBRE

RANGO DE CALIBRACIÓN: 1 Kg A 5 Kg



U = 6,83E-07 *W + 0,121

W = Indicación *de la carga en Kg*

La estimación de incertidumbre en cada punto de medición se hizo tomando un factor de cobertura k de aproximadamente 2 para un nivel de confianza del 95% aproximadamente. La incertidumbre expandida calculada para diferentes indicaciones se obtiene a partir de la ecuación lineal expresada anteriormente. La incertidumbre típica de medición se ha determinado a partir de los componentes de las incertidumbres de los patrones de medición del método de calibración de las condiciones ambientales y de las contribuciones del propio instrumento calibrado, conforme al procedimiento para estimación de la incertidumbre JCGM 100:2008 y el método de calibración indicado en el numeral

OBSERVACIONES

1. De acuerdo con los resultados anteriores se anexa al equipo el sticker: *EQ25-0172*
2. Si el instrumento es reubicado, deberá ser repetida la calibración en el sitio
3. Mantener la balanza nivelada, antes, durante y después de su uso.
4. Los errores reportados son calculados con la corrección por la indicación residual de cero y la masa convencional de los patrones utilizados en las pruebas de los numerales 1 y 2 del presente protocolo de calibración. (GUIASIM MWG7/cg-01/v 0.00. Numeral 4.4.1
5. Se recomienda poner siempre la carga en el centro de la plataforma.
6. Se recomienda realizar mantenimiento preventivo cada tres meses y proteger el equipo en las jornadas de trabajo.
7. El máximo error encontrado es de 0.002kg en 5kg.

FIN DEL PROTOCOLO.

CALLE 31 #15 – 40 TEL (7) 6423015 CEL 315 882 89 85 Bucaramanga/Santander
www.basculasdesantander.com Email: basculasdesantander_@hotmail.com

59824

Modelo 11036



El modelo 11036 es ideal para medir la temperatura de los alimentos durante la cocción, la conservación y el almacenamiento. Cuenta con una memoria mínima / máxima que registra continuamente las temperaturas más bajas y más altas.

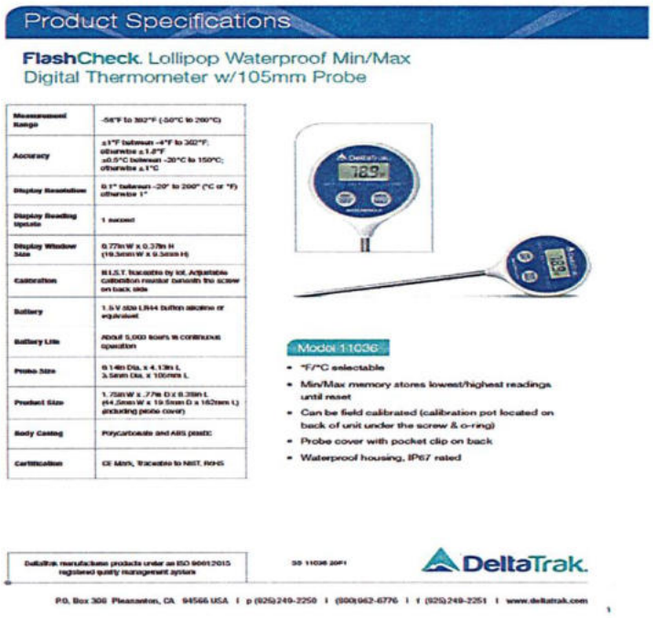
- °F/°C seleccionable
- La memoria mínima/máxima almacena las lecturas más bajas/más altas hasta que se restablezca
- Puede ser calibrado en campo
- Tapa de la sonda con clip de bolsillo en la parte posterior
- Carcasa resistente al agua, clasificación IP67

Aplicaciones: Establecimientos de alimentos, Centros de Distribución, Almacenamiento en Frío, Instalaciones de Procesamiento

Este termómetro resistente al agua cuenta con una memoria mínima/máxima que almacenará las lecturas más bajas y más altas hasta que se reinicie la unidad. Tiene una sonda de punta afilada para tomar temperaturas internas, y se recomienda como una herramienta de seguridad alimentaria y garantía de calidad para cualquier establecimiento donde se preparan, cocinan, sirven y almacenan alimentos. También es ideal para verificar la temperatura de los productos en los muelles de envío y recepción en centros de distribución, almacenamiento en frío e instalaciones de procesamiento. Este termómetro cumple con el Código de Alimentos de los Servicios de Salud Pública de EE. UU. 4-203 y ayuda a los usuarios a cumplir con los requisitos de HACCP. El modelo 11036 también es para aplicaciones comerciales e industriales, especialmente en entornos de alta humedad y donde se necesita memoria mínima/máxima.

59825

Literatura



Product Specifications

FlashCheck Lollipop Waterproof Min/Max Digital Thermometer w/105mm Probe

Measurement Range	-58°F to 302°F (-50°C to 200°C)
Accuracy	±1°F (between -4°F to 302°F, otherwise ±1.8°F) ±0.5°C (between -20°C to 150°C; otherwise ±1°C
Display Resolution	0.1° (between -20° to 200° (°C or °F) otherwise 1°
Display Reading Update	1 second
Display Window Size	0.77in W x 0.37in H (19.5mm W x 9.5mm H)
Calibration	N.I.S.T. traceable by kit. Adjustable calibration monitor beneath the screw on back side
Battery	1.5-V size LR44 button alkaline or equivalent
Battery Life	About 5,000 hours in continuous operation
Probe Size	0.14in Dia. x 4.13in L 3.5mm Dia. x 105mm L
Product Size	1.75in W x .77in D x 8.39in L (44.5mm W x 19.5mm D x 162mm L) (including probe cover)
Body Casing	Polycarbonate and ABS plastic
Certification	CE Mark, Traceable to NIST, RoHS

Model 11036

- °F/°C selectable
- Min/Max memory stores lowest/highest readings until reset
- Can be field calibrated (calibration pot located on back of unit under the screw & o-ring)
- Probe cover with pocket clip on back
- Waterproof housing, IP67 rated

DeltaTrak manufactures products under an ISO 9001:2015 registered quality management system

DeltaTrak.

P.O. Box 306 Pleasanton, CA 94566 USA | p (925)249-2250 | (800)962-6776 | f (925)249-2251 | www.deltatrak.com

Descargar Ficha Técnica - FlashCheck Lollipop Waterproof Min/Max Digital Thermometer w/105mm Probe

Soporte



Foro de Soporte Técnico

Un recurso para todas las necesidades de soporte del producto.

Foro de soporte ▶

59826

Especificaciones

11036 FlashCheck Lollipop Waterproof Min/Max Digital Thermometer w/105mm Probe

Característica	Especificación
Measurement Range	-58°F a 392°F (-50°C a 200°C)
Accuracy	±1°F entre -4°F a 302°F; de lo contrario ±1.8°F ±0.5°C entre -20°C a 150°C; de lo contrario ±1°C
Display Resolution	0.1° entre -20° a 200° (°C o °F) de lo contrario 1°
Display Reading Update	1 segundo
Display Window Size	0.77 pulgadas de ancho x 0.37 pulgadas de alto (19.5 mm de ancho x 9.5 mm de alto)
Calibration	N.I.S.T. rastreable por lote. Resistencia de calibración ajustable debajo del tornillo en la parte posterior
Battery	Botón LR44 de 1.5 V de tamaño alcalino o equivalente
Battery Life	Aproximadamente 5,000 horas en operación continua
Probe Size	0.14pulg. Dia. x 4.13pulg. L 3.5mm Dia. x 105mm L
Product Size	1.75pulg. W x .77pulg. D x 6.38pulg. L (44.5mm W x 19.5mm D x 162mm L) (Incluye tapa de sonda)
Body Casing	Policarbonato y plástico ABS
Certification	CE Mark, Trazable a NIST, RoHS

DeltaTrak fabrica productos bajo un sistema de calidad registrado ISO 9001:2015

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

59827

ANEXO 42

Consorcio Somos Florida

59828

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

invima

CIUDAD Bucaramanga FECHA 07-11-2025 ACTA N° 18250

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] DADOR DE FRÍO [X]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Superlogistica B/ga S.A.S

*CÉDULA / NIT 900751931 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 6900190075193

*NOMBRE COMERCIAL centro de producción de alimentos

*DIRECCIÓN CRA 31 # 52B-160 MATRICULA MERCANTIL 106710

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bucaramanga

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [12] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Antiguo campestre

TELÉFONOS 6076960407 FAX

CORREO ELECTRÓNICO Superlogistica.bga@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Superlogistica B/ga S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento 900751 931

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Sergio Enrique Delgado Centeno

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 91.294.543

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CRA 31 # 52B-160

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bucaramanga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO Decreto 0167/2021 *NÚMERO DE TRABAJADORES 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO Especifique Atención solicitud # IVC 003024-2258

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	4			C

59829

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

59830

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	19	-/.		La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)*	5			C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4			C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	31	-/.		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál: —

59831

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 07 del mes de Noviembre del año 2025 en la Ciudad de Armenia

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Orlando Valencia Lozano	NOMBRE:
CEDULA: 91257434	CÉDULA:
CARGO: Técnico área de Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: E.S.A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Sergio E. delgado Cardona	FIRMA:
NOMBRE: Sergio E. delgado Cardona	NOMBRE:
CÉDULA: 91294.543	CÉDULA:
CARGO: R. legal	CARGO:

59832

ANEXO 43

Consorcio Somos Florida

59833

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ CARRILLO
C.C: 1095798437
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE - INSTITUTO GARCIA ECHEVERRY
Sede: INSTITUTO TECNICO LA CUMBRE - A

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	39
2	PANTALON	BLANCO	XL
2	CAMISA	BLANCO	XL
2	GORRO	BLANCO	4
2	TAPABOCAS	BLANCO	4
1	DELANTAL	BLANCO	

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CARRILLO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

ANDRES SANTIAGO ORDOÑEZ
C.C: **1095798437**

59834

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO
C.C: 63448443
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: CASIANO ALTO - SEDE A

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	39
2	PANTALON	BLANCO	M
2	CAMISA	BLANCO	M
2	GORRO	BLANCO	U
2	TAPABOCAS	BLANCO	U
1	DELANTAL	BLANCO	U

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Olga Lucia Calderon C

OLGA LUCIA CALDERON CABALLERO
C.C: **63448443**

59835

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: YOLANDA RINCON RAMIREZ
C.C: 1095802048
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: JUDIA - D

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	38
2	PANTALON	BLANCO	X L
2	CAMISA	BLANCO	X L
2	GORRO	BLANCO	U
2	TAPABOCAS	BLANCO	U
1	DELANTAL	BLANCO	U

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Yolanda Rincón

YOLANDA RINCON RAMIREZ
C.C: **1095802048**
C.C. 1095802048

5983.6

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: ADRIANA GUTIERREZ
C.C: 63445137
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: CAUCHOS - H

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	37
2	PANTALON	BLANCO	S
2	CAMISA	BLANCO	S
2	GORRO	BLANCO	U
2	TAPABOCAS	BLANCO	U
1	DELANTAL	BLANCO	U

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Adriana Gutierrez

ADRIANA GUTIERREZ
C.C: **63445137** 63.445137

59837

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: LEIDY LILIANA RICO CALDERON
C.C: 1095792892
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: GUAYANAS - E

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	35
2	PANTALON	BLANCO	S
2	CAMISA	BLANCO	S
2	GORRO	BLANCO	unico
2	TAPABOCAS	BLANCO	unico
1	DELANTAL	BLANCO	unico

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Leidy Liliana Rico C.
LEIDY LILIANA RICO CALDERON
C.C: **1095792892**

59838

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: ANDREA MANOSALVA COLORADO
C.C: 63557720
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: CASIANO BAJO - B

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	37
2	PANTALON	BLANCO	L
2	CAMISA	BLANCO	L
2	GORRO	BLANCO	Unico
2	TAPABOCAS	BLANCO	Unico
1	DELANTAL	BLANCO	Unico

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Andrea Manosalva C

ANDREA MANOSALVA COLORADO
C.C: **63557720**

59829

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: YOJANA CARRILLO CARDENAS
C.C: 63451622
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO ECOLOGICO
Sede: PALMERAS -I

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	37
2	PANTALON	BLANCO	L
2	CAMISA	BLANCO	L
2	GORRO	BLANCO	U
2	TAPABOCAS	BLANCO	U
1	DELANTAL	BLANCO	U

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

YOJANA CARRILLO CARDENAS
C.C: **63451622**

59840

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA
C.C: 1004857444
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: COLEGIO TÉCNICO MICROEMPRESARIAL EL CARMEN
Sede: INSTITUTO VERICUTE -E

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	38
2	PANTALON	BLANCO	XL
2	CAMISA	BLANCO	L
2	GORRO	BLANCO	U
2	TAPABOCAS	BLANCO	U
1	DELANTAL	BLANCO	

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

1004857444
Carmen Ropero

CARMEN EMILCE ROPERO GARCIA
C.C: **1004857444**

59841

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO
C.C: 63355938
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO TÉCNICO LA CUMBRE
Sede: INSTITUTO EDUCATIVO CARLOS GUTIERREZ GOMEZ - B

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	40
2	PANTALON	BLANCO	L
2	CAMISA	BLANCO	L
2	GORRO	BLANCO	UNICO
2	TAPABOCAS	BLANCO	UNICO
1	DELANTAL	BLANCO	UNICO

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Belkis C Mantilla C.

BELKIS CONSUELO MANTILLA CORNEJO
C.C: **63355938**

59842

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA
C.C: 63356516
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO
Sede: INSTITUTO MADRE DEL BUEN CONSEJO - A

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	38
2	PANTALON	BLANCO	14
2	CAMISA	BLANCO	14
2	GORRO	BLANCO	
2	TAPABOCAS	BLANCO	
1	DELANTAL	BLANCO	

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Luz Elena Carrillo

LUZ ELENA CARRILLO MANTILLA
C.C: **63356516**

59843

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS
C.C: 1098797489
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN
Sede: INSTITUTO AGUA BLANCA-D

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	38
2	PANTALON	BLANCO	16
2	CAMISA	BLANCO	10
2	GORRO	BLANCO	6
2	TAPABOCAS	BLANCO	16
1	DELANTAL	BLANCO	16

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Anyi yulieth robles

ANYI YULIETH ROBLES CASTELLANOS
C.C: **1098797489**

59844

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ
C.C: 1098756575
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN
Sede: INSTITUTO ALTOS DE SAN JOSE- B

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	34
2	PANTALON	BLANCO	12
2	CAMISA	BLANCO	12
2	GORRO	BLANCO	12
2	TAPABOCAS	BLANCO	12
1	DELANTAL	BLANCO	12

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

ANGIE PAOLA GARCIA MARTINEZ
C.C: **1098756575**

59845

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA
C.C: 63353818
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN
Sede: INSTITUTO BUENAVISTA- F

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	35 -
2	PANTALON	BLANCO	12
2	CAMISA	BLANCO	12
2	GORRO	BLANCO	12
2	TAPABOCAS	BLANCO	12
1	DELANTAL	BLANCO	12

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Bertha Maria Franco

BERTHA MARIA FRANCO OLACHICA
C.C: **63353818**

SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59846

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 19/02/2026
nombre: DINORIS VILLAMIZAR ESCOBAR
CC: 63354970
Cargo: DOCENTE ENCARGADA
Institución: COLEGIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN
Sede: H – LA EMPRESA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
1	BATA	BLANCA	M

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Dinoris Villamizar E

DINORIS VILLAMIZAR ESCOBAR
CC: **63354970**

59847

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

ACTA DE ENTREGA DE DOTACIÓN

Ciudad: Floridablanca
Fecha: 14/01/2026
Trabajador: SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS
C.C: 1098633705
Cargo: MANIPULADORA ALIMENTOS
Institución: INSTITUTO AGROPECUARIO GUSTAVO DUARTE ALEMAN
Sede: INSTITUTO ROSA BLANCA -E

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COLOR	TALLA
2	ZAPATO	BLANCO	37
2	PANTALON	BLANCO	XXL
2	CAMISA	BLANCO	XL
2	GORRO	BLANCO	XL
2	TAPABOCAS	BLANCO	L
1	DELANTAL	BLANCO	XL

NOTA:

- Los uniformes en general no se pueden cortar y destruir
- El uniforme si les queda grande, mandarle a coger, pero no cortarlo.
- En caso de pérdida o robo notificar a la empresa, y hacer el denuncio respectivo
- **El trabajador manifiesta:** En caso de daño de la dotación entregada o parte de ella, el trabajador se compromete a realizar los arreglos correspondientes o el cambio total de dicha prenda y su valor será descontado de su usuario.
- Zapato: Corresponde a la entrega de 1 par de Zapatos y 1 par de botas (para RPS)

REPRESENTANTE LEGAL

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543

TRABAJADOR

Sonia Luz Dominguez V.
SONIA LUZ DOMINGUEZ VARGAS
C.C: **1098633705**

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

59848

ANEXO 44

Consorcio Somos Florida

59849

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 01								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**ENERO DE 2026**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		15078	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		15078		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2685	27 04 26	0	14/01/2026	15100	17/01/2026	15078	22
PAN CON QUESO	40 g	10/01/2026	30/01/2026	0	14/01/2026	769	17/01/2026	769	0
PAN CON QUESO	50 g	10/01/2026	30/01/2026	0	14/01/2026	4228	17/01/2026	4228	0
PAN CON QUESO	70 g	10/01/2026	30/01/2026	0	14/01/2026	3197	17/01/2026	3197	0
PAN CON QUESO	100 g	10/01/2026	30/01/2026	0	14/01/2026	6884	17/01/2026	6884	0
BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON MANJAR BLANCO ROLLITOS	20 g	007-26	15/07/2026	0	15/01/2026	15100	17/01/2026	15078	22
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM006	2-abr-26	0	15/01/2026	35170	17/01/2026	15078	20632
PONQUE DE AHUYAMA	40 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	769	17/01/2026	769	0
PONQUE DE AHUYAMA	50 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	4228	17/01/2026	4228	0
PONQUE DE AHUYAMA	70 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	3197	17/01/2026	3197	0
PONQUE DE AHUYAMA	100 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	6884	17/01/2026	6884	0
BARRA CEREAL	15 g	F 130126	13 07 26	0	15/01/2026	15090	17/01/2026	15078	12

59850

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 01**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**ENERO DE 2026**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	15078
No DE RACIONES ATENDIDAS:	15078		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	01 JG 3	14-mar-26	0	14/01/2026	15078	17/01/2026	15078	0
GALLETA COMBINADA	40 g	9012026	8/02/2026	0	15/01/2026	769	17/01/2026	769	0
GALLETA COMBINADA	50 g	9012026	8/02/2026	0	15/01/2026	4228	17/01/2026	4228	0
GALLETA COMBINADA	70 g	9012026	8/02/2026	0	15/01/2026	3197	17/01/2026	3197	0
GALLETA COMBINADA	100 g	9012026	8/02/2026	0	15/01/2026	6884	17/01/2026	6884	0
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	LVEN 08MAR 2026	LVEN 08MAR 2026	0	16/01/2026	15100	17/01/2026	15078	22
BROWNIE	40 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	769	17/01/2026	769	0
BROWNIE	50 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	4228	17/01/2026	4228	0
BROWNIE	70 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	3197	17/01/2026	3197	0
BROWNIE	100 g	13/01/2026	1/02/2026	0	15/01/2026	6884	17/01/2026	6884	0
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	200 ml	255162A	200326	0	16/01/2026	13461	17/01/2026	7539	5922
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	200 ml	26015B	20426	0	16/01/2026	7539	17/01/2026	7539	0
BESITOS	30 g	1	26/02/2026	0	15/01/2026	4997	17/01/2026	4997	0
BESITOS	40 g	1	26/02/2026	0	15/01/2026	3.197	17/01/2026	3.197	0
BESITOS	50 g	1	26/02/2026	0	15/01/2026	5433	17/01/2026	5433	0
BESITOS	60 g	1	26/02/2026	0	15/01/2026	1451	17/01/2026	1451	0

59851

	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
	KÁRDEX								
	RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 01								
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**ENERO DE 2026**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA					**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		15078		**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		15078	
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
BANANO	NA	NA	NA	0	20/01/2026	15078	21/01/2026	15078	0
MANDARINA	NA	NA	NA	0	20/01/2026	15078	22/01/2026	15078	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	20/01/2026	15078	23/01/2026	15078	0
OBSERVACIONES									
LOS SALDOS MENORES A 50 SE DEJAN COMO REMANENTES PARA HACER REPOSIONES CUANDO SE REQUIERA.									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**						**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**						**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**	

59852

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE** **KÁRDEX** **RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 02**	CONSORCIO SOMOS FLORIDA

OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	**MES:**	**ENERO DE 2026**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA	**LUGAR:**	BODEGA DE ALIMENTOS
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**	15593
No DE RACIONES ATENDIDAS:	15593		

PRODUCTO	PRESENTACION COMERICAL	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INVENTARIO	ENTRADAS		SALIDAS		
					FECHA DE INGRESO	CANTIDAD	FECHA DE SALIDA	CANTIDAD	SALDO
BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	2708	30 04 26	0	20/01/2026	31200	23/01/2026	15593	15607
PAN ALMOJABANA	40 g	17/01/2026	6/02/2026	0	21/01/2026	899	23/01/2026	899	0
PAN ALMOJABANA	50 g	17/01/2026	6/02/2026	0	21/01/2026	4372	23/01/2026	4372	0
PAN ALMOJABANA	70 g	17/01/2026	6/02/2026	0	21/01/2026	3240	23/01/2026	3240	0
PAN ALMOJABANA	100 g	17/01/2026	6/02/2026	0	21/01/2026	7082	23/01/2026	7082	0
DULCE CON LECHE (COCADA)	15 g	26001	18-abr-26	0	21/01/2026	15600	23/01/2026	15593	7
BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	YM006	2-abr-26	20632	15/01/2026	0	23/01/2026	15593	5039
MUFFIN DE AMAPOLA	40 g	17/01/2026	5/02/2026	0	22/01/2026	899	23/01/2026	899	0
MUFFIN DE AMAPOLA	50 g	17/01/2026	5/02/2026	0	22/01/2026	4372	23/01/2026	4372	0
MUFFIN DE AMAPOLA	70 g	17/01/2026	5/02/2026	0	22/01/2026	3240	23/01/2026	3240	0
MUFFIN DE AMAPOLA	100 g	17/01/2026	5/02/2026	0	22/01/2026	7082	23/01/2026	7082	0
BOCADILLO DE MORA	20 g	007/26	15/07/2026	0	21/01/2026	15610	23/01/2026	15593	17
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	02 JG 1,2	18-mar-26	0	21/01/2026	15600	23/01/2026	7593	7
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	02 JT 3,4	18-mar-26	0	21/01/2026		23/01/2026	8000	
ROSCON CON AREQUIPE	40 g	17/01/2026	6/02/2026	0	22/01/2026	899	23/01/2026	899	0
ROSCON CON AREQUIPE	50 g	17/01/2026	6/02/2026	0	22/01/2026	4372	23/01/2026	4372	0

59853

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 02									CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**			**ENERO DE 2026**
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS			
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		15593	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		15593			
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**			
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**	
ROSCON CON AREQUIPE	70 g	17/01/2026	6/02/2026	0	22/01/2026	3240	23/01/2026	3240	0	
ROSCON CON AREQUIPE	100 g	17/01/2026	6/02/2026	0	22/01/2026	7082	23/01/2026	7082	0	
LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	L VEN 15 MAR 2026	L VEN 15 MAR 2026	0	22/01/2026	15600	23/01/2026	15593	7	
GALLETA SABOR A PIÑA	40 g	7	19/02/2026	0	21/01/2026	899	23/01/2026	899	0	
GALLETA SABOR A PIÑA	50 g	7	19/02/2026	0	21/01/2026	4372	23/01/2026	4372	0	
GALLETA SABOR A PIÑA	70 g	7	19/02/2026	0	21/01/2026	3240	23/01/2026	3240	0	
GALLETA SABOR A PIÑA	100 g	7	19/02/2026	0	21/01/2026	7082	23/01/2026	7082	0	
BROWNIE	40 g	303126	20-feb-26	0	26/01/2026	899	23/01/2026	899	0	

59854

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pre · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE KÁRDEX RACION INDUSTRIALIZADA SEMANA 02								CONSORCIO SOMOS FLORIDA
OPERADOR:	CONSORCIO SOMOS FLORIDA						**MES:**	**ENERO DE 2026**	
ETC:	ALCALDIA DE FLORIDABLANCA				**LUGAR:**		BODEGA DE ALIMENTOS		
GRUPO ESCOLAR	TODOS	**No DE RACIONES ADJUDICADAS:**		15593	**No DE RACIONES ATENDIDAS:**		15593		
PRODUCTO	**PRESENTACION COMERICAL**	**N° DE LOTE**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**INVENTARIO**	**ENTRADAS**		**SALIDAS**		
					FECHA DE INGRESO	**CANTIDAD**	**FECHA DE SALIDA**	**CANTIDAD**	**SALDO**
BROWNIE	50 g	303126	20-feb-26	0	26/01/2026	4372	23/01/2026	4372	0
BROWNIE	70 g	303126	20-feb-26	0	26/01/2026	3240	23/01/2026	3240	0
BROWNIE	100 g	303126	20-feb-26	0	26/01/2026	7082	23/01/2026	7082	0
LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	03 PA 1,2,4	23-mar-26	0	23/01/2026	15600	23/01/2026	15593	7
DURAZNO	NA	NA	NA	0	27/01/2026	15593	28/01/2026	15593	0
MANDARINA	NA	NA	NA	0	27/01/2026	15593	29/01/2026	15593	0
MANZANA	NA	NA	NA	0	27/01/2026	15593	30/01/2026	15593	0
OBSERVACIONES									
NOMBRE QUIEN REALIZA EL KARDEX (Operador):	**SERGIO ANDRES ROYAL**						**CARGO:**	**JEFE DE BODEGA**	
NOMBRE QUIEN REVISA EL KARDEX:	**WILMER ORLANDO CUBILLOS**						**CARGO:**	**COOR. LOGISTICA**	

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Patrimonio de la Gente · Alimentos Aprender · Alcaldía de Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59855

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: F1

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

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
13-1-26	G. combinada	40gr	769	08-02-2026	09012026	la moliendo	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
13-1-26	G combinada	50gr	4228	08-02-2026	09-01-2026	la moliendo	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
13-1-26	G. combinada	70gr	3197	08-02-2026	09-01-2026	la moliendo	molpan			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
13-1-26	G. combinada	100gr	6884	08-02-2026	09-01-2026.	la moliendo	molpan.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	A. Tradicional	200ml	15100	27-04-26.	L=2685	6bria S.A	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	L S Vainilla	200ml	15100	14-Mar-26.	L=01	la mejor S.A.	Lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	Pan con queso	40gr	769	30-01-2026	10-01-2026	CNG	Junior SA			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	Pan con queso	50gr	4228	30-01-2026	10-01-2026	CNG	Junior SA			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	Pan con queso	70gr	3197	30-01-2026	10-01-2026	CNG	Junior SA			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
14-1-26	Pan con queso	100gr	6881	30-01-2026.	10-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Rosquitas	30gr	4997	26-02-2026	L=01	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Rosquitas	40gr	3197	26-02-2026	L=01	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Rosquitas	50gr	5433	26-02-2026	L=01	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Rosquitas	60gr	1451	26-02-2026.	L=01.	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	P. ahuyama	40gr	773	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59856

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: 01

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

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTANCION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
15-1-26	P. Ahuyama	50gr	4249	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	P. Ahuyama	70gr	3213	01-02-26	13-01-26	La huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	P. Ahuyama	100gr	6918	01-02-26	13-01-26	La huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Y. Melocoton	200ml	35170	02-Abr-26	YH006	Pippo S/A	T-nutre			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Rollito	20gr	15100	15-07-26	007-26	Kai S.A.S	Gran Kactos			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Brownie	40gr	773	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Brownie	50gr	4249	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Brownie	70gr	3213	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Brownie	100gr	6918	01-02-26	13-01-26	la huerta	la huerta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
15-1-26	Barras Cereal	15gr	15090	13-07-26	F-130126	CNG	Durg fruit			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
16-1-26	L. S chocolate	200ml	13461	200326	255162A	Quick y Tasty	Mr Quick			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
16-1-26	L. S chocolate	200ml	7539	02426	260115B	Quick y Tasty	Mr Quick			A	C	C	C	C	C	C	A.		FABIAN PATIÑO
16-1-26	L. Entera	200ml	15100	08 mar 2026	08mar2026	Fresko leche S.A.	Alquería			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59857

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: # 2

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

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
20-1-26	A Tradicional	200ml	31.200	300426	2708	Gloria S.A.	Algarra			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	L. S. fresa	200ml	15.600	18-mar-26	L=02	La mejor S.A.S	Lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	G. sabor Piña	40gr	899	19-02-2026	007	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	G. sabor Piña	50gr	4.372	19-02-2026	007	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	G. sabor Piña	70gr	3.240	19-02-2026	007	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	G. sabor Piña	100gr	7.082	19-02-2026	007	CNG	Santa catalina			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	P. Almojabana	40gr	899	06-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	P. Almojabana	50gr	4372	06-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	P. Almojabana	70gr	3240	06-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	P. Almojabana	100gr	7082	06-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior. SA			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	B. de mora	20gr	15.610	15/07-26.	007/28	Kai S.AS.	Gran Kactus			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
21-1-26	Cocada	15gr	15600	18 Abr 26.	26001	CNG	Ricolac			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	M. de amapola	40gr	899	05-02-26	17-01-26	finatta	Finatta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	M. de amapola	50gr	4372	05-02-26	17-01-26	finatta	finatta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	M. de amapola	70gr	3240	05-02-26	17-01-26.	finatta	finatta			A	C	C	C	C	C	C	4		FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

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

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59858

CONTROL DE RECIBO DE MATERIAS RI

BODEGA: CONSORCIO SOMOS FLORIDA

SEMANA: F2

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

FECHA dd/mm/año	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD RECIBIDA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	PROVEEDOR	MARCA	TEMPERATURA DE RECIBO			CONDICIONES DEL PRODUCTO			CONDICIONES DEL TRANSPORTE			ACEPTACION /RECHAZO	ACCION CORRECTIVA	RESPONSABLE
								REFRIGERACION	CONGELACION	AMBIENTE	EMPAQUE Y ROTULADO	LIMPIEZA	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (color, olor, textura)	DOCUMENTACION	DOTACION	LIMPIEZA			
22-1-26	M. de amapola	100gr	7082	05-02-26	17-01-26	finatta	finatta			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	L. Entera	200gpl	15600	15-mar-2026	15mar2026	Freska leche S.A.	Alqueria			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
23-1-26	L. S Vainilla	200ml	15600	23mar-26	L103.	La mejor S.A.S.	Lolak			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	Roscon arequipe	40gr	899	08-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A.			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	Roscon arequipe	50gr	4372	08-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	Roscon arequipe	70gr	3240	08-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
22-1-26	Roscon arequipe	100gr	7.082	08-02-2026	17-01-2026	CNG	Junior S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
26-1-26	Brownie	40gr	899	20-feb-2026	303126	CNG	Del cerro S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
26-1-26	Brownie	50gr	4372	20-feb-2026	303126	CNG	Del cerro S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
26-1-26	Brownie	70gr	3240	20-feb-2026	303126	CNG	Del cerro S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
26-1-26	Brownie	100gr	7.082	20-feb-2026	303126	CNG.	Del cerro S.A			A	C	C	C	C	C	C	A		FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO
																			FABIAN PATIÑO

REALIZO: FABIAN EDUARDO PATIÑO Fabian Patiño

VERIFICADO POR: SERIGIO ANDRES ROYAL BRAVO

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

59859

FECHA: 13 al 17 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		60W-758	Suf 584	TJO-524	TAR-489	RAI-009	SXF-226	FSV-697	JSL-811	CIM-643	LPK-761
FECHA DE CARGUE		13-1-26	14-1-26	14-1-26	14-1-26	14-1-26	14-1-26	14-1-26	15-1-26	15-1-26	15-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO
Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59860
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 13- al 17 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		JSL- 811	LIM- 643	LPK-761		GQV- 581		LDM-644	JSL-811		LIM- 643
FECHA DE CARGUE		16-1-26	16-1-26	16-1-26	16-1-26	16-1-26	16-1-26	17-1-26	17-1-26	17-1-26	17-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59861
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 19 al 24 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		LIM-643	JLS-811	LPK-761	GQV-581	LPM-644	JSL-811	LPK-761	GQV-581	LPK-761	JSL-811
FECHA DE CARGUE		19-1-26	19-1-26	19-1-26	19-1-26	20-1-26	20-1-26	20-1-26	20-1-26	20-1-26	20-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc..)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Sergio Royal

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

59862

FECHA: 19 al 24 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		LPK-761	GQW-137	LPM-644	TJO-524	SXT-226	SOI-437	JSL-811	LPK-761	YUN-182	IPK-761
FECHA DE CARGUE		20-1-26	20-1-26	20-1-26	21-1-26	21-1-26	21-1-26	21-1-26	21-1-26	22-1-26	22-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59863
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 19 al 24 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		TTT-570	SUF-584	JSL-811	LPK-761	GQW-758	JUH-068				
FECHA DE CARGUE		23-1-26	23-1-26	23-1-26	23-1-26	23-1-26	23-1-26				
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C				
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C				
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C				
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C				
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C				
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C				
	PAREDES	C	C	C	C	C	C				
	TECHOS	C	C	C	C	C	C				
	PISOS	C	C	C	C	C	C				
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C				
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C				
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C				
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C				

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO
Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59864
Elaborado por: Wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 26 al 31 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		TTT-570	SUF-584	SOI-437	SRZ-898	JSL-811	LPK-761	LPM-643	JSL-811	TTV-552	GQV-581
FECHA DE CARGUE		26-1-26	26-1-26	26-1-26	26-1-26	26-1-26	26-1-26	27-1-26	27-1-26	27-1-26	27-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO
Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59865
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 26 al 31 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		6QW-758	JVH-068	6QV-278	WOL-129	TAR-489	NXQ-995	WOI-583	TIT-570	LUN-272	JVH-068
FECHA DE CARGUE		27-1-26	27-1-26	27-1-26	27-1-26	27-1-26	28-1-26	28-1-26	28-1-26	28-1-26	28-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO
Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO
Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA	59866
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos	CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 26 al 31 de Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		TTT-864	NXR-414	TJL-549	LPK-761	TAM-635	SHN-821	ESB-383	STA-353	EST-849	TTL-210
FECHA DE CARGUE		28-1-26	28-1-26	28-1-26	29-1-26	29-1-26	29-1-26	29-1-26	29-1-26	29-1-26	29-1-26
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Sergio Royal

Version 01	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE - PAE FLORIDABLANCA CONTROL E INSPECCIÓN DE VEHÍCULOS	59869
Elaborado por: wilmer Cubillos Ing de alimentos		
VIGENCIA: 10 DICIEMBRE de 2024		

FECHA: 26 al 31 Enero

PARÁMETRO EVALUACION E INSPECCION (C / NC) CONVENCIONES: C= CUMPLE / NC= NO CUMPLE		VEHÍCULOS TRANSPORTADORES									
		PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO	PLACA VEHÍCULO
		LPL-045	LPK-761	JSL-811	GQW-758	JUM-068	WOL-129	JUM-068	LPK-761		
FECHA DE CARGUE		30-1-26	30-1-26.	30-1-26	30-1-26	30-1-26	30-1-26	30-1-26	30-1-26		
LEYENDA TRANSPORTE ALIMENTOS		C	C	C	C	C	C	C	C		
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C		
PERSONAL RESPONSABLE DEL VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C		
CONCEPTO SANITARIO		C	C	C	C	C	C	C	C		
ESTADO DE PRESENTACIÓN DEL VEHÍCULO	PUERTAS	C	C	C	C	C	C	C	C		
	ESTIBAS	C	C	C	C	C	C	C	C		
	PAREDES	C	C	C	C	C	C	C	C		
	TECHOS	C	C	C	C	C	C	C	C		
	PISOS	C	C	C	C	C	C	C	C		
ESTADO DEL PERSONAL TRANSPORTADOR Y AYUDANTES	B.P.M. (presentación personal, tapabocas, gorro, NO uso de joyas, uñas cortas, Etc.)	C	C	C	C	C	C	C	C		
	USO DOTACION	C	C	C	C	C	C	C	C		
	CARNET MANIPULACION	C	C	C	C	C	C	C	C		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULO		C	C	C	C	C	C	C	C		

CONVENCIONES: C: CONFORME NC:NO CONFORME

REALIZÓ: FABIAN EDUARDO PATIÑO

Fabian Patiño

VERIFICÓ: SERGIO ANDRES ROYAL BRAVO

Sergio Royal

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

59868

ANEXO 45

Consorcio Somos Florida

59869

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (16 ENERO AL 23 ENERO DE 2026) SEMANA 01 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	14/01/2026	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	15100	27 04 26	2685	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	14/01/2026	PAN CON QUESO	40 g	769	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	14/01/2026	PAN CON QUESO	50 g	4228	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	14/01/2026	PAN CON QUESO	70 g	3197	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	14/01/2026	PAN CON QUESO	100 g	6884	30/01/2026	10/01/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	15/01/2026	BOCADILLO DE GUAYABA RELLENO CON MANJAR BLANCO ROLLITOS	20 g	15100	15/07/2026	007-26	GRAN KACTUS	DISTRIBUICONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	15/01/2026	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	35170	2-abr-26	YM006	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	15/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	40 g	769	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	15/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	50 g	4228	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	15/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	70 g	3197	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	15/01/2026	PONQUE DE AHUYAMA	100 g	6884	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	15/01/2026	BARRA CEREAL	15 g	15090	13 07 26	F 130126	DUVA FRUIT	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	14/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	15100	14-mar-26	01 JG 3	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	15/01/2026	GALLETA COMBINADA	40 g	769	8/02/2026	9012026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	15/01/2026	GALLETA COMBINADA	50 g	4228	8/02/2026	9012026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	15/01/2026	GALLETA COMBINADA	70 g	3197	8/02/2026	9012026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

59870

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (16 ENERO AL 23 ENERO DE 2026) SEMANA 01 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
17	15/01/2026	GALLETA COMBINADA	100 g	6884	8/02/2026	9012026	MOLPAN	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
18	16/01/2026	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	15100	LVEN 08MAR 2026	LVEN 08MAR 2026	ALQUERIA	FRESKALECHE	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	15/01/2026	BROWNIE	40 g	769	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	15/01/2026	BROWNIE	50 g	4228	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	15/01/2026	BROWNIE	70 g	3197	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
22	15/01/2026	BROWNIE	100 g	6884	1/02/2026	13/01/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
23	16/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	200 ml	13461	200326	25516A	MR QUICK	QUICK AND TASTY	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
24	16/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE	200 ml	7539	20426	26015B	MR QUICK	QUICK AND TASTY	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
25	15/01/2026	BESITOS	30 g	4997	26/02/2026	1	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
26	15/01/2026	BESITOS	40 g	3.197	26/02/2026	1	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
27	15/01/2026	BESITOS	50 g	5433	26/02/2026	1	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
28	15/01/2026	BESITOS	60 g	1451	26/02/2026	1	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
29	20/01/2026	BANANO	NA	15078	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
30	20/01/2026	MANDARINA	NA	15078	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
31	20/01/2026	MANZANA	NA	15078	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

598-71

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (23 ENERO AL 30 ENERO DE 2026) SEMANA 02 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

	Producto al ingreso a bodega									*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
1	20/01/2026	BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA	200 ml	15593	2708	30 04 26	ALGARRA	GLORIA COLOMBIA S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
2	21/01/2026	PAN ALMOJABANA	40 g	899	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
3	21/01/2026	PAN ALMOJABANA	50 g	4372	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
4	21/01/2026	PAN ALMOJABANA	70 g	3240	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
5	21/01/2026	PAN ALMOJABANA	100 g	7082	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
6	21/01/2026	DULCE CON LECHE (COCADA)	15 g	15593	26001	18-abr-26	RICOLAC	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
7	15/01/2026	BEBIDA LÁCTEA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SABOR MELOCOTON	200 ml	15593	YM006	2-abr-26	T-NUTRE	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
8	22/01/2026	MUFFIN DE AMAPOLA	40 g	899	17/01/2026	5/02/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
9	22/01/2026	MUFFIN DE AMAPOLA	50 g	4372	17/01/2026	5/02/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
10	22/01/2026	MUFFIN DE AMAPOLA	70 g	3240	17/01/2026	5/02/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
11	22/01/2026	MUFFIN DE AMAPOLA	100 g	7082	17/01/2026	5/02/2026	FINATTA	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
12	21/01/2026	BOCADILLO DE MORA	20 g	15593	007/26	15/07/2026	GRAN KACTUS	INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS KAI SAS	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
13	21/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	7593	02 JG 1,2	18-mar-26	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
14	21/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD FRESA	200 ml	8000	02 JT 3,4	18-mar-26	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
15	22/01/2026	ROSCON CON AREQUIPE	40 g	899	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
16	22/01/2026	ROSCON CON AREQUIPE	50 g	4372	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	

59872

FORMATO DE TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Nombre Operador: CONSORCIO SOMOS FLORIDA | Modalidad: Ración Industrializada

Responsable de registro: NELSON EDUARDO CORTES MANTILLA | Periodo de revision: 8 DIAS (23 ENERO AL 30 ENERO DE 2026) SEMANA 02 | Responsable Verificación: WILMER ORLANDO CUBILLOS

Producto al ingreso a bodega										*Control de alimento en almacenamiento por semana*									
No	Fecha de ingreso	Producto	Presentación	Cantidad	Fecha de vencimiento	Lote	Marca	EMPAQUE	PESO	Temperatura almacenamiento	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8	observaciones
17	22/01/2026	ROSCON CON AREQUIPE	70 g	3240	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
18	22/01/2026	ROSCON CON AREQUIPE	100 g	7082	17/01/2026	6/02/2026	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
19	22/01/2026	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA	200 ml	15593	L VEN 15 MAR 2026	L VEN 15 MAR 2026	ALQUERIA	FRESKALECHE S.A.S	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
20	21/01/2026	GALLETA SABOR A PIÑA	40 g	899	7	19/02/2026	PANIFICADORA SANTA CATLINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
21	21/01/2026	GALLETA SABOR A PIÑA	50 g	4372	7	19/02/2026	PANIFICADORA SANTA CATLINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
22	21/01/2026	GALLETA SABOR A PIÑA	70 g	3240	7	19/02/2026	PANIFICADORA SANTA CATLINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
23	21/01/2026	GALLETA SABOR A PIÑA	100 g	7082	7	19/02/2026	PANIFICADORA SANTA CATLINA S.A.S	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
24	26/01/2026	BROWNIE	40 g	899	303126	20-feb-26	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
25	26/01/2026	BROWNIE	50 g	4372	303126	20-feb-26	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
26	26/01/2026	BROWNIE	70 g	3240	303126	20-feb-26	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
27	26/01/2026	BROWNIE	100 g	7082	303126	20-feb-26	DEL CERRO SAS	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S - CNG	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
28	23/01/2026	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA VARIEDAD VAINILLA	200 ml	15593	03 PA 1,2,4	23-mar-26	LOLAK	PASTEURIZADORA LA MEJOR S. A	C	AMBIENTE	C	C	C	C	C	C	C	C	
29	27/01/2026	DURAZNO	NA	4611	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
30	27/01/2026	MANDARINA	NA	3059	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	
31	27/01/2026	MANZANA	NA	2070	NA	NA	NA	NA	C	AMBIENTE	NA	NA	NA	NA	C	C	C	C	

OBSERVACION:

VERIFICO: WILMER ORLANDO CUBILLOS

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

59873

ANEXO 46

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59879

Floridablanca, 12 de febrero de 2026

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

Referencia: **CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "**SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025-2026.

Asunto: CERTIFICACION DE CUMPLIMIENTO

Cordial saludo;

Por medio de la presente y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Somos Florida **CERTIFICO QUE**;

Durante el mes en ejecución comprendido de 19 al 31 de enero de 2026, no se presentaron alteraciones en los productos, brindando a los beneficiarios del programa un complemento alimentario de alta calidad para el consumo humano sin afectar la prestación del servicio.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59875

ANEXO 47

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO
SOMOS
FLORIDA

59876

Floridablanca 11 de Enero de 2026

Dr. DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

Referencia: **CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672:** "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA –SANTANDER VIGENCIA 2025-2026.

Asunto: **Certificado de retiro personal periodo del 19 al 31 de enero de 2026.**

Cordial saludo;

Por medio de la presente y en mi calidad de Representante Legal del Consorcio Somos Florida **CERTIFICO QUE**;

Durante el periodo del **19 al 31 de enero de 2026** en la ejecución del contrato en referencia, no se presentó retiros o desvinculaciones de personal administrativo ni personal manipulador de alimentos, por lo tanto, no se requirió presentar soportes o documentos correspondientes a este procedimiento.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

59877

ANEXO 48

Consorcio Somos Florida

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1.	CUARTO FRIO	14/01/2026	SE VERIFICA PARAMETROS DE FUNCIONAMIENTO, CONSUMO DE ENERGIA A MOTORES EN PARAMETROS Y CONDESADOR.		X	

59279

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
14 / 01 / 26.	Cuarto Frio.		X	Se verifica. Parametros de funcionamiento consumo de energia a motores en parametros y condesador.	Victor M. Acevedo.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

59880

JDP INVERSIONES

KM 4.2 VIA SUBA - COTA
ENTRADA FLORES SAGARO
BOGOTÁ - COLOMBIA
www.inversionesjdp.com
coordinador@inversionesjdp.com
j.isaza@inversionesjdp.com

SERVICIO TÉCNIC
3183915105
3165206977
3172175974
3183363703

SEÑORES: Consorcio Somos Florida

INF. MANTENIMIENTO No: 1218

CORRECTIVO ☐ PREVENTIVO ☒

FECHA: DIA 14 | MES 01 | AÑO 2026

ID: HLXU 478821-1

UBICACIÓN: Provincia Sota II

MARCA: Carrier MODELO: 551-509

INFORME TÉCNICO

PREINSPECCIÓN:

- Equipo apagado
- Se energiza circuito 220 a 440 Voltios
- Se encienda
- Se realiza parametrización de funcionamiento, consumo de energía a motores, ventiladores y condensador.
- Se retira puertas de Refrigerant

CORRECTIVOS: El equipo se encuentra en buen estado de limpieza y funcionamiento optimo.

CONDICIONES DE ENTREGA: El equipo queda en funcionamiento y bajo mi responsabilidad.

OBSERVACIONES:

LA CUSTODIA, REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO ALMACENADO EN EL CONTENEDOR ES RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL CLIENTE

Eduar Ortega

RECIBE A SATISFACCIÓN:

CARGO: Jefe Bodega

TÉCNICO: Vidal Acuña CEL: 3118819257

CEL: 3229562128 E MAIL:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59881 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1.	BASCULA JULTRONIC # 01	09/01/2026	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE LA BASCULA ELECTRONICA CON PESA PATRON DE 20 KILOGRAMOS.		X	

59882

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Bascula Electrónica de Plataforma
   Marca: **JOLTRONIC**
   Capacidad máxima: 600 kg
   Capacidad Minina: 2 kg
   División: 100 gr
   Código interno: **01**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-485
Capacidad pesa patrón: 20 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

59883

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
2.	BASCULA ACS # 02	09/01/2026	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE LA BASCULA ELECTRONICA CON PESA PATRON DE 20 KILOGRAMOS.		X	

598884

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Bascula Electrónica de Plataforma
   Marca: **ACS**
   Capacidad máxima: 150 kg
   Capacidad Minina: 100 gr
   División: 100 gr
   Código interno: **02**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-485
Capacidad pesa patrón: 20 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59885 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3.	BASCULA ACS # 03	09/01/2026	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE LA BASCULA ELECTRONICA CON PESA PATRON DE 20 KILOGRAMOS.		X	

59886

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Bascula Electrónica de Plataforma
   Marca: **ACS**
   Capacidad máxima: 150 kg
   Capacidad Minina: 100 gr
   División: 100 gr
   Código interno: **03**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-485
Capacidad pesa patrón: 20 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

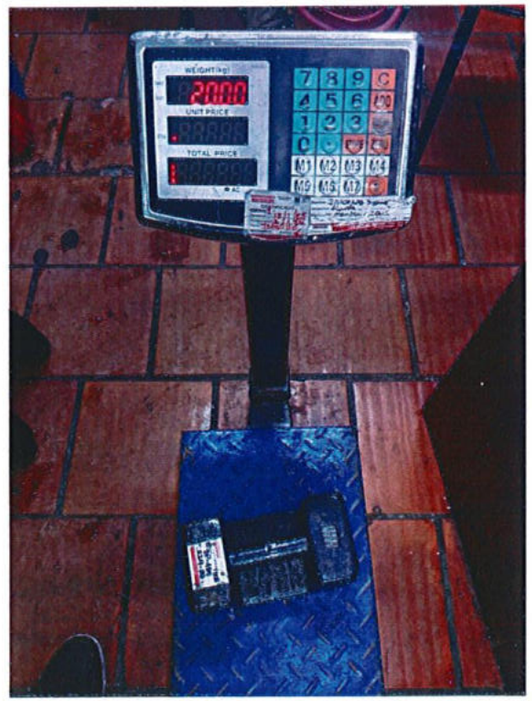
Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59837 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
4.	BASCULA SILVER MAX # 04	09/01/2026	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE LA BASCULA ELECTRONICA CON PESA PATRON DE 20 KILOGRAMOS.		X	

59888

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Bascula Electrónica de Plataforma
   Marca: **SILVER MAX**
   Capacidad máxima: 200 kg
   Capacidad Minina: 50 gr
   División: 50 gr
   Código interno: **04**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-485
Capacidad pesa patrón: 20 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59889 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
5.	GRAMERA DIGITAL PLANA # 5 Y # 6	09/01/2026	MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CALIBRACIÓN DE LA GRAMERAS DIGITAL PLANA CON PESA PATRON DE 5 KILOGRAMOS.		X	

59890

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Gramera Digital plana
   Marca: **SF-400**
   Capacidad máxima: 7 kg
   Capacidad Minina: 1 gr
   División: 1 gr
   Código interno: **05**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-483
Capacidad pesa patrón: 5 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

59891

Santandereana De Básculas

NIT. 80472778-7

Bucaramanga, 09 de enero de 2026



Señores:

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
NIT: 901901272
Tel: 6076960407

VERIFICACIÓN

Santandereana de Básculas hace constar que se realizó la respectiva ***VERIFICACIÓN*** de peso; al equipo de medición encontrándose dentro de sus parámetros.



Especificaciones:

1. Gramera Digital plana
   Marca: **SF-400**
   Capacidad máxima: 7 kg
   Capacidad Minina: 1 gr
   División: 1 gr
   Código interno: **06**



Datos pesa utilizada en la verificación:

Fecha de Calibración: 2025-09-22
Numero de certificado: SP-483
Capacidad pesa patrón: 5 Kg



Encontrándose dentro de sus parámetros de pesaje

OBSERVACIONES:

Este equipo de medición de peso debe ser revisado anualmente, para verificar su sistema de pesaje.

PROXIMA REVISION: 09 DE ENERO DEL 2027

Atentamente,

TEODOLFO PACHÓN

Teodolfo Pachon S

CALLE 31 No. 15 – 50 TELÉFONO: 6521135 CELULAR: 3158443571 BUCARAMANGA

59892

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

Laboratorio de Metrología

ISO/IEC 17025:2017
22-LAC-002

GT-FR-28 V.2

CALIBRACIÓN DE PESAS

Certificado No. SP-483

Información de contacto*

Cliente	TEODOLFO PACHÓN SÁNCHEZ
Dirección	CALLE 31 No. 15 - 50
Ciudad	BUCARAMANGA - SANTANDER
Lugar de calibración	Instalaciones de SINAMET COLOMBIA S.A.S.

Información del Instrumento

Descripción	Pesa Patrón Individual
Clase	Paralelepípeda OIML M1
Serie	001
Material	Hierro fundido (gris)
Código Interno*	NO PORTA
Intervalo de indicaciones	5 kg

El instrumento se encuentra en buen estado físico, no se evidencian condiciones adversas que pudieran comprometer su correcto funcionamiento.

Método de calibración

Método de comparación directa, basado en la **NTC 1848 Versión: 2007 Pesas clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3} Y M_3. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos.**

Los resultados de calibración reportados en este certificado de calibración, hacen referencia al instrumento en el momento y lugar de calibración, **SINAMET COLOMBIA S.A.S.**, no se responsabiliza por el uso inadecuado del instrumento.

Este certificado de calibración no puede ser reproducido parcialmente sin la autorización por escrito de **SINAMET COLOMBIA S.A.S.** Certificado sin firma de autorización no tiene válidez.

Fecha de recepción	2025-09-18
Fecha de emisión	2025-09-22
Fecha de calibración	2025-09-22

Autorizado por.

Fabio Yomayusa

Firmado digitalmente por Fabio Yomayusa
Nombre de reconocimiento (DN): cn=Fabio Yomayusa, o=SINAMET COLOMBIA SAS, ou=Dirección Técnica, email=dirtecnico@sinamet.com.co, c=CO

Fabio Yomayusa
Director Técnico

Calibrado por:
Camilo Rodero

Trazabilidad

SINAMET COLOMBIA S.A.S., asegura la trazabilidad metrológica de los resultados de medición al Sistema Internacional de Unidades – S.I., mediante el uso de patrones calibrados por Institutos Nacionales de Metrologia (INM's) o Laboratorios acreditados por un organismo de acreditación cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales, asegurando una cadena ininterrupida documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición.

Código	Descripción	Numero de Certificado	Fecha	Calibrado por
SEM-020	Pesa Individual de 5 kg Clase F1	CAP-296-24	2024-03-18	LABORATORIO WR

Tabla 1. Trazabilidad

Carrera 70 A No. 4 - 44
Bogotá D.C. - Colombia

info@sinamet.com.co
dircomercial@sinamet.com.co
www.sinamet.com.co

(57) 320-9038791
(57) 323-2266737

59893

SINAMET® COLOMBIA SAS

Certificado No. SP-483

Laboratorio de Masa

Resultados

Los resultados de calibración reportados en este certificado corresponden unicamente al instrumento sometido a calibración.

Item	Valor antes de ajuste (g)	Marcación de la Pesa	Masa convencional Valor nominal		Corrección (g)	Incertidumbre de la medición (g)	Factor de cobertura k	Condiciones ambientales Temperatura (°C)	Humedad (%)	Presión (hPa)
1	No se ajustó	001 SERVIPESAS 5 kg	5 kg	+	0,059	0,083	2,0	21,3	51,4	751,1

Tabla 2. Resultados de medición

Incertidumbre de Medición

La incertidumbre expandida de la medición declarada se expresa como la incertidumbre de medición estándar multiplicada por el factor de cobertura k, de modo que la probabilidad de cobertura corresponde aproximadamente el 95%. Ver tabla 2.

Observaciones

* Información suministrada por el solicitante del servicio o el usuario del instrumento.
- Se usa la coma como separador decimal.
- El cliente es responsable de determinar sus intervalos de calibración.
- No se realiza declaración de conformidad para ninguna de las pruebas de calibración.

Fin del certificado

Carrera 70 A No. 4 - 44
Bogotá D.C. - Colombia

info@sinamet.com.co
dircomercial@sinamet.com.co
www.sinamet.com.co

(57) 320-9038791
(57) 323-2266737

59894

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

Laboratorio de Metrología

ISO/IEC 17025:2017
22-LAC-002

GT-FR-28 V.2

CALIBRACIÓN DE PESAS

Certificado No. SP-485

Información de contacto*

Cliente	TEODOLFO PACHÓN SÁNCHEZ
Dirección	CALLE 31 No. 15 - 50
Ciudad	BUCARAMANGA - SANTANDER
Lugar de calibración	Instalaciones de SINAMET COLOMBIA S.A.S.

Información del Instrumento

Descripción	Juego de pesas Patrón
Clase	Paralelepípeda OIML M1
Serie	001 A 005
Material	Hierro fundido (gris)
Código Interno*	NO PORTA
Intervalo de indicaciones	20 kg

El instrumento se encuentra en buen estado físico, no se evidencian condiciones adversas que pudieran comprometer su correcto funcionamiento.

Método de calibración

Método de comparación directa, basado en la **NTC 1848 Versión: 2007 Pesas clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3} Y M_3. Parte 1: Requisitos metrológicos y técnicos.**

Los resultados de calibración reportados en este certificado de calibración, hacen referencia al instrumento en el momento y lugar de calibración, **SINAMET COLOMBIA S.A.S.**, no se responsabiliza por el uso inadecuado del instrumento.

Este certificado de calibración no puede ser reproducido parcialmente sin la autorización por escrito de **SINAMET COLOMBIA S.A.S.** Certificado sin firma de autorización no tiene válidez.

Fecha de recepción	2025-09-18
Fecha de emisión	2025-09-22
Fecha de calibración	2025-09-22

Autorizado por.

Fabio Yomayusa

Firmado digitalmente por Fabio Yomayusa
Nombre de reconocimiento (DN): cn=Fabio Yomayusa, o=SINAMET COLOMBIA SAS, ou=Dirección Técnica, email=dirtecnico@sinamet.com.co, c=CO

Fabio Yomayusa
Director Técnico

Calibrado por:
Camilo Rodero

Trazabilidad

SINAMET COLOMBIA S.A.S., asegura la trazabilidad metrológica de los resultados de medición al Sistema Internacional de Unidades – S.I., mediante el uso de patrones calibrados por Institutos Nacionales de Metrologia (INM's) o Laboratorios acreditados por un organismo de acreditación cubierto por el Acuerdo de ILAC o Acuerdos Regionales, asegurando una cadena ininterrupida documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición.

Código	Descripción	Numero de Certificado	Fecha	Calibrado por
SEM-004	Pesa Individual de 20 kg Clase F1	CAP-666-24	2024-06-24	LABORATORIO WR

Tabla 1. Trazabilidad

Carrera 70 A No. 4 - 44
Bogotá D.C. - Colombia

info@sinamet.com.co
dircomercial@sinamet.com.co
www.sinamet.com.co

(57) 320-9038791
(57) 323-2266737

59895

Certificado No. SP-485

Laboratorio de Masa

Resultados

Los resultados de calibración reportados en este certificado corresponden unicamente al instrumento sometido a calibración.

Item	Valor antes de ajuste (g)	Marcación de la Pesa	Masa convencional			Incertidumbre de la medición (g)	Factor de cobertura *k*	Condiciones ambientales		
			Valor nominal		Corrección (g)			Temperatura (°C)	Humedad (%)	Presión (hPa)
1	No se ajustó	001SB LTDA 20 kg	20 kg	+	0,61	0,33	2,0	20,8	52,0	752,2
2	No se ajustó	002 INBASCOL M1 20 kg	20 kg	+	0,51	0,33	2,0	20,7	52,4	752,1
3	No se ajustó	003 BASC STER 20 kg	20 kg	+	0,41	0,33	2,0	21,0	52,5	752,1
4	No se ajustó	004 PRO 20 kg	20 kg	+	0,51	0,33	2,0	20,9	52,3	752,1
5	No se ajustó	005 INBASCOL M1 20 kg	20 kg	+	0,61	0,33	2,0	21,1	51,9	752,1

Tabla 2. Resultados de medición

Incertidumbre de Medición

La incertidumbre expandida de la medición declarada se expresa como la incertidumbre de medición estándar multiplicada por el factor de cobertura k, de modo que la probabilidad de cobertura corresponde aproximadamente el 95%. Ver tabla 2.

Observaciones

* Información suministrada por el solicitante del servicio o el usuario del instrumento.
- Se usa la coma como separador decimal.
- El cliente es responsable de determinar sus intervalos de calibración.
- No se realiza declaración de conformidad para ninguna de las pruebas de calibración.

Fin del certificado

Carrera 70 A No. 4 - 44
Bogotá D.C. - Colombia

info@sinamet.com.co
dircomercial@sinamet.com.co
www.sinamet.com.co

(57) 320-9038791
(57) 323-2266737

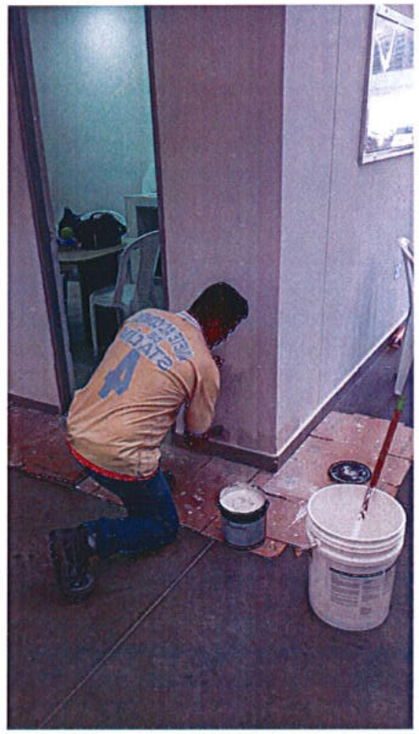
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59896 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
6.	GATO HIDRAULICO # 1	13/01/2026	MANTENIMIENTO DE GATO HODRAULICO: CAMBIO DE SELLOS EN GENERAL, PULIR EJES,CALIBRACIÓN DE VÁLVULAS Y CADENA, ENGRASE GENERAL DE RUEDAS Y ESTRUCTURA, CA,NIO DE ACEITE.		X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59897 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
7.	GATO HIDRAULICO # 2	13/01/2026	MANTENIMIENTO DE GATO HODRAULICO: CAMBIO DE SELLOS EN GENERAL, PULIR EJES,CALIBRACIÓN DE VÁLVULAS Y CADENA, ENGRASE GENERAL DE RUEDAS Y ESTRUCTURA, CA,NIO DE ACEITE.		X	

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59898 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
8.	INFRAESTRUCTURA BODEGA	05/01/2026	PINTURA DE LAS PAREDES DE LA BODEGA.		X	

591899

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

SOPORTE DE MANTENIMIENTO

FECHA (DIA / MES / AÑO)	EQUIPO /UTENSILIO /INFRAESTRUTURA	MANTENIMIENTO		DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	FIRMA DE RESPONSABLE
		CORRECTIVO	PREVENTIVO		
05 / 01 / 26	Pintura de Paredes.		X	Resanar y Pintura. Paredes bodega.	Fabian Patiño.
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					
DIA / MES / AÑO					

CONSORCIO SOMOS FLORIDA	CONSORCIO SOMOS FLORIDA	MES:	59900 ENERO 2026
	REGISTRO DE MANTENIMIENTOS EN BODEGA DE ENSAMBLE		

No.	EQUIPO	FECHA REALIZADA	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
9.	CUARTO FRIO	14/01/2026	SE VERIFICA PARAMETROS DE FUNCIONAMIENTO, CONSUMO DE ENERGIA A MOTORES EN PARAMETROS Y CONDESADOR.		X	

59901

ANEXO 49

Consorcio Somos Florida

59902

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

REGISTRO FOTOGRAFICO CONTRAMUESTRAS -MES ENERO 2026- RACION INDUSTRIALIZADA - RI

SEMANA 1



SEMANA 2



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

59903

ANEXO 50

Consorcio Somos Florida

59904

Floridablanca – Santander, Veintiuno (21) Enero de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Aprobación N° 1 Vigencia 2026 -Inclusión de Ficha Técnica Ración Industrializada-Brownie.

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador hace entrega de las fichas técnicas de productos, ampliando la variedad de los mismos en caso de solicitud de intercambios.

Conforme a lo anterior y una vez verificada las Fichas Técnicas presentadas por el operador se ha **APROBADO** la inclusión del producto Brownie del ciclo de menús de la Ración Industrializada, ya que cumple con los estándares de calidad y nutricionales por los cuales se rige el Programa de Alimentación Escolar – PAE para dar cumplimiento ETC.

A continuación se describe el producto aprobado con su respectivo proveedor:

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	DEL CERRO SAS	BROWNIE

LYDA R. FLOREZ P.

LYDA R. FLOREZ PABON
NUTRICIONISTA - PAE
Municipio de Floridablanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59905

Floridablanca, 21 de enero de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud N° 1 Vigencia 2026 -Inclusión de Ficha Técnica Ración Industrializada- Brownie.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada para solicitar su respectiva revisión y aprobación en caso de requerirse su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	DEL CERRO SAS	BROWNIE

Se adjunta ficha técnica, Notificación Sanitaria INVIMA, concepto sanitario de la planta.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Recibí: [illegible]
21/01/2026
11:00 a.m.

59906

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BROWNIE

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 3

A. VARIEDAD: BROWNIE

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, leche en polvo, cocoa en polvo, agua, margarina, Leudante (polvo de hornear), conservante (ácido sórbico), esencia de chocolate, Colorante (Color caramelo)

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 40 gramos

Numero de porciones por envase: 1

	Por 100 g	Por porción
Calorias (kcal)	**457**	**183**
Grasa total	18 g	7,0 g
Grasa saturada	**2,8 g**	**1,1 g**
Grasa Trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	64 g	26 g
Fibra dietaria	2,3 g	0,9 g
Azúcares totales	17 g	6,8 g
Azúcares añadidos	**17 g**	**6,8 g**
Proteína	9,8 g	3,9 g
Sodio	**290 mg**	**116 mg**
Vitamina A	130 µg ER	52 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Calcio	58 mg	23 mg
Hierro	2,6 mg	1,04 mg
Zinc	1,3 mg	0,52 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20g hasta 2000 g



59907

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BROWNIE

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 3

E. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los ingredientes de acuerdo con la formulación se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y se almacena hasta su distribución

F. EMPAQUE Y ROTULADO

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

G. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 18% pH: 5,6 a 9,5

H. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200
UFC/gEscherichia coli
<10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

I. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO.

Se requiere almacenar y conservar a temperatura ambiente, en lugar limpio, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenar sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo a normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

K. VIDA UTIL ESTIMADA:

Veinticinco (25) dias

L. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con concepto sanitario vigente, limpios, sin olores fuertes, sin humedad, los transportadores deben contar con su documentación: curso de manipulación de alimentos, seguridad social, y concepto sanitario del vehículo.



59908

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

BROWNIE

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 3

M. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS:

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas degluten, huevos, maní, soya y leche.

O. SELLOS DE ADVERTENCIA



P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:
Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro,
Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón

Para:
CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matrícula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

59909

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

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210249 **RADICACION:** 20251243776 **FECHA:** 2025/09/01

REGISTRO No.: NSA-0011115-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución No. 2021037916 del 1 de septiembre de 2021 el Invima concedió: NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0011115-2021; MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: MUFFIN, TORTAS, PONQUES, O BIZCOCHOS CON O SIN RELLENO CON O SIN COBERTURA VARIEDADES: 01. MUFFIN SABOR A VAINILLA, 02. MUFFIN CON SABOR A CHOCOLATE, 03. MUFFIN CON SABOR A ARÁNDANOS, 04. MUFFIN CON SABOR A QUESO, 05. MUFFIN CON SABOR A BANANO, 06. MUFFIN CON SABOR A NARANJA, 07. MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA, 08. MUFFIN CON UVAS PASAS Y CON SABOR A VAINILLA, 09. MUFFIN CON SABOR A ZANAHORIA CON UVAS PASAS, 10. MUFFIN CON SABOR A FRESA, 11. MUFFIN CON SABOR A MORA, 12. MUFFIN CON SABOR A KIWI, 13. MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE CON SABOR A VAINILLA, 14. MUFFIN CON GRAJEAS DE COLORES, 15. MUFFIN CON SABOR A AREQUIPE, 16. MUFFIN CON SABOR A LIMÓN, 17, MUFFIN CON SABOR A COCO, 18. MUFFIN CON SABOR A LECHE CONDENSADA, 19. MUFFIN CON SABOR A CANELA, 20. TORTA CON SABOR A VAINILLA, 21. TORTA CON SABOR A CHOCOLATE, 22. TORTA CON SABOR A ARÁNDANOS, 23. TORTA CON SABOR A QUESO, 24. TORTA CON SABOR A BANANO, 25. TORTA CON SABOR A NARANJA, 26. TORTA CON SABOR A ZANAHORIA, 27. TORTA CON UVAS PASAS Y CON SABOR A VAINILLA, 28. TORTA CON SABOR A ZANAHORIA CON UVAS PASAS, 29. TORTA CON SABOR A FRESA, 30. TORTA CON SABOR A MORA, 31. TORTA CON SABOR A KIWI, 32. TORTA CON CHIPS DE CHOCOLATE CON SABOR A VAINILLA, 33. TORTA CON GRAJEAS DE COLORES, 34. TORTA CON SABOR A AREQUIPE, 35. TORTA CON SABOR A LIMÓN, 36, TORTA CON SABOR A COCO, 37. TORTA CON SABOR A LECHE CONDENSADA, 38. TORTA CON SABOR A CANELA, 39. MANTECADA, 40. PONQUÉ SABOR A VAINILLA, 41. PONQUÉ CON SABOR A CANELA Y MANZANA, 42. PONQUÉ CON SABOR A CHOCOLATE, 43. PONQUÉ CON SABOR A QUESO, 44. PONQUÉ CON SABOR A BANANO, 45. PONQUÉ CON SABOR A AHUYAMA, 46. PONQUÉ CON SABOR A AMARETTO, 47. PONQUÉ CON SABOR A NARANJA, 48. PONQUÉ CON SABOR A AREQUIPE, 49. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA RELLENO CON SALSA DE NARANJA Y CREMA PASTELERA, 50. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA Y RELLENO CON SALSA SABOR A QUESO, 51. PONQUÉ CON SABOR A ZANAHORIA Y CON UVAS PASAS, 52, PONQUÉ CON SABOR A MORA Y RELLENO CON SALSA DE MORA, 53. PONQUÉ CON SABOR A FRESA CON RELLENO DE SALSA CON FRESA, 54. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA RELLENO CON CIRUELAS PASAS Y FRUTA CRISTALIZADA, 55. PONQUÉ CON SABOR A VAINILLA CON VINO Y UVAS PASAS NOMBRE DE FANTASÍA "PONQUÉ ENVINADO", 56. PONQUÉ CON SABOR A DURAZNO CON RELLENO DE SALSA CON DURAZNO, 57. PONQUÉ CON SABOR A KIWI Y RELLENO CON SALSA CON KIWI, 58. PONQUÉ CON SABOR A MARACUYÁ CON RELLENO DE SALSA CON MARACUYÁ. 59. BROWNIE CON CHOCOLATE, 60. BROWNIE CON RELLENO DE AREQUIPE, 61. BROWNIE CON ALMENDRAS, 62. BROWNIE CON NUECES, 63. BROWNIE CON MANÍ, 64. BROWNIE CON UVAS PASAS, 65. BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE, 66. BROWNIE CON CUBIERTA DE CHOCOLATE BLANCO, 67. BROWNIE CON RELLENO DE CHOCOLATE SEMIAMARGO. 68. BROWNIE CON RELLENO DE AREQUIPE Y UVAS PASAS. 69. BROWNIE. 70. BIZCOCHO, 71. BIZCOCHO CON SABOR A YOGUR, 72. BIZCOCHO CON CHOCOLATE, 73. BIZCOCHO CON FRUTA CRISTALIZADA, 74. BIZCOCHO CON UVAS PASAS. 75. BIZCOCHO CON CHIPS DE CHOCOLATE, 76. BIZCOCHUELO, 77. TORTA SABOR A CINNAMON MANZANA, 78. TORTA SABOR A AHUYAMA, 79. BRAZO DE REINA, 80. ROLLO SUIZO., MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING, PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g, TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021047142 de fecha 21 de octubre de 2021 el Invima concedió Adición de Fabricantes quedando: 1. PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S. Nit: 901339625-8, Ubicada en la Calle 12 # 10-46, barrio centro / Lebrija / Colombia. 2.INDUPRONAVID S.A.S. Nit: 90059037-8, ubicada en la Calle 36 Sur # 20 A -40 / Bogotá / Colombia. 3.INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS S.A.S. Nit: 900526797-1, Ubicada en la Calle 11 # 68-50 / Bogotá / Colombia. 4.PANIFICADORA ALBANIA S.A.S. Nit: 901387135, Ubicada en la Calle 39 # 72-53 / Bogotá / Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022008856 de 26 de Abril de 2022 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de fabricante: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: Muffin con frutos secos, Muffin con semillas, Muffin con frutas deshidratadas, Muffin con maní 3. Adición en la composición del producto:

Mediante Resolución No. 2022021685 del 12 de Julio de 2022, el INVIMA, modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
En el sentido de autorizar: 1.Adición de Fabricante: CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO

variedades:Lo autorizado más: torta negra, torta frutos rojos, torta frutos amarillos, muffin con chips de chocolate, ponque blanco, muffin con nueces, canela y pasas, muffin multicereal, muffin con crema de avellanas y cacao 4.Adición en la composición del producto por inclusión de variedades:Lo autorizado más: TORTA NEGRA: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), margarina, huevos, azúcar, melaza de panela, Leudante (polvo de hornear), canela molida, nuez moscada molida, clavo molido, conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla.
TORTA FRUTOS ROJOS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, frutos rojos deshidratados (fresa, mora, ciruelas), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de mora TORTA FRUTOS AMARILLOS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, frutos amarillos deshidratados (piña, mango), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla.
MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, chips de chocolate, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla. PONQUE BLANCO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio). MUFFIN DE NUECES, CANELA Y PASAS: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, nuez moscada, canela en polvo, uvas pasas, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de vainilla. MUFFIN MULTICEREAL: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, avena, ajonjoli, soya, Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio), esencia de mantequilla MUFFIN CON CREMA DE AVENALLAS Y CACAO: Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, B2, B3, B6, B9, hierro), Azúcar, huevo, agua, crema de avellanas y cacao (Azúcar, aceite vegetal, avellanas, leche descremada en polvo, cacao magro en polvo, lecitina (emulsionante), saborizante artificial a vainilla), Leudante (polvo de hornear), conservante (propionato de calcio)

Mediante Resolución No. 2024010126 del 6 de Marzo de 2024, el INVIMA, modificó La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Modificación del nombre del producto por adición de variedades 2. Cambio de composición del producto

Mediante Resolución Nro. 2024038592, Por la cual se Modifica una Resolución, de fecha 20 de agosto de 2024, MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de Fabricante, quedando lo autorizado más: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. NIT. 900883055-8, CARRERA 14 NRO. 104 84 BODEGA 2 BELMONTE/Pereira/Colombia

Mediante Resolución N° 2025021227 de 22 de Mayo de 2025 autoriza 1.Adición de las siguientes variedades

Que mediante radicado No. 20251243776 de fecha 2025/09/01 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante:

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011115-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante:
1. RED FIXER SAS, con domicilio Carrera 94 No. 66A-35 Bogotá D.C/Colombia
2. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS EMANUEL SAS con domicilio Calle 11 No. 68-50 Bogotá D.C/Colombia
3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P SAS Bogotá D.C/Colombia

5. INDUSTRIA DE ALIMENTOS MUFFISINA SAS con domicilio Calle 44 # 33 - 24 Paraiso Bajo, Girón/Santander/Colombia

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 9 de Octubre de 2025

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.

Firmado digitalmente por:
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 09-10-2025
Hora: 13:31:19

ALBA ROCIO
JIMENEZ TOVAR

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59912

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2025- 07-08;2025-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1		
Dirección	CR 19B No 168-64		
Representante Legal	JULIAN DAVID OLAYA GARAVITO		
Código inscripción planta	903781091-1	**NIT**	900378109-1
Teléfonos	3157663628;3183627153	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerenciaplanta@alfajoresdelcerro.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2004-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	198	**Maquilas**	JERONIMO MARTINS, D1 SAS;GRUPO ÉXITO;MAKRO COLOMBIA;BRITT

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
GALLETAS, PONQUES, ALFAJORES, BARQUILLOS VARIEDADES	2.200	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA	GERENTE DE PRODUCCION	CC	80.875.587
MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA	JEFE DE CALIDAD	CC	52.150.767

59913

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	Fecha	2025-07-08 2025-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1
Dirección	CR 19B No 188-64
Subcategorías	7.1.3
Línea(s)	GALLETAS, PONQUES, ALFAJORES, BARQUILLOS VARIEDADES

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		se percibe disconfort termico en zona de proceso y lavado de utensilios en el segundo piso. Avisos insuficientes sobre practicas higiènicas en zonas de proceso
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		algunos tramos de piso en segundo piso no liso y permite empozamiento. Uniones no redondeadas entre paredes en zonas de proceso y aledañas como zona de quebrado de huevo. No uniones redondeadas entre piso y pared area de molido de café Paredes, techos y partes altas exhiben condensacion y manchado. rejilla sifon primer piso acanalada (bodega materia prima)
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		unidades sanitarios del segundo nivel no exhiben sistema de ventilaciòn, estas ventilan hacia zonas de proceso. No se cuenta con sistema de secado en las unidades sanitarias del area social
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		se observan puertas de unidades sanitarias con oxidación, banda de galletas exhibe deterioro. Area de tanques subterraneos de planta no cuenta con superficie que controle el almacenamiento de residuos en la zona
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		el programa documenta agua filtrada, proceso que se evalua como agua potable tratada envasada con registros no acordes con el parametro de evaluación, sin embargo se debe evaluar como materia prima. No se relacionan acciones correctivas para el parametro cloro y el formato de control es digital pero se facilita la manipulacion de este registro

5991A

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		se observa frecuencia de limpieza de pisos en areas comunes insuficiente entre turno y turno (se corrigen algunas deficiencias durante la visita). Los productos de limpieza se encuentran expuestos a temperaturas altas. Se observa punto muerto al costado de los hornos con dificultad para limpiar, ademas deficiencia en techo de cuarto de bombas (frecuencia de limpieza no adecuada), en los registros presentados por semana se evidencian datos muy generales de areas comunes y estos registros no hablan del estado de limpieza de la planta antes de cada turno o liberación especifica de areas y equipos por actividad.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		se hace uso de calzado de color oscuro en algunos operarios, se observan deficiencias en la limpieza del calzado de los operarios, no se hace lavado continuo de manos entre cambio de actividades
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	16,5		jefe de calidad exhibe examen medico no vigente
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					6,70

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima o insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		la temperatura de los productos en proceso es alta (no se presentan soportes de validación del producto en condiciones de parqueo en la nueva planta)
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		la temperatura de los productos en proceso es alta (no se presentan soportes de validación del producto en condiciones de parqueo en la nueva planta)
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		no se presenta concepto sanitario de los proveedores intalpel, para el proveedor velpack no se presenta migracion especifica
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		en los registros presentados no se registran los no cumplimientos y la acciones correctivas. El seguimiento al sistema de calidad no es especifico en todas las etapas del proceso
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		no se presenta validación de todas las variedades, dado que se estan haciendo ajustes de infraestructura y de estabilidad de los productos (condiciones fisicoquimicas)
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: BARQUILLO CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE RELLENO CON AREQUIPE MARCA DEL CERRO UNIDAD EMPACADA EN LAMINADO POR 40 G COMERCIALIZADA EN DISPLAY POR 12 UNIDADES
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		no se puede llevar a cabo una trazabilidad completa debido a que los codigos o codificacion no permite hilar las materias primas con los lotes involucrados en el proceso
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					76,45

59915

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2025- 07-08;2025-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1
Dirección	CR 19B No 168-64

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 7.1.3	76,45	Subcategoria	-	**Número de subcategorias evaluadas**	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**76,45**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoria 7.1.3 -1.2-1.4-1.5-2.3-3.1-3.4-4.2-4.3-5.3-5.4-5.5-5.6-6.2-6.4-6.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	modificar el registro sanitario evaluado en el rotulado ya que este no incluye la variedad comercializada del producto y en caso de requerirse tener en cuenta la resolucion 2025013945 de fecha 10-04-2025 (autorizacion de agotamiento de etiquetas)
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2004-24, Acta en Excel, Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Solicitud radicado 20251098597 con respecto a la denuncia donde se informa de crecimiento de moho anexando registro fotografico en el producto brownie con arequipe de la marca del cerro lote L105725X2345 con fecha de vencimiento 20/04/2025, se observa que dada la alta condensacion y la temperatura de la planta la cual es alta, si es posible la proliferaciòn del hongo en el producto terminado, ya que no se acelerado el proceso de enfriamiento de los productos antes del empaque por lo que este retraso puede afectar la vida util de los productos. No se tiene claridad del medio usado por el quejoso para reportar a la empresa, sin embargo se reviso el correo reportado en el empaque pero no se encontro reporte de queja manifiestan en el establecimiento. Se le informa al vigilado que el incumplimiento reiterado puede ser causal de una medida sanitaria.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA
Cargo: GERENTE DE PRODUCCION
Documento: CC 80.875.587

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 52.150.767

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

59916

Alcaldía Municipal de Floridablanca	CARTA	CÓDIGO	GD-F-02
		VERSIÓN	03
	SECRETARIA DE EDUCACION	FECHA ELAB	Enero 2014
		FECHA APROB	02/01/2024
	GESTION INTEGRAL DE LA EDUCACION	TRD	300 - 17

Floridablanca – Santander, treinta (30) de Enero de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMER CUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Asunto: Solicitud N° 2 Vigencia 2026 -Inclusión de Fichas Técnicas:
***Ración Industrializada**- Lenguas, Galleta con Chocolate.
***Ración Comida Caliente Transportada**: yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos, yogurt entero, con dulce, con sabor a mora y probióticos, yogurt entero, con dulce, con sabor a melocotón y probióticos, marca Yogurcito, Freskaleche.
Yogurt entero con dulce con probióticos sabores: fresa, mora y melocotón marca: La mejor.

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador hace entrega de las fichas técnicas de productos de panificado y pastelería, ampliando la variedad de los mismos en caso de solicitud de intercambios.

Conforme a lo anterior y una vez verificadas las Fichas Técnicas presentadas por el operador se han **APROBADO** las inclusiones presentadas para el ciclo de menús de la Ración Industrializada , conforme a lo informado por el proveedor según soporte entregado el pasado 27 de Enero de 2026.

PROVEEDOR:

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	*Panadería Barichara SAS *Panificadora Lebrija S.A.S *Del Cerro SAS *Centro de Producción de alimentos Buena Siembra *Panificadora Santa Catalina S.A.S *Industria de Alimentos Junior SAS *Industria Colombia	Lenguas

59917

			Junior SAS	
			Panificadora Santa Catalina S.A.S	Galleta con Chocolate
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEO	Yogurcito Freskaleche	Yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos. Yogurt entero, con dulce, con sabor a mora y probióticos. Yogurt entero, con dulce, con sabor a melocotón y probióticos.
PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	890503520-7	LACTEO	La Mejor	Yogurt entero con dulce con probióticos sabores: fresa, mora y melocotón

Lyda R. Flórez P.

LYDA R. FLOREZ PABON
NUTRICIONISTA - PAE
Municipio de Floridablanca

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA
59918

Floridablanca, 27 de enero de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación
Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Solicitud N° 2 Vigencia 2026 -Inclusión de Fichas Técnicas:
***Ración Industrializada**- Lenguas, Galleta con Chocolate.
***Ración Comida Caliente Transportada**: yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos, yogurt entero, con dulce, con sabor a mora y probióticos, yogurt entero, con dulce, con sabor a melocotón y probióticos, marca Yogurcito, Freskaleche.
Yogurt entero con dulce con probióticos sabores: fresa, mora y melocotón marca: La mejor.

Cordial saludo;

Por medio de la presente se realiza entrega de fichas técnicas modalidad Ración Industrializada y Modalidad Comida Caliente Transportada para solicitar su respectiva revisión y aprobación en caso de requerirse su uso durante la ejecución del contrato en referencia.

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA/ FABRICANTE	NOMBRE DEL PRODUCTO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S – CNG	901348042-2	PANIFICADO	*Panadería Barichara SAS *Panificadora Lebrija S.A.S *Del Cerro SAS *Centro de Producción de alimentos Buena Siembra *Panificadora Santa Catalina S.A.S *Industria de Alimentos Junior SAS *Industria Colombia Junior SAS	Lenguas
			Panificadora Santa Catalina S.A.S	Galleta con Chocolate
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEO	Yogurcito Freskaleche	Yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos. Yogurt entero, con dulce, con sabor a mora y probióticos. Yogurt entero, con dulce, con sabor a melocotón y probióticos.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA 5999

PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	890503520-7	LACTEO	La Mejor	Yogurt entero con dulce con probióticos sabores: fresa, mora y melocotón

Se adjunta fichas técnicas, Registro Sanitario/ Notificación Sanitaria INVIMA, conceptos sanitarios de las plantas.

Agradeciendo la atención a la presente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Carrera 31 No. 51-74, Oficina 803. Ed. Torre Mardel Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
superlogistica.bga@gmail.com

59920

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Lenguas

Nit:	901348042-2
Versión:	9
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 3

A. NOMBRE DEL PRODUCTO Y NOMBRE COMERCIAL:
Lenguas

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011112-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Harina de trigo fortificada (Trigo cereal que contiene gluten), premezcla vitamínica (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), agua, azúcar, grasa vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sustracciones, aceite de palmiste), sal, emulsificantes (mono-diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), conservantes (sorbato de potasio y benzoato de sodio), sinergista (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural a mantequilla, antioxidantes (TBHQ) y colorante natural (betacaroteno). Levadura, sal y sabor idéntico al natural a coco y queso.

C. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional
Tamaño de porción (30 g)
Número de porciones por envase 1

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**427**	**128**
Grasa Total	10 g	3 g
Grasas saturadas	**3,3 g**	**0.9 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	70 g	21 g
Fibra	8,3 g	2,5 g
Azucares Totales	23 g	7.0 g
Azúcares añadidos	16 g	4.7 g
Proteína	10 g	3.0 g
Sodio	**287 mg**	**86 mg**
Vitamina A	0ug ER	0 ug ER
Vitamina D	0 ug	0 ug
Hierro	10 mg	3,0 mg
Calcio	8,3 mg	2,5 mg
Zinc	0,9 mg	0,27 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g



59921

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. y resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección Social y las demás normas que modifiquen, sustituyan, o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 16% pH: 5,6 a 9,5

G. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros:

Mohos y levaduras <200 UFC/gEscherichia coli <10 UFC/g

*Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos

H. CARACTERISTICAS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO:

Empaque sellado totalmente, sin presencia de elementos extraños, características sensoriales conformes, sin presencia de mohos y levaduras, rotulado legible y completo de acuerdo a normatividad vigente, peso conforme a lo declarado en el peso neto.

I. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

J. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, si olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

K. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

L. VIDA ÚTIL ESTIMADA:

Treinta (30) días



59922

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Lenguas

Nit:	901348042-2
Versión:	9
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	3 de 3

M. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
30 gramos para población mayor a 4 años

N. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

O. ALÈRGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

P. SELLOS DE ADVERTENCIA

El producto descrito en la presente ficha técnica no cuenta con sellos de advertencia.

Q. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón
Panificadora Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira
Industria De Alimentos Junior S.A.S. Carrera 7 No. 8-35 Barrio Santa Ana Floridablanca - Santander
Industria Colombia Junior SAS Carrera 6 # 7-38 Bodega 4 Floridablanca - Santander

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró

PILAR DUARTE

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



59923

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

RESOLUCION Nro. 2023010569

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210257 **RADICACION:** 20231054369 **FECHA:** 2023/03/03

REGISTRO No.: NSA-0011112-2021 **VIGENCIA:** 2031/09/01

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2022027058 del 08 de agosto de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT, CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante Resolución 2021037909 del 7 de septiembre de 2021, el INVIMA concedió NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011112-2021 VIGENTE HASTA: 2031/09/01 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON

MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES. MARCA: GNG, RIQUEZZA, JOMASKING. PRESENTACION COMERCIAL: Desde 20 g hasta 2000 g. TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER. FABRICANTE(S): CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑÍA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Que mediante Resolución No. 2021048175 de fecha 27 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adicionar los siguientes Fabricantes: * PANIFICADORA LEBRIJA SAS - NIT.901339625-8-, con domicilio en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro/Lebrija/Colombia. * INDUPRONAVID SAS-NIT.90059037-8-, con domicilio en la Calle 36 Sur No. 20 A -40/ Bogotá/Colombia. * INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS-NIT:900526797, con domicilio en la Calle 11 No. 68-50/Bogotá/Colombia. * PANIFICADORA ALBANIA SAS - NIT. 901387135, con domicilio en la Kra 39 No. 72-53 /Bogotá/Colombia.

Mediante Resolución Nº 2022003428 de 02 de febrero de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1.Adición de los siguientes fabricantes - ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA - INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA - DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA - PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO/BARICHARA/COLOMBIA. 2.Adición de la marca comercial: CNG. 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO. En consecuencia, se adiciona la composición de las nuevas variedades: PAN CASCARITA: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN CROISSAINT CON QUESO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal). PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante), relleno queso (leche higienizada, cuajo y sal) y bocadillo (pulpa de guayaba, azúcar). PAN CALENTANO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA CON MAÍZ: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), harina de maíz, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). ROSCA DE TRIGO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante). PAN BLANCO: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante).

Mediante Resolución Nº 2022008854 del 26 de abrill de 2022, el INVIMA, Autorizó MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112- 2021, a favor de TITULAR(ES): CNG

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

COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, En el sentido de autorizar: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C- Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia 2. Adición del nombre del producto: pan con frutos secos, pan con semillas, pan con frutas deshidratadas, pan con maní 3. Adición en la composición del producto: 1.Pan con frutos secos: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutos secos (mani y/o arandarnos y/o uvas pasas), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 2. Pan con semillas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, semillas (linaza y/o chia y/o semillas de girasol), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 3. Pan con frutas deshidratadas: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, frutas deshidratadas (uvas pasas y/o piña y/o fresa y/o banano), levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg 4. Pan con mani: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, mani, levadura (leudante), sal refinada yodada, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg.

Mediante resolución 2022027058 del 8 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1, Cambio en la dirección del titular a: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S. CON DOMICILIO EN LA CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER 2, Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. Con domicilio en la CARRERA 14 No. 104 - 84 BODEGA 2 BELMONTE - PEREIRA. Nit (900883055-8). 3, Cambio de nombre por adición de variedad: PAN VARIEDADES: PAN CON SABOR A COCO, PAN CON SABOR A CAFÉ, PAN CON UVAS PASAS, BOLILLO, PAN CROISSANT,CALADOS, CAÑA, CASCARITA, CUADRITO CON AREQUIPE, CUADRITO CON BOCADILLO, CUADRITO CON QUESO, CUADRITO DULCE, DANESSA, LENGUAS, MESTIZA, MIGA DE PAN, MINIPAN PERRO ESPECIAL, MOGOLLA, MOGOLLA FRUTOS SECOS, MOGOLLITA, MOJICÓN, MULTICEREAL, PALEDONIAS, PALITOS CON QUESO, PALITROQUES, PAN ALIÑADO, PAN ALIÑADO CON QUESO, PAN ÁRABE, PAN AREQUIPE CON BREVAS, PAN BAGUETTE, PAN BLANDITO, PAN BOCADILLO Y QUESO, PAN BOLA CON QUESO, PAN CALADO BLANCO, PAN CENTENO Y OLIVA, PAN CHOCOLATE, PAN CON CANELA, PAN CON CHIPS DE CHOCOLATE, PAN CON ESPINACA, PAN CON FRUTA CRISTALIZADA, PAN CON GIRASOL Y MIEL DE ABEJAS, PAN CON KUMIS, PAN CON MANTEQUILLA, PAN CON MERMELADA DE DURAZNO, PAN CON NUEZ Y/O FRUTA CRISTALIZADA Y/O CHIPS DE CHOCOLATE Y/O UVAS PASAS (PANETTONE), PAN CON QUESO, PAN CON QUINUA, PAN CON SALCHICHA, PAN CON SOYA, PAN DULCE CON AREQUIPE, PAN DULCE CON BOCADILLO, PAN DE MAIZ, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASÍA: PAN PIÑITA, PAN DULCE TRADICIONAL, PAN DULCE NOMBRE DE FANTASIA "PAN CNG", PAN FRANCÉS CON AJO, PAN FRANCÉS FOCACCIA, PAN FRANCÉS MOGOLLA, PAN FRANCÉS TAJADO, PAN FRANCÉS TRADICIONAL, PAN FRUTA ESPECIAL, PAN HAMBURGUESA, PAN HAWAIANO, PAN INTEGRAL, PAN LECHE ESPECIAL, PAN MARCELINO, PAN MINIHAMBURGUESA ESPECIAL, PAN NEVADO, PAN NUECES, PAN NUECES Y UVAS PASAS, PAN OCAÑERO, PAN PERRO, PAN ROLLO, PAN ROYAL, PAN SIETE GRANOS, PAN SUPER ALIÑADO, PAN SUPER HAMBURGUESA, PAN SUPER PERRO, PAN SUREÑO, PAN TAJADO BLANCO (TIPO GOURMET), PAN TAJADO CON LECHE, PAN TAJADO CON MANTEQUILLA, PAN TAJADO CON UVAS PASAS, PAN TAJADO ECONÓMICO, PAN TAJADO TRADICIONAL, PAN MOLDE, PAN TRAVOLTA, PAN TRENZA ALIÑADA, PANECILLOS CON SABOR A MANTEQUILLA, PANECILLOS DE MAÍZ, PANOCHA, REPOLLA, ROSCÓN AZUCARADO, ROSCÓN CON AREQUIPE, ROSCÓN CON BOCADILLO, ROSCÓN CON BOCADILLO Y QUESO, ROSCÓN CON QUESO Y AREQUIPE, TOSTADAS BLANCAS, TOSTADAS CON AJO, TOSTADAS CON FINAS HIERBAS, TOSTADAS CON MANTEQUILLA, TOSTADAS DULCES, TOSTADAS INTEGRALES, PAN CASCARITA, PAN CROISSAINT CON QUESO, PAN CROISSAINT CON QUESO Y BOCADILLO, PAN CALENTANO, ROSCA CON MAÍZ, ROSCA DE TRIGO, PAN BLANCO, PAN CON FRUTOS SECOS, PAN CON SEMILLAS, PAN CON FRUTAS DESHIDRATADAS, PAN CON MANÍ.PAN CON SABOR A AREQUIPE. 4, Adición de composición para la variedad: PAN CON SABOR A AREQUIPE: Harina de trigo fortificada (B1, B2, niacina, ácido fólico y hierro), agua, azúcar, grasa vegetal comestible, huevos, levadura (leudante), sal refinada yodada, sabor artificial a arequipe, propionato de calcio (conservante) DMU 0,02g/Kg

Mediante Resolución Nro. 2022028152 de 11 de agosto de 2022, el INVIMA autorizó: 1. Adicionar como fabricante a DOLCEPAN S.A.S., Sociedad Comercial identificada con NIT 900924660 - 1, con domicilio en CARRERA 40 No. 5N - 100 de Aguachica - Cesar.

Que mediante radicado No. 20231054369 de fecha 2023/03/03 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante

CONSIDERACIONES

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

Una vez revisada la documentación aportada por el interesado, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en el Decreto - Ley 019 de 2012, la Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, la Resolución 3168 de 2015, y la Resolución No. 2016008980 del 15 de marzo de 2016, expedida por el Invima para la concesión de dicho trámite. Con fundamento en lo anterior, la Dirección de Alimentos y Bebidas.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011112-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición del siguiente fabricante: INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S. con domicilio en CR 7 No. 8 - 35 BRR SANTA ANA FLORIDABLANCA- SANTANDER

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 16 de Marzo de 2023

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.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/03/16 14:45:15 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59927

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-635-2025

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANADERIA BARICHARA SAS	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO BARICHARA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-06-09 hasta el 2025-06-13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE LA DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE SANTANDER RADICADO INVIMA No 20251079781 DE FECHA 01/04/2025 Y A SOLICITUD DE VISITA RADICADO INVIMA No 20251109505 DE FECHA 25/04/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Erwin Hernández De Crousaz	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 6 del mes de Junio del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre José Fernando Pinto V.
Cédula 1005 70015
Cargo Dueño Gerente
Fecha 2025/06/12

59928

invima

	DIRECCIÓN DE VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	DIRECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	CÓDIGO: FVC-DVC-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024/05/24
Ciudad - Departamento	BARICHARA / SANTANDER	**Fecha**	2025-08-12

DATOS GENERALES

Razón social	PANADERIA BARICHARA SAS
Dirección	CL 5 NO 5 31 BR SAN ANTONIO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1	77,63	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**77,63**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimiento (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 7.1.1 -1.3-2.2-2.3-3.2-3.3-3.4-5.2-5.3-5.5-5.6-5.7-5.8-5.9-5.A; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-035-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251109035 DE FECHA 25/04/2025 . Solicitud de otras entidades Traslado 20251079781 DE FECHA 01/04/2025 Se realiza inspección sanitaria y trazabilidad encontrando: Las materias primas fueron inspeccionadas y cumplieron con los estándares de calidad, se realizaron controles en procesos de recepción de materia prima, procesado, empacado y almacenamiento de producto terminado, se observa óptimo estado de limpieza y desinfección en los equipos, el programa de mantenimiento se ejecuta de manera preventiva y correctiva, todos los procesos se ejecutaron cumplen do con los estándares de calidad sin evidenciar desfases en los mismos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	"La fecha yano somos productores del Pac Jesus Patiño V-

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Erwin Hernández De Crousaz
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Jorge Armando Forero Hernández
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Jesus F Patiño P.
Nombre: Jesus Fernando Patiño Patiño
Cargo: DIRECTOR GENERAL
Documento: CC 1.095.700.155

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

59929

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Galleta con chocolate (rellena)

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

A. VARIEDADES: Galleta con chocolate (rellena)

NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011098-2021

B. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO: Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, cacao en polvo, polvo de hornear (leudante), sal yodada, glase de chocolate.

C. TABLA NUTRICIONAL

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

	Por 100 g	Por porción
Calorías Kcal	**486**	**146**
Grasa Total	16 g	4,8 g
Grasas saturadas	**3,9 g**	**1,2 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	76 g	23 g
Fibra	1,0 g	0,3 g
Azucares Totales	19 g	5,7 g
Azúcares añadidos	19 g	5,7 g
Proteína	9,0 g	2,7 g
Sodio	**290 mg**	**87 mg**
Vitamina A	110 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0,0 µg	0,0 µg
Hierro	2,3 mg	0,69 mg
Calcio	100 mg	30 mg
Zinc	0,72 mg	0,22 mg

D. PRESENTACIONES COMERCIALES

Desde 20 g hasta 2000 g

E. EMPAQUE Y ROTULADO:

Polipropileno biorientado y cumple con los requisitos de rotulado según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021

F. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

CUMPLE con los siguientes parámetros: Humedad: Max 14% pH: 5,6 a 9,5

CUMPLE con los siguientes parámetros:
Mohos y levaduras <200 UFC/g
Escherichia coli <10 UFC/g
***Resolución 1407 de 2022-criterios microbiológicos de alimentos**



59930

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

FICHAS TÉCNICAS PRODUCTO TERMINADO

Galleta con chocolate (rellena)

Nit:	901348042-2
Versión:	8
Fecha:	Enero 2026
Autor:	Pilar Duarte
Aprobado por:	Claudia Quiñonez
Página:	1 de 2

H. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Se requiere almacenar y conservar a Temperatura Ambiente, en lugar, limpio fresco y seco, evitar el contacto con la luz directa. Debe almacenarse sobre estibas o superficies elevadas del piso para protegerla de la humedad o del derrame de líquidos y las suciedades; en bodegas cubiertas, en ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

I. CONDICIONES DE TRANSPORTE

Se requiere transportar los alimentos en vehículos con conceptos sanitarios vigentes, limpios, sim olores fuertes, sin humedad, los trasportadores deben contar con su documentación como curso de manipulación de alimentos, seguridad social y concepto sanitario del vehículo.

J. PROCESO DE ELABORACIÓN:

Se pesan cada uno de los Ingredientes de acuerdo con la formulación, se mezclan, se enmolda, se hornea, se deja enfriar, se empaca y almacena hasta su distribución.

K. VIDA ÚTIL ESTIMADA: Treinta (30) días

L. PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL:

Según Resolución 335 de 2021 – PAE
Nivel preescolar: 12 -40 gramos **Nivel primaria** (Grados: 1ro, 2do y 3ro): 12-60 gramos
Nivel primaria (Grados: 4to y 5to): 24-70 gramos **Nivel secundaria:**32-95 gramos **Nivel media y ciclo complementario:** 32-120 gramos
Según Resolución 810 de 2021 – Reglamento etiquetado nutricional
30 gramos para población mayor a 4 años

M. FORMAS DE USO/CONSUMO

Una vez se abra el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente. Consumo directo.

N. ALERGENOS

Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen trazas de gluten, huevos, maní, soya y leche.

O.SELLOS DE ADVERTENCIA



P. DATOS DE FABRICANTE

Fabricado por:

Panificadora Lebrija S.A.S Calle 12 No 10-46 Barrio Centro, Lebrija, Santander.
Pan Emmanuel S.A.S. Calle 11 # 68-50 / Bogotá Panificadora
Del Cerro SAS- Cr 49 A No. 166- 59 -Bogotá D.C
Panadería Barichara SAS. Calle 5 # 5 - 31 Barrio San Antonio-Barichara
Centro De Producción De Alimentos Buena Siembra Calle 44 No. 33 - 24- Girón Panificadora
Santa Catalina S.A.S. Carrera 14 Nro. 104 84 Bodega 2 Belmonte-Pereira

Para:

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Elaboró:

Carmen Pilar Duarte Cortés
INGENIERO DE ALIMENTOS
Universidad Jorge Tadeo Lozano
CC. 52.087.990
Matricula profesional No. 25254151530CND
CARGO: Líder de investigación y desarrollo



59931

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

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

RESOLUCION Nro. 2024026860

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20210125 **RADICACION:** 20241133670 **FECHA:** 2024/05/30

REGISTRO No.: NSA-0011098-2021 **VIGENCIA:** 2031/08/31

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2021037535 del 31 de agosto de 2021, el INVIMA la Concedió Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo) Nº NSA-0011098-2021 Para FABRICAR Y VENDER el Producto GALLETA VARIEDADES: 1.CASERA, 2. CON AREQUIPE, 3.CON AVENA, 4.CON BOCADILLO DE GUAYABA, 5.CON BOCADILLO Y AREQUIPE, 6.CON CAFÉ, 7.CON CHIPS DE CHOCOLATE, 8.CON CHOCOLATE, 9.CON GRAJEAS DE COLORES NOMBRE DE FANTASIA "ARCOIRIS", 10.CON LECHE, 11.CON MANTEQUILLA, 12.CON MERMELADA, 13.CON SALVADO DE TRIGO, 14. CUCA, 15.DULCE NOMBRE DE FANTASIA - GALLETA CNG-, 16. GLASEADA, 17. MULTICEREAL, 18. PANDERITO, 19. POLVOROSA, 20. RIZADA BLANCA, 21.RIZADA NEGRA, 22.SABOR A AMARETTO, 23.SABOR A AREQUIPE, 24.SABOR A BANANO, 25.SABOR A CANELA, 26.SABOR A COCO, 27.SABOR A FRESA, 28.SABOR A JENGIBRE, 29.SABOR A KIWI, 30.SABOR A LECHE CONDENSADA, 31.SABOR A LIMON, 32.SABOR A MORA, 33.SABOR A NARANJA, 34. SABOR A PIÑA, 35.SABOR A VAINILLA, Marcas GNG, RIQUEZZA, JOMASKING, Presentaciones Comerciales Desde 20 g hasta 2000 g, Siendo el Titular CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, y Fabricante NDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S A S con domicilio en BOGOTA - D.C. CEREALES EL LIDER Y CIA. S EN C con domicilio en BOGOTA - D.C., COMPAÑIA NACIONAL DE PRODUCTOS DE PANIFICACION CONALPAN SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., TRIGUS S.A.S con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución No. 2021048518 de fecha 28 de octubre de 2021 el Invima autorizó 1. Adición de Fabricantes a: PANIFICADORA LEBRIJA SAS Con NIT.901339625-8 domiciliado en la CALLE 12 # 10-46 Barrio Centro de Lebrija Colombia. INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAN NICOLAS SAS Con NIT:900526797-4 domiciliado en la :Calle 11 No. 68- 50 de Bogotá Colombia, PANIFICADORA ALBANIA SAS Con NIT 901387135-5, domiciliado en la Kra 39 No. 72-53 de Bogotá Colombia

Mediante resolución N° 2022003792 del 4 de febrero de 2022, el Invima autorizó: 1.Adición de los siguientes fabricantes: -ARTISANO EXPERIENCIAS GASTRONOMICAS SAS - NIT. 900820568-4 TELEFONO:5208105 DIRECCIÓN: CALLE 6 No 50-18 /MEDELLIN/COLOMBIA -INAVIGOR SAS EN REORGANIZACIÓN - NIT. 800146323-3 TELEFONO: 3153503073 - DIRECCIÓN: CR 16 SUR VIA BOGOTA 81 126 GLORIETA MIROLINDO ZN INDUSTRIAL EL PAPAYO/IBAGUE/COLOMBIA -DEL CERRO SAS- NIT. 900.378.109-1 - DIRECCIÓN: CR 49 A No. 166- 59 /BOGOTA D.C/COLOMBIA -PANADERIA BARICHARA SAS. NIT.901002115-6 - TELEFONO: 3187162530 - DIRECCIÓN: CALLE 5 # 5 - 31 BARRIO SAN ANTONIO / BARICHARA / COLOMBIA 2.Adición de la marca comercial: CNG 3.Cambio de nombre por adición de variedad quedando autorizado: GALLETA VARIEDADES: 1.CASERA, 2. CON AREQUIPE, 3.CON AVENA, 4.CON BOCADILLO DE GUAYABA, 5.CON BOCADILLO Y AREQUIPE, 6.CON CAFÉ, 7.CON CHIPS DE CHOCOLATE, 8.CON CHOCOLATE, 9.CON GRAJEAS DE COLORES NOMBRE DE FANTASIA "ARCOIRIS", 10.CON LECHE,
11.CON MANTEQUILLA, 2.CON MERMELADA, 13.CON SALVADO DE TRIGO, 14. CUCA, 15.DULCE NOMBRE DE FANTASIA - GALLETA CNG-, 16. GLASEADA, 17. MULTICEREAL, 18. PANDERITO, 19. POLVOROSA, 20. RIZADA BLANCA, 21.RIZADA NEGRA, 22.SABOR A AMARETTO, 23.SABOR A AREQUIPE, 24.SABOR A BANANO, 25.SABOR A CANELA, 26.SABOR A COCO, 27.SABOR A FRESA, 28.SABOR A JENGIBRE, 29.SABOR A KIWI, 30.SABOR A LECHE CONDENSADA, 31.SABOR A LIMON, 32.SABOR A MORA, 33.SABOR A NARANJA, 34. SABOR A PIÑA, 35.SABOR A VAINILLA, 36. GALLETA COMBINADA, 37. GALLETA DE CHOCOLATE, 38. GALLETA DE MANÍ, 39. GALLETA DE GRANOLA, 40. GALLETA DE AVENA CON CHIPS DE CHOCOLATE, 41. GALLETA FRUTAL, 42. GALLETA CON NUEZ Y UVAS PASAS. En consecuencia se adiciona la composición de las nuevas variedades:

Mediante resolución N° 2022008434 del 22 de abril de 2022, el Invima autorizó: 1. Adición de fabricantes: HENZ & ASOCIADOS CONSULTORES S.A.S-NIT. 901.229.494-8 - Carrera 97 No. 23-18-Bogotá D.C-Colombia CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S."- NIT. 901099345-1 - Calle 44 No. 33 - 24- Girón - Colombia
2. Adición del nombre del producto: galleta con frutos secos, galleta con semillas, galleta con frutas deshidratadas
.

Mediante resolución 2022028138 del 11 de agosto de 2022, el INVIMA modificó la notificación sanitaria en el sentido de autorizar: 1. Adición del fabricante: PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S. NIT. 900883055-8, CARRERA 14 NRO. 104 84 BODEGA 2 BELMONTE- Pereira-Colombia. 2. Cambio de ubicación del titular quedando en adelante: CALLE 36 # 27 - 71 OFICINA 719 EDIFICIO MILLENNIUM BUSINESS TOWER/BUCARAMANGA/COLOMBIA 3. Modificación del nombre del producto por adición de las variedades: GALLETA SABOR A QUESO, GALLETA DULCE Y SAL NOMBRE DE FANTASIA "TOSTARICA" En consecuencia la composición para las nuevas variedades será: GALLETA SABOR A QUESO: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AGUA, HUEVO, POLVO DE HORNEAR (LEUDANTE), SAL YODADA, SABOR ARTIFICIAL A QUESO. GALLETA DULCE Y SAL NOMBRE DE FANTASIA "TOSTARICA": HARINA DE TRIGO FORTIFICADA (NIACINA, HIERRO, TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AZÚCAR, GRASA VEGETAL, AGUA, HUEVO, SEMILLAS (LINAZA Y/O CHIA Y/O SEMILLAS DE GIRASOL), POLVO DE

HORNEAR (LEUDANTE), SAL YODADA.

Que mediante radicado No. 20241133670 de fecha 2024/05/30 el Señor(a) CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal presento solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante

2. Adicion de variedad

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: MODIFICAR La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-0011098-2021 , a favor de TITULAR(ES): CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

En el sentido de autorizar:

1. Adición de fabricante, lo autorizado más: GOMEZ RUEDA & CIA. S.A.S. NIT. 802.024.952 - 1. CL 58 No 15 - 74/ BARRANQUILLA/COLOMBIA

2. Adición de variedad, lo autorizado más: GALLETA CON COLORES "ARCOIRIS"

En consecuencia, la composición de la nueva variedad queda:
GALLETA CON COLORES "ARCOIRIS": Harina de trigo fortificada (niacina, hierro, Tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, agua, huevo, polvo de hornear (leudante), (sabor artificial a fresa, colorante artificial (Eritrosina) y (rojo punzo 4R) o (sabor artificial a uva, colorante artificial (C azul No. 2) y (rojo punzo 4R) o (sabor artificial a mora, colorante artificial (C rojo No. 3), (C azul No. 2) y (rojo punzo 4R), sal yodada

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Dada en Bogotá, D.C. El 12 de Junio de 2024

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/06/12 23:14:47 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

59934

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

OFICIO COMISORIO No. *7308-29-26*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE (PEREIRA, RISARALDA)

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir de 2026-ene-13 hasta el 2026-ene-16 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JULIANA VELEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

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

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina:, Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: Tel (6) (06) 7320110 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext. 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Armenia, el dia 13 del mes de ENERO del año 2026

NESTOR IVAN FALLA ALDANA
Coordinador (E) GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma Jhonyl Giraldo R
Nombre Jhonyl Giraldo R
Cédula 94388164
Cargo Jefe Producción
Fecha 15 enero 2026
16 enero 2026

59935

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS		
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE		
Representante Legal	ALEJANDRA JANETH MARTINEZ ALVAREZ		
Código inscripción planta	9008830558-1	**NIT**	900883055-8
Teléfonos	3203030;3145669995;3116120191	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	pedidos@panificadorasantacatalina.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-29-26

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria Extraordinaria en atención a Resultados Rechazados de Laboratorio, directriz 1246-25 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	60	**Maquilas**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PANES LEUDADOS VARIEDADES	855	t/AÑO
PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE TORTAS GALLETAS PANES DULCES	2.600	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JULIANA VELEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
LINA MARIA VARGAS MARIN	JEFE DE CALIDAD	CC	1,088,027,282
JHONY GIRALDO RAMIRZ	JEFE DE PRODUCCION	CC	4.438.164

59936

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE
Subcategorías	7.1.1;7.1.3
Linea(s)	PANES LEUDADOS VARIEDADES;PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE TORTAS GALLETAS PANES DULCES;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa desprendimiento de angeo en secciones de parte superior del area de almacenamiento de materias primas, que comunica con el exterior. El diseño de la puerta de ingreso a materia prima y la puerta en el area de despacho no impide el ingreso de plagas cuando se esta realizando el descargue de materia prima y cargue de producto terminado respectivamente.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de almacenamiento de materias primas y tamizado de harina no cuenta uniones redondeadas entre piso y pared. Se observa humedad entre techo y pared en parte alta del area y desprendimiento de pintura en seccion de pared inferior de almacenamiento de materias primas.Se observa desprendimiento de pintura y deterioro en algunas secciones de techo del area de procesamiento. Despredimiento de instalaciones electricas en parte posterior de refrigeradores.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observa almacenamiento de residuos solidos para reciclaje con deficiente limpieza, a un lado del almacenamiento de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Critico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		

59937

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Al momento de la visita se observa la presencia de voladores, en area de almacenamiento de materia prima y no se tiene implementado control a medidas preventivas, para evitar el riesgo de ingreso de voladores y otras plagas. El programa no incluye las acciones correctivas previas y posteriores en caso de control quimico.No se registra la totalidad de las medidas preventivas relacionadas en el programa.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente implementación en los procesos de limpieza de (batidoras, mojadora,artesa, parte interna de mesones, conectores electricos, moldes, angeos de materia prima) no se ejecuta la liberación de equipos y áreas de proceso al cambio de turno de produccion.En los POES no esta relacionado el termometro patron.Los registros no validan la conformidad de la actividad,se coloca la abreviatura del responsable.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

59138

5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Para el lote verificado en el ejercicio de trazabilidad no se diligenciaron las variables de horneo ni enfriamiento. Sin embargo, se observa registro de esta informacion para otros lotes.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se observa producto en proceso expuesto a salpicaduras frente al filtro de ingreso al area de proceso
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No se registra la inspeccion previo al uso del empaque
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se esta ejecutando el informe mensual de las PQRDS de acuerdo a lo establecido en el programa del establecimiento. No se esta ejecutando en su totalidad el procedimiento de acciones correctivas para los eventos de PQRDS que lo requieren.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Al momento de la visita no se realiza muestreo para conservantes sin embargo ya esta incluido en el cronograma del presente año.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: GALLETA CUCA, PAQUETE POR UNIDAD 50 g cumple con la resolucion 5109 de 2005, 810 de 2021 y sus modificaciones
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Para el lote al cual se le realizo la trazabilidad no se diligencio la informacion de conformidad de horneo ni enfriamiento lo cual hace parte de las variables para liberar el producto. En el programa de devoluciones se establece como politica la no recepcion de producto proximo a vencer, sin embargo, en el registro se observa que se recibio un producto con motivo de devolucion, "fecha de vencimiento"; lo cual va en contravia de lo especificado en el procedimiento.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**82,00**

59939

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	Fecha	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1;7.1.3	82,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	82,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.1;7.1.3 1.1-1.4-1.8-3.3-3.4-5.3-5.4-5.5-5.6-6.1-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7308-29-26. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados directriz 1246-25. El establecimiento tiene ultima visita de Inspeccion Sanitaria de fecha 2025-03-27 donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 82,15% con concepto sanitario Favorable , en dicha visita se formulo exigencia adicional "Se debe ejecutar la validación del contenido de conservante para los productos que incorporan estas sustancias en su formulación, teniendo presente la perdida por evaporación en la etapa de horneo, de manera que su concentración no exceda lo establecido en el artículo 2 de la resolución 4125 de 1991".A la fecha de la visita el establecimiento no ha validado el contenido de conservante, se encuentran adelantando colizacion con los laboratorios y la inclusion dentro del cronograma de muestreo. Se realiza la verificacion de la totalidad de observaciones dejadas en el acta anterior. Respecto a la observacion dejada en el acta anterior "Se orienta a quien atiende la visita que en razón a que el registro RSAR11I6515 se encuentra vencido no puede ejecutar la comercialización de los productos que se encontraban amparados bajo el mencionado registro sanitario" se solicita la autorizacion de comercializacion vigente a lo cual el establecimiento informa que la vigente es la siguiente: NSA-0020182-2025. Actualmente se esta adecuando el area de hojaldrados y granola por lo que no se evalua. Se realiza visita en atencion a resultados rechazados directriz 1246-25 se anexan las observaciones en 5 folios.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna -

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIANA VELEZ ACEVEDO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: LINA MARIA VARGAS MARIN
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1,088,027,282

Firma:
Nombre: JHONY GIRALDO RAMIRZ
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 4.438.164

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

59940

YOGURT FRESKALECHE YOGURCITO - FRESA		
DENOMINACIÓN	Yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos.	
MARCA	Yogurcito Freskaleche	
DESCRIPCIÓN	Yogurt Freskaleche, es un producto obtenido a partir de la mezcla de materias primas seleccionadas, la cual es sometida a un proceso térmico de pasteurización, de tal forma que se elimine la flora patógena y reducir la flora total, sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Posteriormente es fermentado por la acción de microorganismos benéficos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus*) los cuales proporcionan las propiedades características tales como sabor, textura y acidez. Al Yogurt Freskaleche se le agregan probióticos los cuales favorecen a una flora intestinal saludable y una mejor digestión.	
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento y a la que le aplica una normatividad y análisis de riesgos)*	Es un producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas.	
INGREDIENTES	Leche entera estandarizada higienizada, leche descremada reconstituida, azúcar, espesante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (carmín), saborizantes (idéntico al natural, idéntico al natural a fresa) y cultivos lácticos y probióticos *(S. thermophilus, L. bulgaricus, B. lactis)*.	
ALERGENOS	**Contiene: Leche.**	
VIDA ÚTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación.	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0031217-2024	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**	**VALOR**
	pH -	4.4 - 4.8

59941

	Acidez (Ácido láctico)	%m/m		0.7 - 1.5	
	Grasa	% m/m		Min 2.5	
	°Brix	°		15 - 17	
	Viscosidad	cP		Min. 400	
	Solidos Totales	%m/m		19,54	
	Solidos lácteos no grasos	%m/m		7,8	
	Proteína	%m/m		2,8	
	Prueba fosfatasa	-		Negativa	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**			**VALOR**	
	Recuento de enterobacterias	UFC/g		<10	
	Recuento de Hongos y levaduras	UFC/g		<200	
	Escherichia coli	UFC/g		<10	
	PARÁMETRO	**n**	**m**	**M**	**C**
	NPM Coliformes totales UFC/g	3	20	93	1
	NPM Coliformes fecales UFC/g	3	<3	-	0
CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS, CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	**PARÁMETRO**	**UNIDAD**	**LIMITE MÁXIMO**		
	Antibióticos	-	Negativo		
	Aflatoxinas M1	µg/kg	0,5		
	Plomo	mg/kg	0,02		
	Acrilonitrilo	mg/kg	0,02		
	Melamina	mg/kg	2,5		
	RADIONUCLEIDOS	Bq/kg	Límites de acuerdo a lo establecido en la resolución 4506 de 2013		

59942

	Pesticidas	Cumple resolución 2906/2007
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Coextrusión multicapa de polietilenos de baja densidad, especialmente formulada para aplicación de alimentos.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Tabla nutricional:**	

Bolsa 120

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (120 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **104**
Grasa total	2,6 g	3,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**1,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	15 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	15 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**11 g**
Proteína	2,9 g	3,5 g
Sodio	**61 mg**	**73 mg**
Vitamina A	20 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	118 mg
Zinc	0,30 mg	0,36 mg

Bolsa 175 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (175 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **152**
Grasa total	2,6 g	4,6 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**2,8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	21 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**15 g**
Proteína	2,9 g	5,1 g
Sodio	**61 mg**	**106 mg**
Vitamina A	20 µg ER	34 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	173 mg
Zinc	0,30 mg	0,53 mg

59943

Bolsa 200 g y 850 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (200 g) Número de porciones por envase: Ver Tabla 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **173**
Grasa total	2,6 g	5,2 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	26 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	24 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**18 g**
Proteína	2,9 g	5,8 g
Sodio	**61 mg**	**121 mg**
Vitamina A	20 µg ER	39 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	197 mg
Zinc	0,30 mg	0,60 mg

Tabla 1. Número de porciones de acuerdo a Contenido Neto

Cont. Neto	Número de porciones
200 g	1
850 g	Aprox. 4

Sello frontal de advertencia:



Nota: Las grasas del producto provienen de la naturaleza propia de su materia prima láctea y dentro de su formulación no tiene grasas adicionadas, motivo por el cual se encuentra dentro de la excepción de sello por exceso en grasas saturadas.

PRESENTACIONES COMERCIALES	PRESENTACIÓN		CÓDIGO DE BARRAS
	Bolsa	120 g	7704841041064

	Bolsa	175 g	7704841000498
	Bolsa	200 g	7704841041019
	Bolsa	850 g	7704841000528
	Pack x 6 (2 fresa, 2 melocotón, 2 mora)	175 g x6	7704841000504
	Pack x 9(3 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	175 g x9	7704841000511
	Pack x 12 (6 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	120 gx12	7704841041156

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO	El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C). Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. Conservar refrigerado.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 11488 de 1984:** Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. **Resolución 2310 de 1986:** Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos. **Decreto 60 de 2002:** Por la 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 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos

59945

	envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 683 de 2012:** Por medio de la cual se expide el 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 4143 de 2012**: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **Resolución 834 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 4506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Modificada por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023. **Resolución 1407 de 2022:** Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. En Grupo Alquería aseguramos el cumplimiento del marco regulatorio sanitario y de alimentos vigente para la fabricación, comercialización y distribución de alimentos y bebidas en Colombia. Cualquier inquietud frente a normatividad especifica que no se relacione en fichas técnicas por favor

59946

	solicitar con servicio al Cliente al equipo de Asuntos Regulatorios y Nutricion la información y soportes correspondientes.

59947

YOGURT FRESKALECHE YOGURCITO - MORA			
DENOMINACIÓN	Yogurt entero, con dulce, con sabor a mora y probióticos.		
MARCA	Yogurcito Freskaleche.		
DESCRIPCIÓN	Yogurt Freskaleche, es un producto obtenido a partir de la mezcla de materias primas seleccionadas, la cual es sometida a un proceso térmico de pasteurización, de tal forma que se elimine la flora patógena y reducir la flora total, sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Posteriormente es fermentado por la acción de microorganismos benéficos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus*) los cuales proporcionan las propiedades características tales como sabor, textura y acidez. Al Yogurt Freskaleche se le agregan probióticos los cuales favorecen a una flora intestinal saludable y una mejor digestión.		
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento y a la que le aplica una normatividad y análisis de riesgos)*	Es un producto dirigido a niños mayores de 2 años y adultos por sus cualidades energéticas y nutritivas.		
INGREDIENTES	Leche entera estandarizada higienizada, leche descremada reconstituida, azúcar, espesante (gelatina), estabilizante (pectina), saborizantes (idéntico al natural, idéntico al natural a mora), cultivos lácticos y probióticos *(S. thermophilus, L. bulgaricus, B. lactis)* y colorante natural (carmín).		
ALERGENOS	**Contiene: Leche.**		
VIDA ÚTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación.		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0031217-2024		
	PARÁMETRO		**VALOR**
	pH	-	4.4 - 4.8

59948

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Acidez	%		0.7 - 1.5	
	Grasa	%		Min 2.5	
	°Brix	°		15 - 17	
	Viscosidad	cP		Min. 400	
	Solidos Totales	%m/m		19,54	
	Solidos lácteos no grasos	%m/m		7,8	
	Proteína	%m/m		2,8	
	Prueba fosfatasa	-		Negativa	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**			**VALOR**	
	Recuento de Enterobacterias	UFC/g		<10	
	Recuento de Hongos y levaduras	UFC/g		<200	
	Escherichia coli	UFC/g		<10	
	PARÁMETRO	**n**	**m**	**M**	**C**
	NPM Coliformes totales UFC/g	3	20	93	1
	NPM Coliformes fecales UFC/g	3	<3	-	0
CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS, CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	**PARÁMETRO**	**UNIDAD**		**LIMITE MÁXIMO**	
	Antibióticos	-		Negativo	
	Aflatoxinas M1	µg/kg		0,5	
	Plomo	mg/kg		0,02	
	Acrilonitrilo	mg/kg		0,02	

59949

	Melamina	mg/kg	2,5
	RADIONUCLEIDOS	Bq/kg	Límites de acuerdo a lo establecido en la resolución 4506 de 2013
	Pesticidas	Cumple resolución 2906/2007	
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Coextrusión multicapa de polietilenos de baja densidad, especialmente formulada para aplicación de alimentos.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla nutricional:

Bolsa 120 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (120 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **104**
Grasa total	2,6 g	3,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**1,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	15 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	15 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**11 g**
Proteína	2,9 g	3,5 g
Sodio	**61 mg**	**73 mg**
Vitamina A	20 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	118 mg
Zinc	0,30 mg	0,36 mg

Bolsa 175 g

59950

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (175 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **152**
Grasa total	2,6 g	4,6 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**2,8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	21 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**15 g**
Proteína	2,9 g	5,1 g
Sodio	**61 mg**	**106 mg**
Vitamina A	20 µg ER	34 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	173 mg
Zinc	0,30 mg	0,53 mg

Bolsa 200 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (200 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **173**
Grasa total	2,6 g	5,2 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	26 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	24 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**18 g**
Proteína	2,9 g	5,8 g
Sodio	**61 mg**	**121 mg**
Vitamina A	20 µg ER	39 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	197 mg
Zinc	0,30 mg	0,60 mg

Sello frontal de advertencia:



Nota: Las grasas del producto provienen de la naturaleza propia de su materia prima láctea y dentro de su formulación no tiene grasas adicionadas, motivo por el cual se encuentra dentro de la excepción de sello por exceso en grasas saturadas.

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN		CÓDIGO DE BARRAS
Bolsa	120 g	7704841041071
Bolsa	175 g	7704841000474
Bolsa	200 g	7704841041026
Pack x 6 (2 fresa, 2 melocotón, 2 mora)	175 g x6	7704841000504
Pack x 9(3 fresa, 3 melocotón,3 mora)	175 g x9	7704841000511
Pack x 12 (6 fresa, 3 mora, 3 melocotón)	120 g X12	7704841041156

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO

El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C).

Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores.

No exponer el producto a los rayos solares.

No colocar el producto directamente sobre el piso.

Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos.

59952

	Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. Conservar refrigerado.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 11488 de 1984:** Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. **Resolución 2310 de 1986:** Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos. **Decreto 60 de 2002:** Por la 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 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 683 de 2012:** Por medio de la cual se expide el 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 4143 de 2012**: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **Resolución 834 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos. **Resolución 4506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

59953

	Resolución 32209 de 2020: Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Modificada por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023. **Resolución 1407 de 2022:** Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. En Grupo Alquería aseguramos el cumplimiento del marco regulatorio sanitario y de alimentos vigente para la fabricación, comercialización y distribución de alimentos y bebidas en Colombia. Cualquier inquietud frente a normatividad especifica que no se relacione en fichas técnicas por favor solicitar con servicio al Cliente al equipo de Asuntos Regulatorios y Nutrición la información y soportes correspondientes.

Cargo: Coordinador Investigación y Desarrollo	Cargo: Director Investigación y Desarrollo	20/03/2025
Elaborado por: **Lina M. Velásquez**	**Revisado por:** **Daniela Beltrán**	**Fecha de actualización**

59954

INFORMACIÓN GENERAL

Locación
Nacional

Regional
Nacional

Tema
Asuntos regulatorios

Fecha Próxima Revisión
2026-04-30

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Diana Fernanda Castellanos Bello (Especialista Investigación y Desarrollo)	20/03/2025 09:43:16 a.m.	20/03/2025 10:27:47 a.m.
Revisó	Olga Liliana Tocaria Diaz (Gerente Investigación y Desarrollo)	20/03/2025 10:27:47 a.m.	31/03/2025 08:23:28 a.m.
Aprobó	Olga Liliana Tocaria Diaz (Gerente Investigación y Desarrollo)	31/03/2025 08:23:28 a.m.	31/03/2025 08:24:05 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2025/03/31	7	Actualización edad de grupo poblacional.
2024/09/23	6	Actualizacion ingredientes
2023/05/09	5	Actualización: Orden cronológico de normatividad aplicable, grupo poblacional, listado de ingredientes y tabla nutricional Inclusión de rotulado de advertencia.
2022/10/07	4	Actualización ingredientes y tabla nutricional
2020/12/10	3	Actualización de listado de ingredientes y tablas nutricionales
2020/06/11	2	Actualización segmento del mercado y normatividad aplicable
2019/05/17	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Todos
Usuario Alqueria

CONTENIDO

Resumen
Actualización grupo poblacional: Es un producto dirigido a niños mayores de 2 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas.

59955

YOGURT FRESKALECHE YOGURCITO – MELOCOTÓN			
DENOMINACIÓN	Yogurt entero, con dulce, con sabor a melocotón y probióticos.		
MARCA	Yogurcito Freskaleche.		
DESCRIPCIÓN	Yogurt Freskaleche, es un producto obtenido a partir de la mezcla de materias primas seleccionadas, la cual es sometida a un proceso térmico de pasteurización, de tal forma que se elimine la flora patógena y reducir la flora total, sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Posteriormente es fermentado por la acción de microorganismos benéficos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus*) los cuales proporcionan las propiedades características tales como sabor, textura y acidez. Al Yogurt Freskaleche se le agregan probióticos los cuales favorecen a una flora intestinal saludable y una mejor digestión.		
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento y a la que le aplica una normatividad y análisis de riesgos)*	Es un producto dirigido a niños mayores de 2 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas		
INGREDIENTES	Leche entera estandarizada higienizada, leche descremada reconstituida, azúcar, espesante (gelatina), estabilizante (pectina), saborizantes (idéntico al natural, idéntico al natural a melocotón), cultivos lácticos y probióticos *(S. thermophilus, L. bulgaricus, B. lactis)* y colorante natural (achiote).		
ALERGENOS	**Contiene: Leche.**		
VIDA ÚTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación.		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0031217-2024		
	PARÁMETRO		**VALOR**
	pH	-	4.4 - 4.8

59956

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Acidez	%		0.7 - 1.5	
	Grasa	%		Min 2.5	
	°Brix	°		15 - 17	
	Viscosidad	cP		Min. 400	
	Solidos Totales	%m/m		19,54	
	Solidos lácteos no grasos	%m/m		7,8	
	Proteína	%m/m		2,8	
	Prueba fosfatasa	-		Negativa	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**			**VALOR**	
	Recuento de Enterobacterias	UFC/g		<10	
	Recuento de Hongos y levaduras	UFC/g		<200	
	Escherichia coli	UFC/g		<10	
	PARÁMETRO	**n**	**m**	**M**	**C**
	NPM Coliformes totales UFC/g	3	20	93	1
	NPM Coliformes fecales UFC/g	3	<3	-	0
CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS, CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	**PARÁMETRO**	**UNIDAD**		**LIMITE MÁXIMO**	
	Antibióticos	-		Negativo	
	Aflatoxinas M1	µg/kg		0,5	
	Plomo	mg/kg		0,02	
	Acrilonitrilo	mg/kg		0,02	

	Melamina	mg/kg	2,5
	RADIONUCLEIDOS	Bq/kg	Límites de acuerdo a lo establecido en la resolución 4506 de 2013
	Pesticidas	Cumple resolución 2906/2007	
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Coextrusión multicapa de polietilenos de baja densidad, especialmente formulada para aplicación de alimentos.		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla nutricional

Bolsa 120 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (120 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **104**
Grasa total	2,6 g	3,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**1,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	15 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	15 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**11 g**
Proteína	2,9 g	3,5 g
Sodio	**61 mg**	**73 mg**
Vitamina A	20 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	118 mg
Zinc	0,30 mg	0,36 mg

Bolsa 175 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (175 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	87	**152**
Grasa total	2,6 g	4,6 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**2,8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	21 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**15 g**
Proteína	2,9 g	5,1 g
Sodio	**61 mg**	**106 mg**
Vitamina A	20 µg ER	34 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	173 mg
Zinc	0,30 mg	0,53 mg

Bolsa 200 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (200 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	87	**173**
Grasa total	2,6 g	5,2 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	26 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	24 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**18 g**
Proteína	2,9 g	5,8 g
Sodio	**61 mg**	**121 mg**
Vitamina A	20 µg ER	39 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	197 mg
Zinc	0,30 mg	0,60 mg

Sello frontal de advertencia:



Nota: Las grasas del producto provienen de la naturaleza propia de su materia prima láctea y dentro de su formulación no tiene grasas adicionadas, motivo por el cual se encuentra dentro de la excepción de sello por exceso en grasas saturadas.

PRESENTACIONES COMERCIALES

PRESENTACIÓN		CÓDIGO DE BARRAS
Bolsa	120 g	7704841041088
Bolsa	175 g	7704841000481
Bolsa	200 g	7704841041033
Pack x 6 (2 fresa, 2 melocotón, 2 mora)	175 g x6	7704841000504
Pack x 9(3 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	175 g x9	7704841000511
Pack x 12 (6 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	120 gx12	7704841041156

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO

El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C).

Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores.

No exponer el producto a los rayos solares.

No colocar el producto directamente sobre el piso.

59960

	Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. Conservar refrigerado.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 11488 de 1984:** Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. **Resolución 2310 de 1986:** Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos. **Decreto 60 de 2002:** Por la 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 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. **Resolución 683 de 2012:** Por medio de la cual se expide el 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 4143 de 2012**: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. **Resolución 834 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

	Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones. **Resolución 32209 de 2020:** Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados. **Resolución 810 de 2021:** Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Modificada por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023. **Resolución 1407 de 2022:** Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. En Grupo Alquería aseguramos el cumplimiento del marco regulatorio sanitario y de alimentos vigente para la fabricación, comercialización y distribución de alimentos y bebidas en Colombia. Cualquier inquietud frente a normatividad especifica que no se relacione en fichas técnicas por favor solicitar con servicio al Cliente al equipo de Asuntos Regulatorios y Nutrición la información y soportes correspondientes.

Cargo: Especialista Investigación y Desarrollo	Cargo: Director Investigación y Desarrollo	20/03/2025
Elaborado por: **Diana Castellanos**	**Revisado por:** **Daniela Beltrán**	**Fecha de actualización**

59962

INFORMACIÓN GENERAL

Locación
Nacional

Regional
Nacional

Tema
Asuntos regulatorios

Fecha Próxima Revisión
2026-04-30

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Diana Fernanda Castellanos Bello (Especialista Investigación y Desarrollo)	20/03/2025 09:45:03 a.m.	20/03/2025 10:32:00 a.m.
Revisó	Olga Liliana Tocaria Diaz (Gerente Investigación y Desarrollo)	20/03/2025 10:32:00 a.m.	31/03/2025 08:37:37 a.m.
Aprobó	Olga Liliana Tocaria Diaz (Gerente Investigación y Desarrollo)	31/03/2025 08:37:37 a.m.	31/03/2025 08:38:08 a.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2025/03/31	7	Actualización de grupo poblacional
2024/09/23	6	Actualización ingredientes
2023/05/09	5	Actualización: Orden cronológico de normatividad aplicable, grupo poblacional, listado de ingredientes y tabla nutricional Inclusión de rotulado de advertencia.
2022/10/07	4	Actualización ingredientes y tabla nutricional
2020/12/10	3	Actualización de listado de ingredientes y tablas nutricionales
2020/06/11	2	Actualización segmento del mercado y normatividad aplicable
2019/05/16	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Todos
Usuario Alqueria

CONTENIDO

Resumen
Actualización de edad grupo poblacional: Es un producto dirigido a niños mayores de 2 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas.

RESOLUCION Nro. 2024020633 del 8 de Mayo de 2024

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. 20241112789 de fecha 2024/05/08 el (la) Señor(a) MAYRA ALEJANDRA MAHECHA RODRIGUEZ 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:

REGISTRO SANITARIO No: RSA-0031217-2024

VIGENTE HASTA: 2029/05/08

EXPEDIENTE: 20278829 **RADICACION:** 20241112789

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: VARIEDAD: YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A MELOCOTÓN Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS MELOCOTÓN. VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A MORA Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS MORA. VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS FRESA VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE Y PROBIÓTICOS, PARA MEZCLAR CON HOJUELAS AZUCARADAS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT CON CEREAL. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON FRESA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS FRESA, VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON MELOCOTÓN Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS MELOCOTÓN. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON UVAS PASAS, CON SABOR AREQUIPE Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS UVAS PASAS VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON MORA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS

MORA. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS SABOR NATURAL VARIEDAD:YOGURT SEMIDECREMADO CON DULCE, CON FRESA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS FRESA.,

MARCA: FKL, ALQUERIA, EXPLOSIÓN DE SABOR., TRIKIS, LONCHERIN, YOGURCITO, PREMIO, FRESKALECHE, MIX PLEY, LIVENS, ,

PRESENTACION COMERCIAL: Presentaciones individuales: Presentaciones comerciales con contenido neto entre 50 g y 10.000 g con incrementos de 1 g entre ellos,Presentaciones en multiempaque: Presentaciones de 2 a 200 unidades en intervalos de 1 unidad de todas las presentaciones individuales
,

TITULAR(ES): DASA DE COLOMBIA S.A.S con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,

FABRICANTE(S): PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. Ubicado en la CR 65 NUMERO 72 150, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, FRESKALECHE S.A.S Ubicado en la Parque Industrial Km 3 Via Palenque Chimitá, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC. Ubicado en la CL 42 CARRERA 49 VIA CIRCUNVALAR, con domicilio en PALMIRA - VALLE, FRESKALECHE S.A.S Ubicado en la Km 7 VIA BUCARAMANGA, con domicilio en AGUACHICA - CESAR, DASA DE COLOMBIA S.A.S Ubicado en la Km 5 vía Cajicá - Tabio, con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 7879000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ02I8704, expediente Nro. 19947003. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el 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 8 de Mayo de 2024

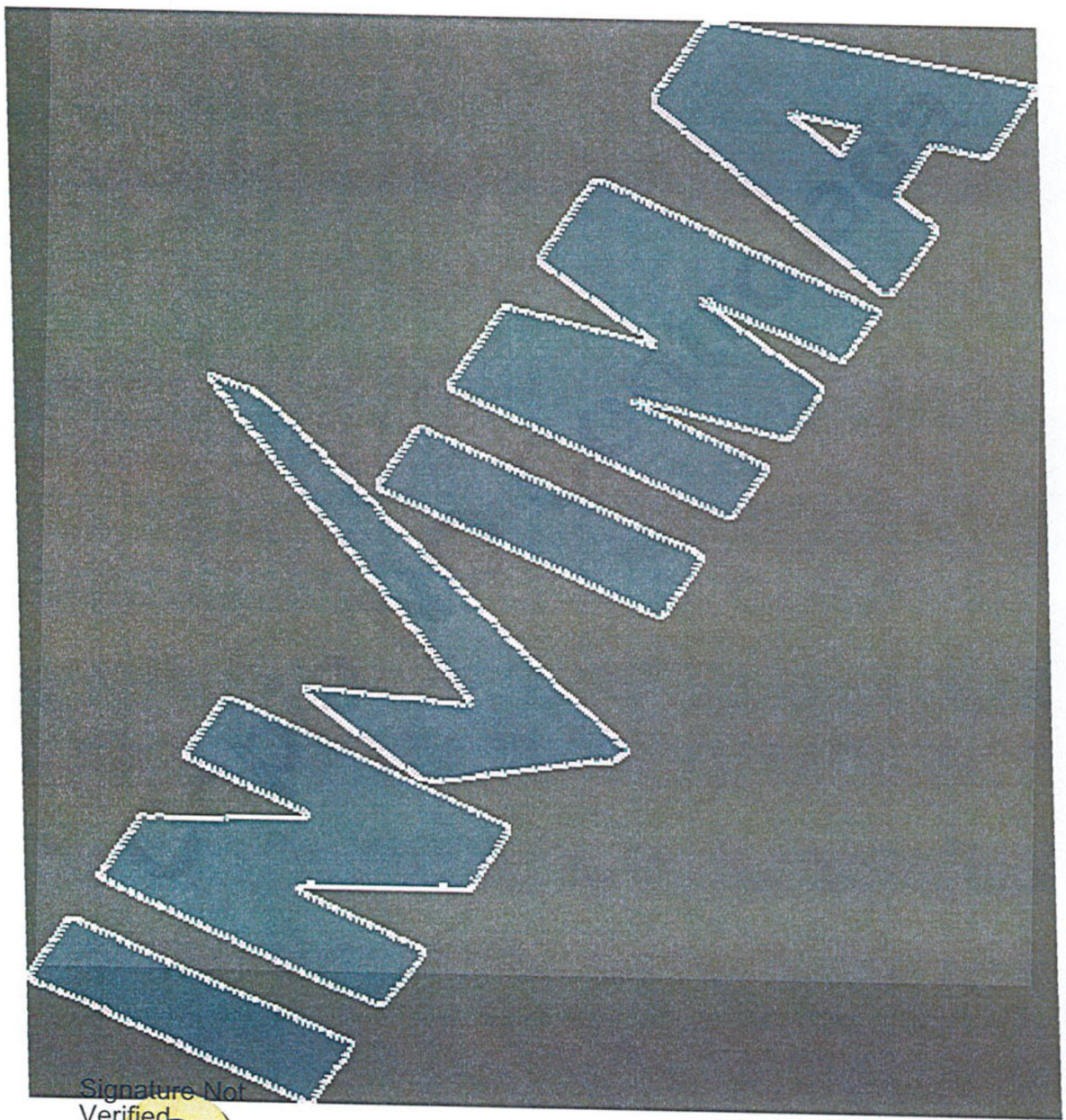
Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución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

59965

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



Signature Not Verified

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/05/08 16:35:30 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

In-Process

59966

CONTENIDO

Resumen

Se actualiza el Registro Sanitario por Renovación nuevo número RSA-0031217-2024

Anexos:

Resolución 16579868_2024020633 (2).pdf
Editado por Brillyth Katerinne Bonilla Alfonso, mar 10 2025 02:18 p.m.

59967

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS		
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL		
Representante Legal	JUAN PABLO ISAZA ZULUAGA		
Código inscripción planta	8001147665-1	**NIT**	800114766-5
Teléfonos	6761761	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	vcastaneda@alqueria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-533-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Segundo Trimestre 2025) y a comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 199, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	302	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)	41.376.000	L/AÑO
Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño	3.500.000	kg/AÑO
Crema de Leche	2.715.600	kg/AÑO
Refrescos de Agua	444.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ	GERENTE TÉCNICO ENCARGADO	CC	81.720.652
EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO	COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	91.540.004

59968

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de ultapasteurización (UHT) se observa en diferentes secciones de pisos brechas en mal estado, desprendimiento del recubrimiento del piso y empozamiento de agua. hay secciones de paredes con desprendimiento de pintura, se observan brechas y perforaciones en paredes.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El piso del filtro sanitario de ingreso al área de UHT presenta desprendimiento de recubrimiento, la descarga de agua del lavabotas y del lavamanos tiene fuga hacia el piso
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		La canaleta que recorre perimetralmente el área de UHT descarga a un sifón, del cual se perciben olores desagradables.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		En diferentes equipos y áreas se observan terminaciones no sanitarias que dificultan la limpieza, la canaleta metálica de conducción de cableado en la sección de homogeneización de UHT presenta oxidación, al igual que tramos de tubería eléctrica y estructura de ventanas altas en zona de envasado.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

5969

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia que algunos manipuladores utilizan tapabocas no desechables, y el ingreso de personal a envasado UHT sin utilizar tapabocas
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

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

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**93,48**

59970

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.2;1.3.1;3.2.1
Línea(s)	Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño;Crema de Leche;Refrescos de Agua

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		se observa desprendimiento de capas de pintura y señales de humedad en algunas secciones de paredes en las áreas de envasado y embalaje. Se observa deterioro en las mediacañas detrás del equipo de pasteurización
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia falta demantenimiento en algunas estructuras como marcos de ventanas con avanzado estado de deterioro y presencia de óxido. Así como de instalaciones (secciones en paredes con perforaciones y pérdida de acabado sanitario y falta de protección de las aberturas para el paso de tuberías altas.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

59971

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes dispuestos sobre tableros eléctricos, y tapas para suero y otros elementos sobre la escalera de acceso a la llenadora
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

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

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**95,48**

59972

INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	93,48	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	4
Subcategoria 1.1.2;1.3.1;3.2.1	95,48	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria 1.3.1	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria 3.2.1	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**94,48**
				Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.4-1.6-1.7-2.3-4.2;Subcategoría 1.1.2;1.3.1;3.2.1 -1.4-2.3-4.2;Subcategoría 1.3.1 ;Subcategoría 3.2.1 ; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna adicional---
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-533-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado En atención a la Comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025, relacionado con el registro sanitario RSA-0022957-2022 para el producto ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO SEMIDESCREMADO, CON DULCE, CON SABOR A MELOCOTÓN, NOMBRES DE FANTASÍA: BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE, BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE SABOR A MELOCOTÓN, BEBIDA TIPO YOGURT; quienes atienden la visita manifiestan que esos productos se elaboran en la planta DASA DE COLOMBIA SAS, ubicada en Cajicá, en inspección a bodega de producto terminado no se encuentra inventario, en inspección a bodega de material de empaque no se encuentra inventario, en trazabilidad a inventarios se evidencia que los últimos productos recibidos fueron destinados al consumo interno (casino) según anexo en un folio. En comunicación virtual con la Dra Mayra Alejandra Mahecha, Coordinadora de Asuntos Regulatorios, manifiesta que se encuentran adelantando trámites para levantar la suspensión, de acuerdo al Radicado Invima 20251115489, para dar respuesta a Auto de Requerimiento 2025005147. Adjunto tres folios. Sin embargo, manifiestan que no fueron notificados del requerimiento inicial, que a través de la persona autorizada se enteraron de la suspensión del registro.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:

Nombre: JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

Firma:

Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:

Nombre: VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ

Cargo: GERENTE TÉCNICO ENCARGADO

Documento: CC 81.720.652

Firma:

Nombre: EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO

Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD

Documento: CC 91.540.004

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

Firma:

Nombre:

Cargo:

Documento:

59973

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

NOMBRE	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIOTICOS SABORES FRESA, MORA Y MELOCOTON
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022194-2022
MARCA	LA MEJOR
MODALIDAD	Fabricar y Vender
DESCRIPCIÓN FÍSICA 	Producto obtenido a partir de la leche fermentado por la acción de cultivos probióticos. Cultivos Probióticos: *(Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).* Los cuales deben ser viables, abundantes y activos en el producto hasta el fin de su vida útil
ORIGEN	El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 2: Que comprende los departamentos de Cesar, Atlántico, Bolívar, Magdalena, Boyacá, Cundinamarca, Norte de Santander, Santander, Meta, Tolima y Huila. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.
INGREDIENTES PRINCIPALES	***YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABOR A FRESA.*** ***FORMULACIÓN 1****: Leche entera pasteurizada, azúcar, saborizante artificial (Fresa HLD), colorante natural (Rojo # CN 222 CARMÍN), cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

59979

FORMULACIÓN 2: *Leche entera pasteurizada, azúcar, sirope de fresa (fruta picada, azúcar), saborizante artificial (fresa HLD), colorante natural (rojo # CN 222 CARMÍN), cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABOR A MORA

FORMULACIÓN 1: *Leche entera pasteurizada, azúcar, saborizante artificial (Mora MN-Y) colorante natural (Morado #CN 233 CARMÍN), cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

FORMULACIÓN 2: *Leche entera pasteurizada, azúcar, sirope de mora (fruta picada, azúcar), saborizante artificial (mora MN-Y), colorante natural (Morado #CN 233 CARMÍN), cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABOR A MELOCOTÓN.

FORMULACIÓN 1: *Leche entera pasteurizada, azúcar, saborizante artificial (Melocotón la-M), colorante natural (Amarillo # CN 377 ANNATO), cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

FORMULACIÓN 2: *Leche entera pasteurizada, azúcar, sirope de melocotón (fruta picada, azúcar), saborizante artificial (melocotón la-M), colorante natural (amarillo # CN 377 ANNATO), cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacterium lactis).*

59975

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Materia grasa % m/m: >2.5 Densidad: Min 1.035g/ml Sólidos Totales % m/m: Min. 11.17 Sólidos lácteos no grasos % m/m Min 7.0 Acidez como ácido láctico: 0.70-1.50 Prueba fosfatasa Negativa. pH : *3.90-4.50*
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Coliformes totales NMP/ *g 20* Coliformes fecales NMP / *g <3* *Mohos y* Levaduras *UFC/ g 200*
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto ligeramente acido con pH entre 3.90-4.50, con textura media y olor característico
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	FRESA

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 vaso (150 g)
Número de porciones por envase: Aprox. 7

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	70	**105**
Grasa total	2.5 g	3.8 g
Grasa saturada	**1.0 g**	**1.5 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	11 g	17 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7.3 g	11 g
Azúcares añadidos	**5.0 g**	**7.5 g**
Proteína	3.0 g	4.5 g
Sodio	**38 mg**	**57 mg**
Vitamina A	22 µg ER	33 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	112 mg	168 mg
Zinc	0.39 mg	0.59 mg

MELOCOTÓN

59976

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

Información Nutricional		
Tamaño por porción: 1 vaso (150 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 7		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	70	**105**
Grasa total	2.5 g	3.8 g
Grasa saturada	**1.0 g**	**1.5 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	11 g	17 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7.5 g	11 g
Azúcares añadidos	**5.0 g**	**7.5 g**
Proteína	3.0 g	4.5 g
Sodio	**34 mg**	**51 mg**
Vitamina A	20 µg ER	30 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	82 mg	123 mg
Zinc	0.39 mg	0.59 mg

MORA

59977

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

	Información Nutricional Tamaño por porción: 1 vaso (150 g) Número de porciones por envase: Aprox. 7

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	71	**107**
Grasa total	2.5 g	3.8 g
Grasa saturada	**1.1 g**	**1.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	11 g	17 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	7.3 g	11 g
Azúcares añadidos	**5.0 g**	**7.5 g**
Proteína	3.1 g	4.7 g
Sodio	**38 mg**	**57 mg**
Vitamina A	21 µg ER	32 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	113 mg	170 mg
Zinc	0.39 mg	0.59 mg

INFORMACIÓN ALERGÉNICA	*Elaborado y empacado en una línea que también procesa productos con leche (lactosa como componente natural).*
ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)	*No contiene.*
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recepción de la leche, clarificación , bactofugacion, homogenización, pasteurización , análisis fisicoquímico, recepción en la marmita, análisis microbiológico, adición de ingredientes, pasteurización lenta ,enfriamiento, análisis microbiológico, inoculación, curva de fermentación, análisis fisicoquímico, corte y agitación ,enfriamiento, análisis fisicoquímico, adición de colorantes y saborizantes, análisis organoléptico, envasado control de peso y sellado, análisis fisicoquímico, análisis microbiológico, cuarto frio ,re empaque distribución y venta.

59978

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

VIDA UTIL ESTIMADA	45 días *DECLARACIÓN FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE* • PARA VASOS **VEN** **21/JUL/24** **MZ LOTE: # / OV** **VEN:** corresponde al vencimiento **21:** este primer carácter corresponde al día de vencimiento. **JUL:** este segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **24:** este tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. **MZ:** corresponde al nombre del equipo envasadora. **LOTE: #:** corresponde al número de lote del sucesivo de la orden de producción. **OV:** corresponde a las iníciales del nombre del colaborador responsable de operar el equipo. • PARA BOLSA **VEN** **21/JUL/2024** **MZ LOTE: # / OV** **VEN:** corresponde al vencimiento **21:** este primer carácter corresponde al día de vencimiento. **JUL:** este segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **24:** este tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. **LOTE: #:** corresponde al número de lote del sucesivo de la orden de producción.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	*Refrigeración a 4°C+/- 2*

59979

La Mejor	SISTEMA DE INOCUIDAD	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

EMPAQUE Y ROTULADO	**Tipo y material de empaque:** Vasos de polipropileno grado alimenticio y Bolsa de polietileno. Botella PET grado alimenticio Garrafa para grado alimenticio ***Instrucciones de la etiqueta:*** Nombre del alimento Lista de ingredientes Contenido neto Número de porciones Nombre y dirección del fabricante Identificación del lote Fecha de vencimiento Instrucciones para su conservación o duración mínima Instrucciones para el uso Registro sanitario Servicio al cliente
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Contenido neto desde 100 gramos hasta 2000 gramos. Presentación multiempaque desde 2 unidades hasta 50 unidades.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Monitoreo continuo de temperatura en planta durante su almacenamiento y distribución. Control de temperatura en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de venta.
FORMA DE CONSUMO	Producto listo para el consumo, del público en general, excluyendo personas con prescripción médica para este tipo de productos.
CONSUMIDORES POTENCIALES	*Consumo por parte del público en general, excluyendo individuos con prescripción médica para esta clase de productos.*
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos

59980

	envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano). • Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional). • *Resolución 0810 de 2021 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).* • *Resolución 2492 del 2022 (Requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para el consumo humano).* • Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano). • Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública). • Resolución 333 de 2011 (Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional) • Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano) • Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano)
DATOS DEL FABRICANTE	*Pasteurizadora La Mejor S.A.* *Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia.* *PBX. (607) 5782500 Ext. 117* *www.lamejor.com.co*

59981

La Mejor	**SISTEMA DE INOCUIDAD**	Código: PHC-09-01
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO	Versión: 13
	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIÓTICOS SABORES A FRESA, MORA Y MELOCOTÓN	Fecha: 11/12/2024

FIRMAS DIGITALES	ELABORÓ: Jennifer Rueda HACCP
	REVISÓ: **Líder Gestión de Calidad** **Líder de Producción**
	APROBÓ: Gerencia

59982

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

RESOLUCION Nro. 2022037425 del 4 de Noviembre 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. 20221230255 de fecha 2022/11/03 el (la) Señor(a) JESUS ABELARDO CARDENAS ALFARO 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:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0022194-2022
VIGENTE HASTA:	2027/11/04
EXPEDIENTE:	20239311 **RADICACION:** 20221230255
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIOTICOS SABORES FRESA, MORA Y MELOCOTON; YOGURT SEMIDESCREMADO CON DULCE CON PROBIOTICOS SABORES FRESA, MORA Y MELOCOTON; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE CON PROBIOTICOS SABORES NATURAL, FRESA Y MELOCOTON; YOGURT DESCREMADO SIN DULCE CON PROBIOTICOS SABORES NATURAL, FRESA Y MELOCOTON EN PRESENTACION CONJUNTA CON CEREAL GRANOLA ,
MARCA:	LA MEJOR,
PRESENTACION COMERCIAL:	Contenido neto desde 100g hasta 2000g (en intervalos de 1g); - Presentación multiempaque desde 2 hasta 50 unidades (en intervalos de 1 unidad),
TITULAR(ES):	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,
FABRICANTE(S):	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A. con domicilio en CUCUTA - NORTE DE SANTANDER,

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

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

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 4 de Noviembre 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: 2022/11/04 06:35:52 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

59984

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-1036-2025

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-09-15 hasta el 2025-09-19, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 11 del mes de Septiembre del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Martín Alfonso Martinez
Cédula 13 471 297
Cargo Gerente General
Fecha 2025/09/16

59985

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-09-16

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA		
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO		
Código inscripción planta	8905035207-1	**NIT**	890503520-7
Teléfonos	6075782500;6075780034	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	dirgestioncalidad@lamejor.com.co;haccp@lamejor.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1036-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA5, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	191	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche
	3.1.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada
	3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche liquida	14.400.000	L/AÑO
	Derivados lácteos bebibles	1.632.000	L/AÑO
	Quesos frescos	180	L/AÑO
	Arequipe	144	L/AÑO
	Agua potable tratada	384.000	L/AÑO
	Bebidas saborizadas a base de agua	324.000	L/AÑO
	Gelatinas listas para el consumo	130.800	L/AÑO
	Avena	720.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	HERBERT STAIN MORENO MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO	REPRESENTANTE LEGAL	CC	13.471.297
	DIANA PAOLA CARRERO SIERRA	LÍDER DE CALIDAD	CC	1.090.468.769

59986

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Version: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-09-16

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	78,38	Subcategoria	-	**Número de subcategorias evaluadas**	7
Subcategoria 1.5.1	89,50	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria 1.7.1	85,50	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria 3.1.1;3.2.1	83,63	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	SI
Subcategoria 1.1.2;3.5.1	89,50	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**85,30**
				Concepto sanitario del establecimiento	**FAVORABLE**

Convenciones (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos **e realiza a un e** Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6-6.4-6.5;Subcategoría 1.5.1 -1.4-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;Subcategoría 1.7.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;Subcategoría 3.1.1;3.2.1 -1.2-1.3-1.4-2.2-2.3-3.4-5.1-5.5-5.6-6.5;Subcategoría 1.1.2;3.5.1 -1.4-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	*Oficio comisorio 7302-1036-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra* Realizar visita de inspección sanitaria en atención a PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA5, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1999 y demás reglamentación aplicable.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	se dejan 10 contra muestras para analizar en lab externo para temas de CMP.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 13.471.297

Firma:
Nombre: DIANA PAOLA CARRERO SIERRA
Cargo: LÍDER DE CALIDAD
Documento: CC 1.090.468.769

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

59987

ANEXO 51

Consorcio Somos Florida

Gmail CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres semana 01 x 5 días (19 al 23 de enero de 2026)

2 messages

59988

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Fri, Jan 16, 2026 at 8:34 AM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>

Floridablanca 16 de enero de 2026

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres semana 01 x 5 días (19 al 23 de enero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 01 vigencia 2026 periodo del 19 al 23 de enero,** en la modalidad de atención ración industrializada como se detalla en el oficio a continuación.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Borrador Oficio ciclos de menus, intercambios, Sem 01 (19 al 23 de enero de 2026).pdf
220K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Fri, Jan 16, 2026 at 3:05 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

---------- Mensaje reenviado ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Fecha: El vie, 16 ene, 2026 a la(s) 3:01 p.m.
Asunto: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres semana 01 x 5 días (19 al 23 de enero de 2026)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, Dieciséis (16) de Enero de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO Representante Legal **CONSORCIO SOMOS FLORIDA**
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a) **WILMERCUBILLOS Coordinador Operativo CONSORCIO SOMOS FLORIDA**

Asunto: Ciclos de menú a atender Semana 01 (del 19 al 23 de Enero de 2026)

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por AUTORIZADO el intercambio del menú 03 de Ración Industrializada, lo anterior correspondiente a la semana de ejecución número 1 (19 al 23 de Enero de 2026) la ETC conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 16 de Enero de 2026; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2026.

El vie, 16 ene 2026 a la(s) 2:52 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

59989

---------- Mensaje reenviado ---------
De: **CONSORCIO SOMOS FLORIDA** <consorciosomosflorida@gmail.com>
Fecha: El vie, 16 ene. 2026 a la(s) 8:34 a.m.
Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios y arrastres semana 01 x 5 días (19 al 23 de enero de 2026)
Para: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>
[Quoted text hidden]

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59990

Floridablanca 15 de enero de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 01 x 5 días (19 al 23 de enero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 01 vigencia 2026 periodo del 19 al 23 de enero,** en la modalidad de atención ración industrializada.

- **Ciclo Modalidad ración industrializada zona Urbana**

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1 Lunes 19 de enero de 2026	MENÚ No. 2 Martes 20 de enero de 2026	MENÚ No. 4 Miércoles 21 de enero de 2026	MENÚ No. 3 Jueves 22 de enero de 2026	MENÚ No. 5 Viernes 23 de enero de 2026
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Bebida con leche ultra UAT (UHT) larga vida entera con avena	Bebida láctea ultra UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra larga vida variedad vainilla	Leche UAT (UHT) ultra larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra larga vida sabor chocolate
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Pan con queso	Ponqué de ahuyama	Galleta combinada	Brownie	Besitos
FRUTAS	100-120 g			Banano, cruda	Mandarina, crudo	Manzana, crudo
POSTRE	12 g - 25g	Bocadillo de guayaba relleno con manjar blanco Rollitos	Barra de cereal			

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59991

- **Ciclo Modalidad ración industrializada zona Rural**

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 4 Lunes 19 de enero	MENÚ No. 3 Martes 20 de enero	MENÚ No. 5 Miércoles 21 de enero	MENÚ No. 1 Jueves 22 de enero	MENÚ No. 2 Viernes 23 de enero
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra larga vida variedad vainilla	Leche UAT (UHT) ultra larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra larga vida sabor chocolate	Bebida con leche ultra UAT (UHT) larga vida entera con avena	Bebida láctea ultra UAT (UHT) larga vida a base de yogurt
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Pan con queso	Brownie	Ponqué de ahuyama	Galleta combinada	Besitos
FRUTAS	100-120 g	Banano, cruda	Mandarina, crudo	Manzana, crudo		
POSTRE	12 g - 25g				Bocadillo de guayaba relleno con manjar blanco Rollitos	Barra de cereal

- **Solicitud de intercambios semana 01 modalidad ración industrializada urbana y rural**

Intercambio solicitado: Entregar mandarina por Durazno
No de Menú: 03
Motivo: Entregar frutas en cosecha, actualmente no se presenta cosecha de durazno, igualmente la fruta durazno es muy baja su vida útil, para lo cual enviar a zonas rurales se va presenta daño en su calidad.

- **Solicitud de arrastres semana 01 modalidad ración industrializada zonal urbana.**

Se hace arrastre del menú No 04 para el día miércoles 21 de enero, con el fin de consumir la fruta banano primero que la mandarina y la manzana, teniendo en cuenta que por su naturaleza su vida útil y su maduración desde alistamiento se encontrara en condiciones de consumo para este día.

- **Solicitud de arrastres semana 01 modalidad ración industrializada zonal rural**

Teniendo en cuenta que para las zonas rurales se inicia la semana con el consumo de menús con frutas y finalizando con postres, se hace arrastres de los panificados mas perecederos para consumo los primeros días de la semana y de esta manera evitar alguna afectación en su calidad o condiciones organolépticas,

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59992

Gmail

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 02 x 5 días (26 al 30 de enero de 2026)

2 messages

CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com> Wed, Jan 21, 2026 at 3:07 PM
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>, Contabilidad MCD <contabilidad@mcdsas.com>
Cc: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>, sandora5@gmail.com

Floridablanca 21 de enero de 2026

Doctor

DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS

Secretario de Educación – Supervisor del contrato

ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE

Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 02 x 5 días (26 al 30 de enero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 02 vigencia 2026 periodo del 26 al 30 de enero,** en la modalidad de atención ración industrializada como se adjunta en el oficio.

Atentamente;

SERGIO DELGADO CENTENO

REPRESENTANTE LEGAL - CONSORCIO SOMOS FLORIDA

AJUSTE FINAL Oficio ciclos de menus, intercambios, Sem 02 (26 al 30 de Enero) - copia.pdf
1150K

PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co> Thu, Jan 22, 2026 at 4:08 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

54993

---------- Forwarded message ---------
De: **LYDA FLOREZ** <lyroflopa@gmail.com>
Date: jue, 22 ene 2026 a la(s) 3:56 p.m.
Subject: Re: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 02 x 5 días (26 al 30 de enero de 2026)
To: PAE Floridablanca <paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co>

Floridablanca – Santander, Veintidós (22) de Enero de 2026

Señor, Doctor (a)
SERGIO DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS
FLORIDA
Bodega 10 Parque Industrial y Comercial Provincia de Soto etapa 2

Señor, Ingeniero(a)
WILMERCUBILLOS
Coordinador Operativo
CONSORCIO SOMOS
FLORIDA

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 02 x 5 días (26 al 30 de enero de 2026)

Cordial Saludo;

Con el fin de garantizar la ejecución del programa de alimentación escolar (PAE), cumpliendo los criterios de la Resolución 0335 de 2021, el operador puede contar con la aprobación de 6 intercambios en el ciclo de menús y arrastres necesarios.

Conforme a lo anterior y una vez verificado el documento presentado por el operador se da por AUTORIZADO el intercambio del menú 03 de Ración Industrializada, lo anterior correspondiente a la semana de ejecución número 2 (26 al 30 de enero de 2026) la ETC conforme a lo descrito en su solicitud allegada el 22 de Enero de 2026; para posteriormente ser publicado en todas las Instituciones educativas oficiales del municipio de Floridablanca donde se aplique el programa de alimentación escolar PAE vigencia 2026.

El jue, 22 ene 2026 a la(s) 3:14 p.m., PAE Floridablanca (paefloridablanca2024@floridablanca.gov.co) escribió:
[Quoted text hidden]
–

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA
Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD
Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE
This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

--

DIEGO FERNANDO JAIMES
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ GARCIA
ESP.SEGURIDAD ALIMENTARIA

Líder Equipo PAE de Supervisión
Municipio de Floridablanca

59994

NOTA DE CONFIDENCIALIDAD

Este mensaje y sus anexos son confidenciales y están dirigidos exclusivamente al destinatario. Pueden contener información protegida por la ley, de carácter reservado y/o personal. Si usted no es el destinatario autorizado, se le informa que está estrictamente prohibida cualquier revisión, reproducción, uso, distribución o divulgación total o parcial de este mensaje o de su contenido. Si lo ha recibido por error, por favor notifíquese al remitente y elimínelo de inmediato.

CONFIDENTIALITY NOTICE

This message and its attachments are confidential and intended solely for the use of the individual or entity to whom they are addressed. They may contain legally protected, privileged, or confidential information. If you are not the intended recipient, you are hereby notified that any review, copying, use, distribution, or disclosure of this message or its contents is strictly prohibited. If you have received this message in error, please notify the sender immediately and delete it from your system.

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

CONSORCIO SOMOS FLORIDA

59995

Floridablanca 21 de enero de 2026

Doctor
DIEGO FERNANDO JAIMES PORRAS
Secretario de Educación – Supervisor del contrato
ING LAYNIKER ORTIZ – Líder Equipo PAE
Municipio de Floridablanca

Referencia: CONTRATO CO1.PCCNTR.7166672: "SUMINISTRO PARA LA ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS Y FOCALIZADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA SANTANDER VIGENCIA 2025 Y 2026.

Asunto: Ciclos de menús, solicitud de intercambios semana 02 x 5 días (26 al 30 de enero de 2026)

Cordial saludo;

Por medio de la presente detallamos el ciclo de menús a atender e intercambios presentados para la ejecución correspondiente a la **semana 02 vigencia 2026 periodo del 26 al 30 de enero,** en la modalidad de atención ración industrializada.

- **Ciclo Modalidad ración industrializada ZONA URBANA**

MENÚ No. 6 Lunes 26 de enero	MENÚ No. 7 Martes 27 de enero	MENÚ No. 8 Miércoles 28 de enero	MENÚ No. 9 Jueves 29 de enero	MENÚ No. 10 Viernes 30 de enero
Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena	Bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad fresa	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Leche líquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad vainilla
Pan almojabana	Muffin de amapola	Roscón con arequipe	Brownie	Galleta sabor piña
		Durazno, crudo	Mandarina cruda	Manzana común cruda
Cocadita de leche	Bocadillo de Mora			

.