CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 2

Plan de alistamiento.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	COD: PR 001GC Versión 3

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO CODESBIF

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

INTRODUCCION

El objetivo General del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es contribuir al acceso con permanencia escolar de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables, a través del suministro de un complemento alimentario.

Son población objetivo del programa los niños, niñas, adolescentes y jóvenes focalizados, registrados en el Sistema de Matrícula (Simat) como estudiantes oficiales, quienes serán atendidos por la Entidad Territorial Certificada (ETC) durante el calendario escolar definido por cada una de ellas,
Para asegurar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con estándares de calidad e inocuidad. Se Presenta un Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada planta de producción o ensamble, bodega de almacenamiento o comedor escolar, acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las demás normas complementarias, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

– Programa de Limpieza y Desinfección.

– Programa de Desechos Sólidos.

– Programa de Control de Plagas.

– Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua.

El objetivo de la implementación de los procedimientos antes mencionados es disminuir los posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento proporciona una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

El plan de saneamiento básico de ***CODESBIF*** tiene aplicabilidad para la(s) bodega(s) de almacenamiento y/o planta(s) de producción o ensamble y para los comedores escolares atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el presente documento estará impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como de la supervisión o interventoría del Programa en cada uno de los puntos donde opere.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas involucradas en el proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en la planta física, los equipos, el personal, y en el ambiente donde se realiza la preparación de alimentos; además de mejorar la atmósfera de trabajo, haciéndola, más agradable, optimizando la calidad sanitaria de los alimentos servidos.

La implementación del programa de limpieza y desinfección debe responder a las necesidades de las instalaciones dispuestas acuerdo a las exigencias del marco legal, por tanto es muy importante conocer los principios de limpieza y desinfección para evitar la contaminación de los productos.

Este programa de limpieza y desinfección debe permitir:

- ✓ Definir lo que se debe hacer y los fundamentos de los métodos que se van a aplicar.
- ✓ Asignar a cada manipulador sus funciones y responsabilidades, así como el tiempo necesario para cada operación.
- ✓ Asegurarse de que se ha realizado lo que se ha anotado en el registro.

1. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

1.1 General

Garantizar que los alimentos, utensilios, equipos, superficies, infraestructura, personal, se encuentren limpios antes, durante y después de los procesos; con el fin de disminuir factores de riesgo que contribuyan a la contaminación del producto final o alimento.

1.2 Específicos

- Implementar los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de garantizar que todas las superficies, canastillas, e insumos que entran en contacto directo con el alimento se encuentren limpios y desinfectados.
- Implementar los registros de actividades de control de limpieza y desinfección
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.

2. ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, utensilios, equipos, ambientes e insumos y personal, que lo requieran en todo el proceso del alimento, hasta el expendio, el personal manipulador de CODESBIF realizara el almacenamiento, transporte y distribución de alimentos escolares cumpliendo con el presente procedimiento antes, durante y después de los procesos que involucran el objeto del PAE.

3. INDICADOR

La verificación del programa de limpieza y desinfección, se efectuara mediante el monitoreo diario antes, y después del inicio de las actividades utilizando los registros implementados con sus especificaciones para desinfectarlas áreas utilizadas en los diferentes procesos.

4. DEFINICIONES

Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al órgano humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se razona algunos comestibles y que se conoce con el nombre especia.

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

Buenas Prácticas De Manufacturas. Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimento para consumo humano, con el objeto de garantizar que los producto se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Detergente. Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfección. Es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Desinfectante. Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

Enjuague. Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

Esterilización. Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

Limpieza. Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

5. CONCEPTOS BÁSICOS

5.1 Limpieza: Separación lo más completa posible de dos sustancias, como mínimo, unidas entre sí físicamente de forma débil.

Los objetivos de la limpieza son los siguientes:

- Cumplir las exigencias estéticas
- Reestablecer el normal funcionamiento de las instalaciones y utensilios tras su actividad - Prolongar la vida útil de las instalaciones y utensilios
- Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias químicas

Una superficie, tras una operación de limpieza, puede clasificarse en:

- Sensorialmente limpia
- Visualmente limpia
- Macroscópicamente limpia

Debe cumplir:

- No perjudicar los procesos subsiguientes de fabricación
- Garantizar la futura integridad del producto que contacte con esta superficie

Limpiar es el resultado de lavar y enjuagar; si bien, lavar es la eliminación de la suciedad de superficies esencialmente rugosas con soluciones acuosas frías o muy calientes sin determinación de su duración. La diferencia entre limpiar y lavar es que en este último término implica el uso de agua, en el primero no es necesario.

Enjuagar es eliminar la suciedad de superficie lisas con sistemas acuosos, implica una menor capacidad de adherencia de la suciedad a la superficie y, por tanto, menor cantidad de agua utilizada.

5.2 Desinfección: Adecuada eliminación de determinados microorganismos nocivos mediante actuación sobre su estructura y metabolismo con objeto de impedir su transmisión. La destrucción de estos microorganismos no implica los esporos bacterianos; mediante la desinfección no se destruyen necesariamente todos los microorganismos, pero reduce su número a un nivel aceptable para determinados fines, que no resulte nocivo para la salud, ni perjudique la calidad de los alimentos perecederos.

5.3 Saneamiento: Conjunto de técnicas y elementos destinados a fomentar las condiciones higiénicas en un edificio, de una comunidad, etc. La inclusión en la definición de la palabra higiénica, exige requisitos superiores a los que habitualmente corresponden a la desinfección. Así, por ejemplo, el saneamiento propugna la destrucción del Mycobacterium tuberculosis, lo que en la industria alimentaria no siempre se consigue con soluciones desinfectantes ordinarias en las concentraciones utilizadas, temperatura y tiempos de actuación.

5.4 Esterilización: Incluye la destrucción segura de todas las formas, incluidas las más resistentes, como por ejemplo virus.

6. CONCEPTO DE SUCIEDAD.

Los residuos en la preparación de alimentos persisten en la maquinaria, utensilios y depósitos, reciben el nombre de suciedad, si bien se trata sobre todo de restos de alimentos o de sus componentes.

La composición de la suciedad varía mucho de acuerdo con el alimento en preparación. En el proceso de manipulación de fruta, la suciedad está constituida principalmente por hidratos de carbono y ácidos orgánicos, mientras que en la fabricación de productos cárnicos predominan grasas y proteínas.

Según el estado de suciedad, se encuentra:

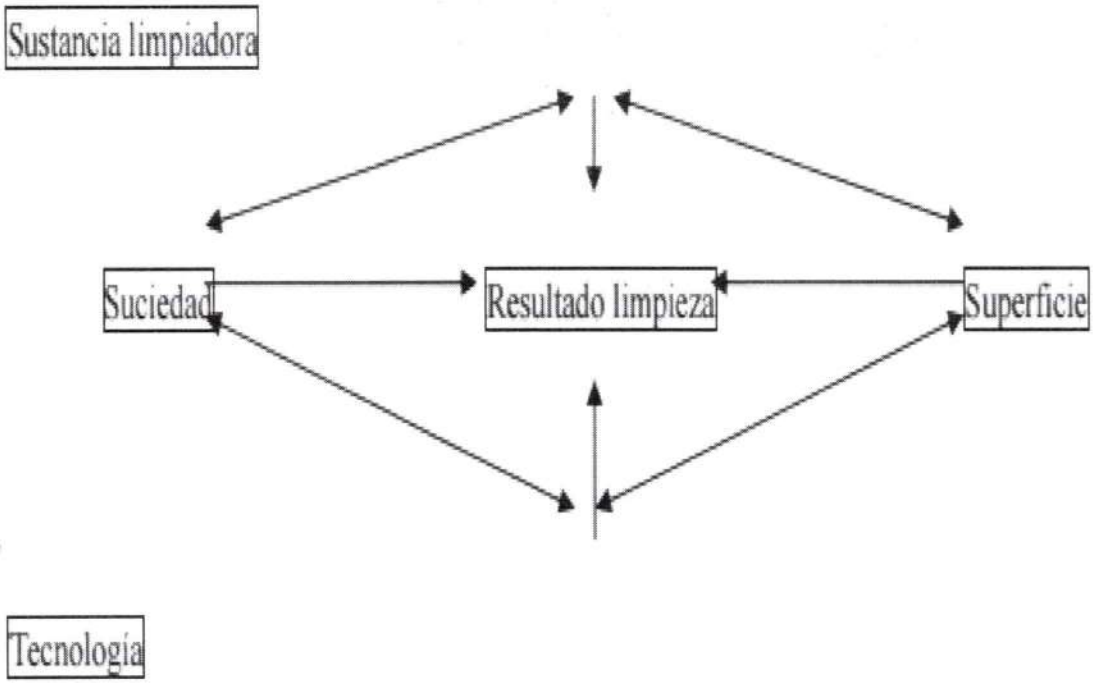
- Suciedad libre: impurezas no fijadas en una superficie, fácilmente eliminables
- Suciedad adherente: impurezas fijadas, que precisan una acción mecánica o química para desprenderlas del soporte
- Suciedad incrustada: impurezas introducidas en los relieves o recovecos del soporte.

6.1 Eliminación De La Suciedad

El objetivo de la limpieza es eliminar de la manera más completa y permanente la suciedad de las superficies a limpiar. Para ello, en el curso del proceso limpiador deben superarse considerables fuerzas de adherencia entre la superficie que se desea limpiar y la suciedad sobre ella depositada.

Todas las circunstancias que participan en el proceso de limpieza, es decir, la sustancia limpiadora, tipo de suciedad, superficie y tecnología, influyen en el mismo y, como consecuencia, en sus resultados.

Figura 1. Parámetros con influencia sobe el proceso de limpieza



7. PLAN DE CONTROL.

7.1 Controles Visuales

Tiene la ventaja de poder realizarse todos los días. Si una superficie no está limpia, es inútil realizar un control microbiológico.

Figura 2. Controles Visuales

Todas las superficies	Residuos de manchas
Acero inoxidable	Brillo
Tabla de corte de polietileno	Raspar con una cuchilla
Cuchillos	Pasar un escobillón por la unión mango / hoja
Máquinas	Pasar un escobillón por los ángulos, ejes, tubos etc.
Parte inferior de los muebles	Pasar el dedo (polvo)
Aire acondicionado	Pasar el dedo por las rejillas y la placa de recogida de aguas de condensación

8. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

8.1 Aspectos a Considerar

Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, canastillas o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.

- Utilizar el jabón en polvo **siempre disuelto** en agua.

- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela; ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.

- Se debe verificar la limpieza y orden de las **zonas aledañas y alrededores** del área de almacenamiento de los alimentos.

Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente **deben estar marcados por área**, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ej.: escoba baño, escoba bodega o trapero baño, trapero bodega.

Figura 3. Código de colores para guantes

Guante desechable trasparente	**Guante de caucho en nitrilo**
	
Se utilizan para la manipulación de alimentos en los procesos de preparación y servido.	Se utilizan para la limpieza de menaje, vajilla, ollas y demás utensilios que entren en contacto con los alimentos.

9. PROCEDIMIENTOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION.

Una de las principales contaminaciones de alimentos es la inexistencia técnica de limpieza y desinfección en las áreas de los servicios de alimentos, algunas veces por el desconocimiento y otras por negligencia.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos Codesbif ha creado este programa de limpieza y desinfección, el cual hace parte del plan de saneamiento. El propósito de este documento es suministrar información de manera sencilla, clara y concisa, acerca de la importancia de la limpieza y desinfección de las diferentes áreas de almacenamiento de alimentos, así como los procedimientos adecuados que de la efectiva realización de estos procedimientos depende la inocuidad de los alimentos distribuidos a los NNA, para esto es necesario tener claro los siguientes términos y especificaciones:

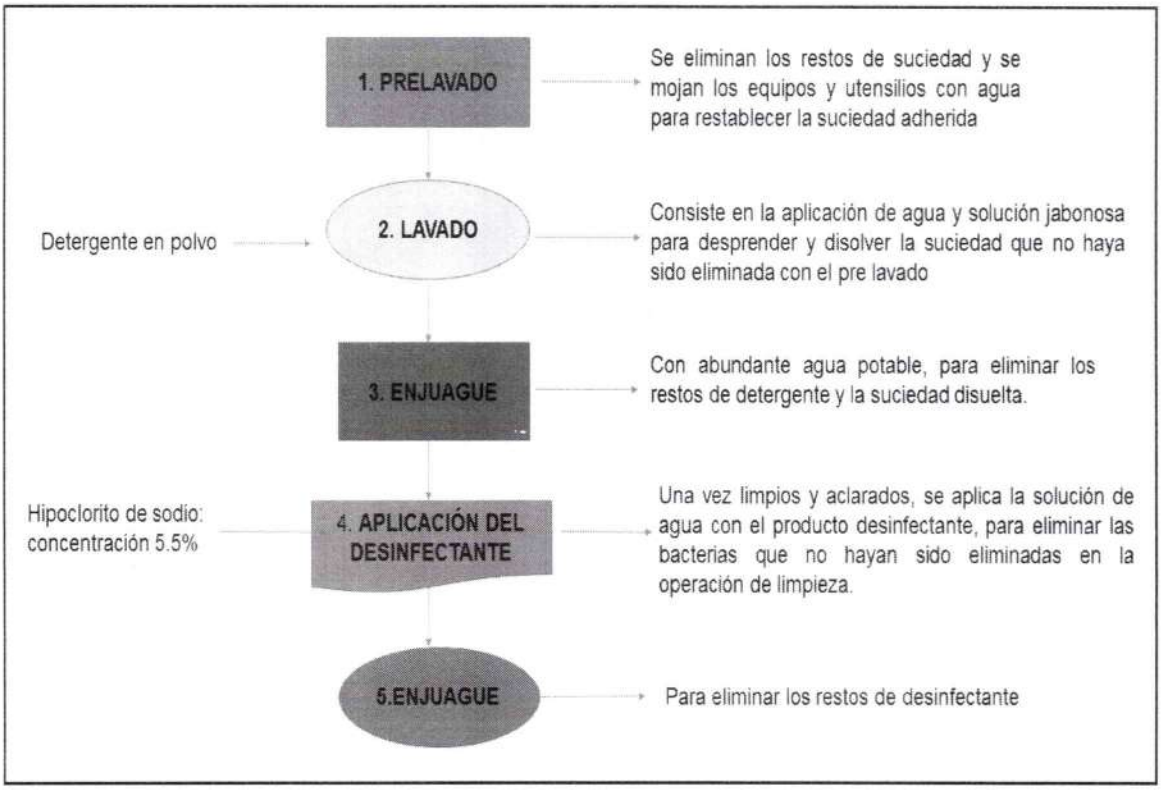
Las normas son aplicadas por los manipuladores y su cumplimiento es verificado por la persona designada como apoyo logístico.

Áreas, Utensilios y elementos por limpiar

- ✓ Las paredes
- ✓ Pisos
- ✓ Techos
- ✓ Limpiones
- ✓ Canastillas
- ✓ Ventanas
- ✓ Puertas
- ✓ Mallas anti insectos anjeos

A continuación se presenta el esquema de lineamiento general que deben ser considerados por los manipuladores de alimentos de Codesbif al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

Figura 4. Lineamiento General de Limpieza y desinfección (ejemplo Hipoclorito de Sodio)



10. PROCEDIMIENTOS

- **PRC-SOL-001** Preparación Solución Desinfectante Con Hipoclorito De Sodio
- **PRC-SOL-002** Preparación Solución Desinfectante Con Amonio Cuaternario
- **PRC-SOL-003** Preparación Solución Desinfectante Con Glowsten
- **PRC-BPM-001** Limpieza y Desinfección Frutas
- **PRC-BPM-002** Limpieza y Desinfección De Pisos
- **PRC-BPM-003** Limpieza y Desinfección De Paredes Techos Puertas y Ventanas
- **PRC-BPM-004** Limpieza y Desinfección De Canastillas Plásticas y Estibas
- **PRC-BPM-005** Limpieza y Desinfección De Canecas De Basura Y Tapas - Bodega De Almacenamiento

11. TIPOS DE SUSTANCIAS Y PREPARACIONES

En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.

12. PREPARACION DE SUSTANCIAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Para la preparación de sustancias de limpieza y desinfección, ver procedimiento de preparación de sustancias de limpieza y desinfección, con sus respectivas fichas técnicas emitidos por el proveedor.

13. CRONOGRAMA DE CHOQUE DE DESINFECTANTES

Con el fin de que los microorganismos no desarrollen resistencia microbiana ante los ingredientes activos, se implementa un cronograma de choque de productos de limpieza y desinfección, en donde se estipula una desinfección diaria con sanitizante a base de hipoclorito de sodio y los días viernes antes de salir se realiza un cambio por amonio cuaternario. El uso de los sanitizantes está a base de las recomendaciones emitidas por el proveedor.

14. CRONOGRAMA FRECUENCIA PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS AREAS

AREAS A DESINFECTAR	FRECUENCIA	
	DIARIO	SEMANAL
Paredes y Techos	-	X
Ventanas y Puertas	-	X
Mallas Anti-insectos	-	X
Pisos	X	-
Canastillas y Estibas	X	-
Baños	X	-

15. ANEXOS

FORMATOS

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	COD: PR 001GC Versión 3

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- **PRC-SOL-001** Preparación Solución Desinfectante Con Hipoclorito De Sodio
- **PRC-SOL-002** Preparación Solución Desinfectante Con Amonio Cuaternario
- **PRC-SOL-003** Preparación Solución Desinfectante Con Glowsten
- **PRC-BPM-001** Limpieza y Desinfección Frutas
- **PRC-BPM-002** Limpieza y Desinfección De Pisos
- **PRC-BPM-003** Limpieza y Desinfección De Paredes Techos Puertas y Ventanas
- **PRC-BPM-004** Limpieza y Desinfección De Canastillas Plásticas y Estibas
- **PRC-BPM-005** Limpieza y Desinfección De Canecas De Basura Y Tapas - Bodega De Almacenamiento
- **PRC-BPM-006** Practicas Higiénicas del personal Manipulador de Alimentos

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	COD: PR 001GC Versión 3

FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO	COD: **PRC-SOL-001** Versión 3

1. *Procedimiento Preparación Solución Desinfectante Con Hipoclorito De Sodio*

a) La solución de cloro se esparce sobre la superficie limpia, después de realizar la dilución correspondiente (Ver tabla1), de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante. Para la dilución utilizar solo agua fría.

b) Puede emplearse también un envase atomizador, de modo que la solución desinfectante se rocíe sobre la superficie en forma de una lluvia fina, antes y después de las operaciones de producción cuando se tienen todas las superficies bien desinfectadas obteniéndose una distribución homogénea de la solución (POR CADA LITRO DE AGUA 4 ML DE HOPICLORITO).

c) La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 10 minutos, en el caso de cloro no es necesario enjuagar.

Recomendaciones De Dosificación Para La Preparación De La Solución Desinfectante Con Hipoclorito De Sodio Comercial (5.5%)

Tabla 1. Disolución de Desinfectante

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Alimentos (Frutas, verduras)	1 litro	1 ml	3 min
Utensilios y equipos	1 litro	2 ml - 4 ml	5 - 10 min
Superficies	1 litro	4 ml	10 - 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4 ml - 6 ml	10 - 15 min
Baños	1 litro	6 ml - 8 ml	10 - 15 min

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	**PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO**	COD: **PRC-SOL-001** Versión 3

USO Y PREPARACION DE SOLUCIONES DE DESINFECTANTES

En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectantes debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones que permita medir con exactitud el volumen.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO	COD: **PRC-SOL-002** Versión 3

2. Procedimiento Preparación Solución Desinfectante Con Amonio Cuaternario

Desinfectante liquido de amplio espectro, altamente efectivo contra todo tipo de microorganismo, especialmente desarrollado para usar en cualquier tipo de superficie como paredes, pisos, equipos, utensilios, mesones

a) La solución de Amonio Cuaternario se esparce sobre la superficie limpia, después de realizar la dilución correspondiente (Ver tabla1), de modo que la misma quede completamente cubierta. No se debe utilizar la mano para esparcir la solución del agente desinfectante. Para la dilución utilizar solo agua fría.

b) Puede emplearse también un envase atomizador, de modo que la solución desinfectante se rocíe sobre la superficie en forma de una lluvia fina, antes y después de las operaciones de producción cuando se tienen todas las superficies bien desinfectadas obteniéndose una distribución homogénea de la solución (POR CADA LITRO DE AGUA 4 ML DE AMONIO CUATERNARIO).

c) La capa de solución desinfectante se deja sobre la superficie por un tiempo mínimo de 5 minutos, en el caso del Amonio no es necesario enjuagar.

Recomendaciones De Dosificación Para La Preparación De La Solución Desinfectante Con Amonio Cuaternario (400ppm)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml - 4 ml	3 min
Superficies	1 litro	4 ml	5 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4 ml	5 min
Baños	1 litro	6 ml	5 min

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON AMONIO CUATERNARIO	COD: **PRC-SOL-002** Versión 3

Tabla 1. Disolución de Desinfectante

USO Y PREPARACION DE SOLUCIONES DE DESINFECTANTES

En la preparación y uso de soluciones de agentes desinfectantes se deben considerar los siguientes aspectos:

- El recipiente que va a contener la solución de desinfectantes debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
- Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones que permita medir con exactitud el volumen.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PREPARACIÓN SOLUCIÓN DESINFECTANTE CON GLOWSTEN	COD: **PRC-SOL-003** Versión 3

3. Procedimiento Preparación Solución Desinfectante Con Glowsten

MATERIALES

- Jeringa de 5 ml
- Recipiente para medición de un (1) litro de agua.

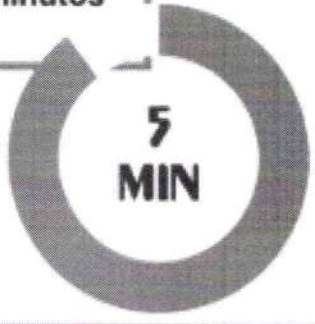
PASOS

1 Lave la fruta y la verdura con abúndate agua para remover partículas de suciedad.



En un (1) litro de agua agregar 2 ml de GLOWSTEN DESINFECTANTE ® **2**

3 Sumerja las frutas y verduras mínimo 5 minutos





No requiere enjuague, proceda a procesar directamente. **4**

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS	COD: **PRC-BPM-001**
		Versión 3

4. Procedimiento Limpieza y Desinfección De Frutas



FRECUENCIA: Diaria



ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO SORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS	COD: **PRC-BPM-002**
		Versión 3

5. Procedimiento Limpieza y Desinfección De Pisos

Actividad: Limpieza y desinfección de Pisos

Responsable: Manipuladores de Alimentos

ALCANCE: La limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos del área de Almacenamiento transitorio de los alimentos y bodegas

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	**DIARIO:** Este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad	Escoba	Barrer, recogiendo residuos de gran tamaño y visible.
		Recogedor.	
		Caneca identificada para basura.	
		Trapeador.	Aplicar agua tibia con jabón.
		Cepillo.	
		Delantal plástico	
		Jalador de agua.	
		Balde o escurridor de trapeadores.	
		Guantes (Ver código de colores para guantes).	Cepillar el piso, dejarlo jabonado por 5 min
		Detergente y desinfectante (ver cuadro programa de limpieza y desinfección).	Posteriormente aplicar agua hasta sacar el jabón Totalmente
		Bolsa para basura (ver plan de saneamiento: de manejo de residuos sólidos).	escurrir el agua hasta quedar totalmente seco
DESINFECTANTE	**DIARIO:** Al finalizar la jornada	Amonio Cuaternario	Preparar desinfectante 4ml desinfectante / 1Lt agua
		Agua	
OBSERVACION	El coordinador o el apoyo logístico debe verificar la eficiencia del procedimiento		

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y ANJEOS	COD: **PRC-BPM-003** Versión 3

6. Procedimiento Limpieza y Desinfección De *Paredes, Techos, Puertas , Ventanas y Anjeos*

Responsable: Manipuladores de Alimentos

ALCANCE: La limpieza y desinfección de Pareces, techos, puertas y ventanas debe realizarse a todas las superficies que se relacionen con el almacenamiento de alimentos.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	SEMANAL	Agua Potable	Mezclar el detergente con el agua potable en un balde.
		Guantes (Ver código de colores para guantes).	Aplicar el detergente con esponja, escoba o cepillo.
		Escoba	Realizar acción mecánica en las áreas que sea necesario.
		Trapero	
		Balde	
		Detergente	Restregar con el cepillo todas las superficies haciendo énfasis en las partes más sucias.
DESINFECTANTE	SEMANAL	Cepillo o esponja	
		Hipoclorito	Enjuagar con abundante agua limpia. Hasta eliminar el detergente.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	**PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PAREDES, TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y ANJEOS**	COD: **PRC-BPM-003** Versión 3

		Gotero o jeringa	Preparar la solución de hipoclorito con agua y desinfectar
OBSERVACION	El coordinador o Apoyo logístico debe verificar la eficiencia del procedimiento		

ACTUALIZADO POR: **JAIRO ALONSO OSORIO** **Ingeniera de Alimentos**	**REVISADO POR:** **KAREN RODRIGUEZ** **COORDINADORA TECNICA**	**APROBADO POR:** **LUIS EDUARDO SENDOYA** **Representante Legal**

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE Canecas De BASURA Y TAPAS - BODEGA DE ALMACENAMIENTO	COD: **PRC-BPM-005** Versión 3

8. Procedimiento Limpieza y Desinfección *De Canecas De Basura Y Tapas - Bodega De Almacenamiento*

Responsable: Manipuladores de Alimentos

ALCANCE: La limpieza y desinfección de canecas de basura se extenderá a las utilizadas dentro del área de selección y clasificación de alimentos EN L ABODEGA DE ALMACENAMIENTO

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
LIMPIEZA	SEMANAL	Agua Potable	Colocarse los guantes y sacar la bolsa de la caneca.
		Guantes Negros	Retirar los restos de desechos con ayuda del cepillo
			Mezclar el detergente con el agua potable.
		Detergente	Enjuagar con agua limpia, retirar muy bien cualquier residuo de detergente presente en las estivas y canastillas
DESINFECTANTE	SEMANAL	Cepillo	Restregar con el cepillo todas las superficies haciendo énfasis en las partes más sucias.
			Enjuagar con abundante agua limpia. Hasta eliminar el detergente.
		Desinfectante	Preparar la solución del desinfectante con agua y desinfectar
		Bolsa para basura (ver plan de saneamiento: de manejo de residuos sólidos).	Dejar secar y colocar la bolsa de la basura.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	**PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE** Canecas De **BASURA Y TAPAS - BODEGA DE ALMACENAMIENTO**	COD: **PRC-BPM-005** Versión 3

OBSERVACION	El coordinador o Apoyo logístico debe verificar la eficiencia del procedimiento

ACTUALIZADO POR: **JAIRO ALONSO OSORIO** **Ingeniera de Alimentos**	**REVISADO POR:** **KAREN RODRIGUEZ** **COORDINADORA TECNICA**	**APROBADO POR:** **LUIS EDUARDO SENDOYA** **Representante Legal**

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PRACTICAS HIGIENICAS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	COD: PRC-BPM-006 Versión 3

HIGIENE Y PRESENTACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. ASPECTOS A CONSIDERAR

Con el fin de establecer claramente las condiciones mínimas de higiene y presentación del personal Manipulador de Alimentos, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en todos los Establecimientos educativos se han establecido las siguientes normas básicas que deben ser cumplidas por todas las personas que laboran como Manipuladores de Alimentos en los Establecimientos Educativos del Departamento de Vichada.

2. NORMAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

2.1 RESPONSABILIDADES DEL PERSONALMANIPULADOR

Las actividades relacionadas son las responsabilidades que el personal manipulador de alimentos debe cumplir, como lo establece Resolución Ministerial 16432 de 2015

a) Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos;

b) Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores;

c) Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal;

d) Cumplir las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico presentado por el Operador, diligenciando los formatos;

e) Realizar la recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos;
f) Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada uno de ellos;

g) Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS), con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos;

h) Llevar registró diario (kárdex) de ingreso y salida de alimentos;

i) Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobado;

j) Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón;

3. ESTADO DE SALUD

- El personal manipulador que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

- El coordinador y/o el Apoyo logístico de zona tomará las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche padezca enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

- Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo al coordinador y/o apoyo logístico o al jefe de contratación

4. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Todo manipulador de alimentos mientras trabaje directamente en la manipulación de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario
- Usar uniforme completo y limpio durante toda la jornada
- Lavarse la manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro.
- Usar tapabocas mientras se encuentre en las áreas de lavado, almacenamiento y distribución de alimentos.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, especialmente en las de limpieza, almacenamiento y distribución de alimentos, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
- Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No se debe hacer uso de aretes, anillos, relojes, cadenas u otros accesorios mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.
- No está permitido fumar o escupir en las áreas de preparación y servido, así como en el comedor o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- Los manipuladores de alimentos que presenten afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación, preparación y servido de los alimentos.
- Las personas que actúen **en calidad de visitantes** a las áreas del servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas para manipuladores directos de alimentos, incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

5. TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS

5.1 Alcance

Esta técnica debe ser desarrollada por todo el personal Manipulador de Alimentos antes de comenzar las labores ambientes , durante el proceso de almacenamiento y distribución de alimentos, durante toda la jornada laboral, cada vez que vaya al baño, cada vez que toque basura o la tapa de la caneca de basura y siempre que se considere necesario.

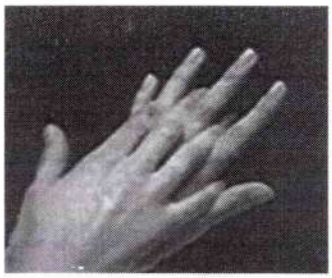
Los estudiantes deberán lavarse las manos antes de recibir los alimentos, el docente y/ o persona a cargo de los estudiantes supervisara la actividad.

Materiales

Agua Potable
Jabón desinfectante para manos.
Lavamanos.



1. Frótese las manos palma con palma



2. Frote el dorso de la mano con la palma, entrelazando los dedos



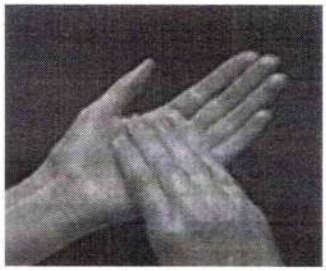
3. Palma con palma, con los dedos entrelazados



4. Entrelace los dedos dentro de las palmas



5. Frote la palma con el pulgar en sentido circular sujetando firmemente la mano



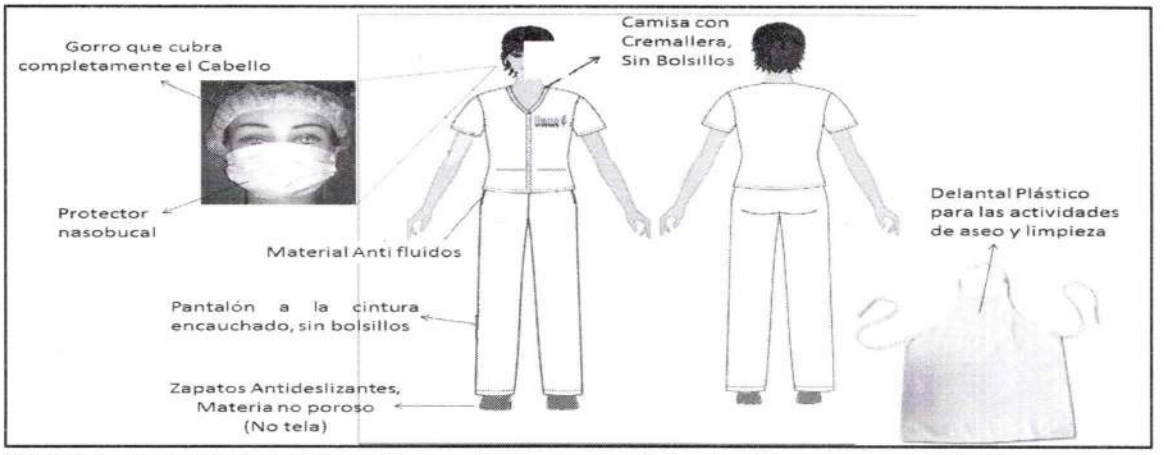
6. Frote la palma con los dedos en sentido circular sujetando firmemente la mano

6. UNIFORME PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS

VESTUARIO: (Material Anti fluido). De color claro, que permita visualizar Fácilmente su limpieza; con cierre o cremalleras y/o broches en lugar de botones

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PRACTICAS HIGIENICAS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	COD: **PRC-BPM-006** Versión 3

u otros accesorios que puedan caer en el Alimento, **Sin bolsillos** ubicados por encima de la cintura.



MALLA O GORRO: (Material en Tela o poliéster). Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente por la malla o gorro. No se permite el uso de maquillaje.

PROTECTOR NASOBUCAL O TAPABOCAS: (Material Desechable). ES DE USO OBLIGATORIO que la nariz, la boca, la barba, el bigote y las patillas se encuentren cubiertos mientras se manipulan los alimentos.

GUANTES:(Material Nitrilo). Estos deben mantenerse limpios, sin roturas o defectos, debe evitarse la acumulación de humedad.

ZAPATOS: Se debe usar Calzado cerrado de material resistente, No poroso, impermeable y de tacón bajo.

DELANTAL PLASTICO: Este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidente de trabajo.

Procedimiento Operativo en Prácticas de Higiene	
PRC-BPM-016	**Actividad: HABITOS DE HIGIENE**
Responsable: Manipulador de Alimentos	
ALCANCE. El procedimiento debe realizarlo todo personal Manipulador de Alimentos antes de comenzar las labores de almacenamiento y distribución de alimentos.	
FRECUENCIA: DIARIO	

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	**PROCEDIMIENTO PRACTICAS HIGIENICAS PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	COD: **PRC-BPM-006** Versión 3

IMPLEMENTOS:
Agua
Jabón
Elementos de Aseo personal

OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO
HABITOS DE HIGIENE	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, deben ser excluidos en toda actividad directa de manipulación de Alimentos
	Usar ropa limpia y lavada después de bañarse antes de ir al trabajo (medias, ropa interior, camisa, pantalón).
	Usar jabón y agua para lavarse las manos.
	No limpiarse las manos o los utensilios con los delantales, ni secarse con ellos la transpiración de la cara.
	Mantener uñas cortadas y limpias, sin esmalte.
	No utilizar maquillaje.
	Mantener el cabello limpio, corto y dentro de la cofia.
	No peinarse en el área de producción.
	No comer, beber, fumar, masticar chicle, salivar, estornudar en el área de producción.
	No manipular alimentos luego de limpiar canastillas, estibas o lavar platos sucios, sin antes lavarse las manos.
	No ir al baño con el delantal
OBSERVACIONES	Los visitantes a los establecimientos deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene dentro del área de manipulación de alimentos
	El coordinador o el apoyo logístico debe verificar la eficiencia del procedimiento

CODESBIF	PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	COD: PR 002GC
		Versión 3

PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS CODESBIF

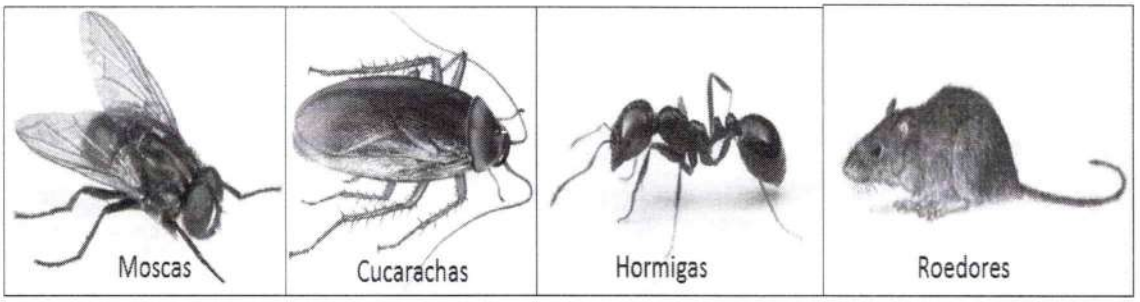
PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

El programa de control integral de plagas es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas de la unidad operativa, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

No es conveniente para ningún establecimiento que expenda el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y alacena. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:



Las moscas y las cucarachas se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Los roedores son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de roedores u otras plagas.
  La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

1. OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control que prevenga y proteja las áreas de almacenamiento del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (artrópodos, roedores, hormigas, otros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.

- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del almacenamiento de los alimentos.

- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas a la bodega de almacenamiento de alimentos.

- Entrenar al personal en el manejo y periodicidad y la supervisión de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.

- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles físicos, mecánicos, biológicos y químicos.

- Cumplir con Resolución 2674 de 2013 para la estructuración del Plan de Saneamiento y el decreto 1843 de 1991 en el manejo de plaguicidas

3. ALCANCE

Este programa se aplica a todas las áreas de la bodega del almacenamiento de los alimentos y restaurantes escolares, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores.

4. INDICADOR

La verificación del programa de control de plagas, se efectuara mediante el monitoreo diario antes, y después del inicio de las actividades verificando los mecanismos utilizados para su control en los puntos establecidos estratégicamente para el control de las plagas y roedores.

5. DEFINICIONES

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección. Es la presencia de virus, bacterias, richetsias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamífero, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

6. TIPOS DE CONTROLES

• **Barreras Físicas y Dispositivos Mecánicos:** Además de las acciones de prevención son importantes las medidas de control físico. Este consiste en acciones de exclusión de las plagas en las zonas de elaboración.

El uso de distintos elementos no químicos para la captura de insectos, como por ejemplo las trampas de luz UV para insectos voladores, las trampas de pegamentos para insectos o roedores y las cortinas de aire, son consideradas acciones físicas. Otro tipo de barreras es el control de malezas en áreas peri-domiciliarias o caminos de acceso.

Los agujeros de los desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente. Mediante redes metálicas o mosquiteros, colocadas por ejemplo en las ventanas abiertas, las puertas y aberturas de ventilación, se reducirá el problema de la entrada de plagas. Se prestará atención especial a la actividad de las aves. Se debe evitar que aniden cerca del servicio de alimentación.

• **Control Químico**: El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad o

aptitud del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin. Recordar que la inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer aparejados problemas de intoxicaciones.

Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

6.1 Recomendaciones Generales

• Los equipos y utensilios deben estar protegidos de la contaminación, conservándolos siempre en condiciones sanitarias adecuadas.

• Mantener herméticos y apartados del suelo todos los alimentos envasados y no envasados. El sector destinado al almacenamiento de substancias alimenticias debe estar herméticamente cerrado.

• Procurar que las áreas estén ordenadas de modo que la visibilidad sea completa, evitando los recovecos.

• Inspeccionar todas las materias primas que llegan al servicio de alimentación para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

• Verificar el estado general de pisos, techos y paredes: si encuentra agujeros o grietas, séllelos.

• Asegurarse de que los pisos se encuentren libres de restos de comida, fundamentalmente en los sectores más críticos, tales como cocina, depósitos y baños.

• Mantener las áreas de lavado y residuos libres de trabas o recovecos. En la cocina, higienice periódicamente los azulejos, bajo mesadas, hornos, calderas, refrigeradores.

• Disponer de entretechos o falsos techos emplacados, revise periódicamente su estado: estos sitios pueden servir de refugio a roedores e insectos

• Poner el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se deben utilizar envases de alimentos, nuevos o ya usados para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias no alimentarias.

7. CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS

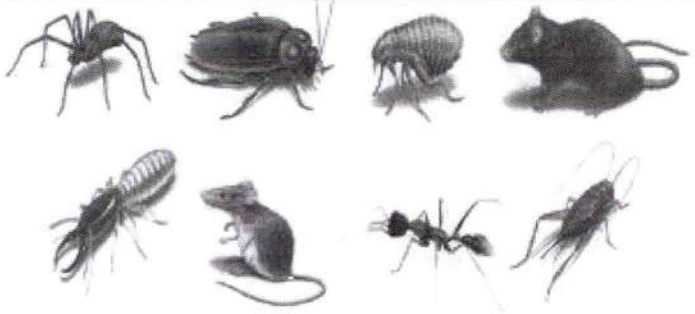
CONTROL DE PLAGAS			ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS
RESPONSABLE: Auxiliar de servicios– EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.			
OPERACION	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTOS**
CONTROL FISICO PREVENTIVO	Semanal, Mensual.	Lista de chequeo	Estado de cada uno de los sifones, rejillas, rendijas, angeos, techos falsos y Se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico, Se mantendrán todas las paredes aislantes cubiertas y selladas, Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano, Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento, Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente y en forma automática (brazos de auto cierre), Además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla, Se mantendrá el orden dentro y fuera del establecimiento, todo el tiempo. Es obligatorio mantener libre de perros, gatos o cualquier otro animal.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	COD: PR 002GC
		Versión 3

OBSERVACIONES:

- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado.
- Se dejará un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos, Es conveniente pintar una banda de color blanco en el piso de 45 cm de ancho, como mínimo, pegada a la base de la pared a todo el alrededor del área interna del edificio, para poder detectar posibles infestaciones.
- Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados, Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Tener buena iluminación, Hacer rotación de materiales almacenados.
- Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas.
- Eliminar las esquinas oscuras, Proteger paredes y techos falsos, Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.
- Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen.
- Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.
- Los ingredientes comestibles se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores, el que puede ser construido con cualquier material resistente a los dientes de los roedores, tal como 0.15 cm de pulgada de tela metálica.
- La parte baja debe ser protegida contra daño mecánico.
- Esta área se manejará con las mismas medidas que se aplican a cualquier otra bodega.

ENCARGADO_____ **SUPERVISA**_____



ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	COD: PR 002GC
		Versión 3

8. CONTROL FISICO, MECANICOQUIMICO DE DESINSECTACION O DESRATIZACION.

FECHA: _____ CIUDAD: _____

PROCEDIMIENTO N°__ CONTROL DE PLAGAS	ACTIVIDAD: CONTROL QUIMICO DE DESINSECTACION O DESRATIZACION

RESPONSABLE: AUXILIAR DE SERVICIOS – EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.

_____ _____

OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTOS
DESINFECTACION Y DESRATIZACION	Mensual ( ) Semestral( )	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada por la autoridad sanitaria y calificada para realizar la actividad.	

ADMINISTRADOR_____

RESPONSABLE DE EMPRESA APLICADORA_____



ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

9. UBICACIÓN DE CEBOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS.

Según el caso y necesidad se deben ubicar en el plano del establecimiento los puntos o sitios en los que se han aplicado cebos rodenticidas o cebos curachicidas; con la finalidad de determinar el consumo de estos por parte de las plagas, debe realizarse por personal idóneo, con productos previamente verificados y rotulados. Estos lugares deben contar con avisos visibles, alusivos según la actividad realizada.

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

- Resolución 2674 de 2013.
- Procedimientos de control de plagas y roedores,
- Monitoreo diario del agua utilizada en el casino en sus diferentes puntos.

11. PROCEDIMIENTOS IMPLMENTADOS

- **PRC-PLA-001** Control De Plagas
- **PRC-PLA-002** Inspección De La Hermeticidad De Los Restaurantes Escolares De Las Instituciones Educativas
- **PRC-PLA-003** Manejo Adecuado De Alimentos En Desuso
- **PRC-PLA-004** Inspeccionar La Prevención De Plagas
- **PRC-PLA-005** Jornada De Desratización O Desinsectación
- **PRC-PLA-006** Instalar Trampas O Cebos Contra Plagas

12. FORMATOS

- **F-BPM-001 Formato plan de saneamiento básico**

CODESBIF	PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	COD: PR 002GC
		Versión 3

PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE PLAGAS

- **PRC-PLA-001** Control De Plagas
- **PRC-PLA-002** Inspección De La Hermeticidad De Los Restaurantes Escolares De Las Instituciones Educativas
- **PRC-PLA-003** Manejo Adecuado De Alimentos En Desuso
- **PRC-PLA-004** Inspeccionar La Prevención De Plagas
- **PRC-PLA-005** Jornada De Desratización O Desinsectación
- **PRC-PLA-006** Instalar Trampas O Cebos Contra Plagas

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF	PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	COD: PR 002GC
		Versión 3

FORMATOS DE CONTROL DE PLAGAS

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO OPERATIVO PARA CONTROL DE PLAGAS	COD: PRC-PLA-001 Versión 3

Procedimiento No. PRC-PLA-001	**Actividad: Diagnostico de Control**		
Responsable: Apoyo logístico			
ASPECTOS A EVALUAR	**C**	**NC**	**OBSERVACIONES**
EDIFICACION E INSTALACIONES			
1.1 Áreas Exteriores			
1.1.1. Ausencia de refugio para plagas			
1.1.2 Ausencia de reproducción de plagas			
1.1.3 Sistema de manejo de basuras en áreas exteriores			
1.1.4 Contenedor de Basuras			
1.2 LOCALIZACION Y ACCESOS			
1.2.1 alrededores limpios de estancamientos de agua			
1.3 DISEÑO Y CONSTRUCCION			
1.3.1 La construcción protege las áreas de producción contra plagas			
1.3.2. separación adecuada de Áreas			
1.3.3 ausencia de animales domésticos			
1.4 DISPOSICION DE DESPERDICIOS			
1.4.1 área de almacenamiento para residuos			
1.4.2 contenedores adecuados			
1.4.3. limpieza regular de los contendores			
1.5. CONDICIONES AREA DE ELABORACION			
1.5.1 Luz de puerta no mayor a 1 cm			
1.5.2 ventanas con maya de protección contra insectos y aves			
1.5.3 drenajes de agua residuales protegidos con rejillas			
1.5.4 abertura de Ventilación protegidas			
1.6 SANEAMIENTO Y CONTROL			
1.6.1Existe plano de ubicación de puntos de control de plagas			

FIRMA APOYO LOGISTICO

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JAIRO ALONSO OSORIO	**KAREN RODRIGUEZ**	**LUIS EDUARDO SENDOYA**
Ingeniera de Alimentos	**COORDINADORA TECNICA**	**Representante Legal**

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS	COD: PRC-PLA-002 Versión 3

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos:

Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor 1 cm; se debe disponer de cauchos en buen estado.

Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.

Verificar el estado de mantenimiento de los angeos en las ventanas

Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida

Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO. Ingeniera de Alimentos	KAREN RODRIGUEZ COORDINADORA TECNICA	LUIS EDUARDO SENDOYA Representante Legal

YENSON OCAMPO GOMEZ 1.122.121.147-7	***PROCEDIMIENTO MANEJO ADECUADO DE ALIMENTOS EN DESUSO***	COD: PRC-PLA-003 Versión 3

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como embalajes: cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos. Para realizar esta actividad se debe seguir los siguientes pasos:

se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico, se desarrolla en cada área de las instalaciones. Estos se pueden acumular fácilmente en área de descargue, área de lavado, cuarto de almacenamiento, etc. y podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalaje y empaques como cajas de cartón guacales de maderas, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

Verificar e inspeccionar las zonas indicadas en el formato..

No siempre los insectos y roedores aparecen cuando el ambiente está sucio, basta existir próximo a las instalaciones algún depósito de basura, redes de desagotes, etc

Una plaga frecuente son las cucarachas y para poder combatirlas se necesita un insecticida de poder residual.

Los roedores son peligrosos, no solo por el continuo consumo de alimentos, sino porque pueden contaminarlos a través de las heces, orina, etc..

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
SAMIA DAYANA HASSAN QUINTERO Ingeniera de Alimentos	MARTHA LORENA RODRIGUEZ VARGAS COORDINADORA TECNICA	YENSON OCAMPO GOMEZ Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO INSPECCIONAR LA PREVENCIÓN DE PLAGAS	COD: PRC-PLA-004
		Versión 3

Para prevenir la aparición de plagas dentro de las instalaciones de almacenamiento y distribución de alimentos, **Codesbif** tiene en cuenta lo siguiente:

Se determinan claramente el área de almacenamiento de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, canastillas, bolsas, cajas, estibas etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de roedores..

Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos están dispuestos de su empaque individual y se verifica que esté debidamente sellado.

Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.

Las basuras se disponen en un lugar específico y son tapadas adecuadamente.

Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.

Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

INSPECCION DE LA PRESENCIA DE PLAGAS

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO INSPECCIONAR LA PREVENCIÓN DE PLAGAS	COD: PRC-PLA-004 Versión 3

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Apoyo Logístico						MES:	
ASPECTO		PLAGA ENCONTRADA	S1	S2	S3	S4	ACCIÓN CORRECTIVA
A	ÁREA DE BODEGA						
1	Uniones entre los pisos y las paredes y paredes y techos.						
2	Debajo y en los entrepaños de la estantería.						
3	Debajo de las estibas.						
4	Dentro de las canastillas.						
B	CUARTO DE BASURAS						
5	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
6	Dentro y alrededor de la caneca.						
C	CUARTO DE ALMACENAMINETO						
7	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.						
8	Dentro y fuera de los gabinetes.						
D	BAÑOS						
9	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techo.						

S1: Semana 1 – S2: Semana 2 – S3: Semana 3 - S4: Semana 4

Firma de Apoyo logístico

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	*PROCEDIMIENTO JORNADA DE DESRATIZACIÓN O DESINSECTACIÓN.*	COD: PRC-PLA-005 Versión 3

En el momento de identificar un foco de plagas de acuerdo a los seguimientos de la ficha de inspección, se recomienda seguir los siguientes pasos:

Alertar al responsable de tomar la medida correctiva..

Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:

Concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el siguiente procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria del distrito capital.

Formato de diagnóstico e identificación de plagas

Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.

Procedimiento de fumigación y de desratización

Planos con ubicación e identificación de cebos en casos de haberse utilizado.

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	***PROCEDIMIENTO JORNADA DE DESRATIZACIÓN O DESINSECTACIÓN.***	COD: PRC-PLA-005 Versión 3

Actividad: Fumigación

Frecuencia: Mensual

Responsable: Manipuladores de Alimentos

AREA A CONTROLAR	PROCEDIMIENTO	
	Antes de la fumigación	**Después de la Fumigación**
Cuartos de almacenamiento de víveres y frutas.	Evacuar los alimentos que se encuentren en las canastillas.	Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
Área de lavado	En la zona de bodega proteger los productos y canastillas.	Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
	Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.	Enjuagar y se realizar desinfección.
Área de Bodega de lácteos	Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación	Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.
Área de ubicación de las canecas o recipientes contenedores de basura	No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos	
	No fumar, comer o beber durante la aplicación.	

Observaciones:

FIRMA DE APOYO LOGISTICO

ACTUALIZADO POR:	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
JAIRO ALONSO OSORIO	**KAREN RODRIGUEZ**	**LUIS EDUARDO SENDOYA**
Ingeniera de Alimentos	**COORDINADORA TECNICA**	**Representante Legal**

Para realizar esta actividad se debe definir la fecha y el responsable de la verificación.

1

De acuerdo a la inspección rutinaria de los cebos con el fin de determinar, si los cebos instalados fueron consumidos parcial o totalmente, se deberá tomar la correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momento de identificar una infestación de plagas y que requieran desinsectación o desratización. Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presentan presencia de plagas se debe ejecutar el programa integral de plagas correctivos.

1

CODESBIF	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	COD: PR 003GC
		Versión 3

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS CODESBIF

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

En las actividades propias de control de calidad de alimentos recibidos se generan una serie de desechos sólidos y líquidos (Residuos orgánicos, restos de bebidas lácteas, sobrantes y demás) que son manejados de tal forma que impidan la contaminación de los alimentos industrializados con disposición a ser distribuidos y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso de selección de alimentos son considerados residuos.

1. OBJETIVOS DEL PROGRAMA

1.1 General

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes de las actividades a desempeñar

1.2 Específicos

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados.
- Prevenir la contaminación de los alimentos, empaques, equipos, personal áreas y utensilios; retirándolos en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación al ambiente y demás
- Cumplir con Resolución 2674 de 2013 para la estructuración del Plan de Saneamiento.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en el restaurante.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en las instalaciones.

2. ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, almacenamiento, entrega y consumo (cuando aplica), debe ser ejecutado por personal del Manipulador Capacitado.

Se han identificado los residuos en sus puntos operativos de dos tipos: Los sólidos y líquidos. Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa.

El control realizado por nuestra empresa se basa en la supervisión de la limpieza Las frecuencias de aseo estarán sujetas, este y se registrara en el plan de saneamiento

3. RESPONSABLES

3.1 Coordinadores

- Asegurar el cumplimiento del programa.
- Verificar que las actividades de recolección y almacenamiento de residuos sólidos se realicen de acuerdo con la forma y frecuencias establecidas en los procedimientos de manejo de residuos sólidos.
- Supervisar que los trabajadores cuenten y utilicen los elementos de protección personal requeridos para el trabajo.

3.2 Manipuladoras

- Ejecutar cada uno de los procedimientos de recolección y almacenamiento de acuerdo a lo descrito en el presente programa.
- Utilizar los elementos de protección personal antes de realizar cualquier actividad
- Realizar los procesos de limpieza y desinfección después de manejar los residuos sólidos.

4. INDICADOR

La verificación del programa de control de residuos sólidos, se efectuara mediante el monitoreo diario antes, y después del inicio de las actividades según especificaciones.

5. DEFINICIONES

Basura. Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

6. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

Codesbif ha identificado los residuos en el área de selección y clasificación de los alimentos de dos tipos: Los sólidos y líquidos.

La frecuencia de evacuación de residuos generados durante la selección y clasificación de producto depende del volumen generado, sin embargo, esta debe hacerse mínimo una vez al día y es llevada a las canecas ubicadas fuera de las instalaciones.

Los residuos inorgánicos son dispuestos en contenedores de basura ubicados fuera del área de almacenamiento y bodega. La evacuación de residuos orgánicos se realiza de acuerdo con un cronograma establecido por el contratista.

- **Desechos sólidos orgánicos** (se le denominan a los desechos biodegradables que son putrescibles): restos alimentos, desechos de jardinería, residuos agrícolas, animales muertos, huesos, otros biodegradables excepto la excreta humana y animal.

- **Desechos sólidos inorgánicos** (se le denomina a los desechos sólidos inorgánicos, considerados genéricamente como "inertes", en el sentido que su degradación no aporta elementos perjudiciales al medio ambiente, aunque su dispersión degrada el valor estético del mismo y puede ocasionar accidentes al personal):
- **Desechos sólidos generales:** papel y cartón, vidrio, cristal y cerámica, desechos de metales y/o que contengan metales, madera, plásticos, gomas y cueros, textiles (trapos, gasas, fibras), y barreduras.

- **Desechos sólidos pétreos:** piedras, rocas, escombros de demoliciones y restos de construcciones, cenizas, desechos de tablas o planchas resultado de demoliciones.

- **Desechos industriales:** La cantidad de residuos que genera una industria es función de la tecnología del proceso productivo, calidad de las materias primas o productos intermedios, propiedades físicas y químicas de las materias auxiliares empleadas, combustibles utilizados y los envases y embalajes del proceso, entre estos están los de la industria básica, textil, maquinarias, automovilística, goma y curtido de cueros, petróleo, química, alimenticia, eléctrica, transporte, agrícola, etc.

- **Desechos peligrosos:** todas aquellas sustancias, materiales u objetos generados por cualquier actividad que, por sus características físicas, biológicas o químicas, puedan representar un peligro para el medio ambiente y la salud humana.



CODIGO DE COLORES PARA SEPARACION DE RESIDUOS

Tipo de residuo	Color de identificación
Papel	Amarillo
Plásticos	Azul
Metal	Gris
Orgánicos	Verde
Vidrio	Blanco
Peligrosos	Rojo
Disposición final	Negro

7. MANEJO Y DISPOSICION

Todos los desechos de los establecimientos educativos y bodega de almacenamiento son recolectados en bolsas plásticas y llevadas a las canecas ubicadas fuera del área de proceso. La empresa de aseo, recoge los residuos periódicamente por lo cual no representa un foco de contaminación y se encuentra situada lejos de las áreas de almacenamiento y distribución de los alimentos.

En los comedores escolares que no cuentan con este servicio de recolección continuo el manejo de los residuos se realiza de la siguiente forma:

- **Residuos orgánicos:** Son utilizados como alimento para animales y abono orgánico además son retirados diariamente.

- **Residuos inorgánicos:** se reutilizan o reciclan o queman en el sitio.

Nota: Es de anotar que en los puntos rurales se emplea una sola caneca para la deposición de los residuos, de igual forma estos son retirado a diario de la unidad de servicio, y almacenados en un área específica, el responsable del Establecimiento Educativo es el encargado de hace la disposición final.

8. ACCIONES PREVENTIVAS

- Conocer el entorno, valorando los riesgos higiénicos causados por acumulación de basuras o por estancamiento de aguas que producen contaminación ambiental.

- Se debe contar con un área específica para el manejo de desechos, evitando así la proliferación de insectos.

- Los desechos se deben recolectar y clasificar en su lugar de origen.

- Diariamente deben ser llevados al sitio destinado para su disposición, en un lugar lejano a las áreas de preparación.

- La basura se debe recoger en recipientes de materiales fáciles de limpiar e impermeables que dispongan de tapa que cierre herméticamente de manera automática.

- En el interior del recipiente se debe colocar una bolsa de plástico de un solo uso fijada en la base.

- Las bolsas de basura se deben sacar cada vez que estén llenas.
- Los recipientes se deben limpiar y desinfectar cada vez se vacíen y, como mínimo, una vez al día.

- Después de manipular o sacar la basura debemos lavarnos las manos.

- Los recipientes se deben colocar en puntos de fácil acceso, pero que no supongan un riesgo de contacto con los alimentos.

- Una vez llenas las bolsas se deben retirar y depositar en un espacio destinado específicamente o almacenarlas provisionalmente hasta que sean recogidas por los servicios de residuos sólidos.

- La limpieza de los recipientes de debe hacer con agua potable caliente y detergentes y después se deben desinfectar y secar al aire, finalmente se

- Debe colocar la bolsa y tapar.

9. ACCIONES DE CONTINGENCIA CONTINGENCIA

- En caso de que los residuos sean ubicados inadecuadamente Y dispuestos sin ninguna medida de protección, será inmediatamente detenido el servicio de manipulación o distribución y se procederá a realizar su respectiva disposición.

- En caso de que la empresa municipal de recolección de los residuos no realice la debida labor en un tiempo mayor a 7 días, estos desechos serán trasladados a un lugar deshabitado y enterrados para que no causen impacto negativo en el medio ambiente.

10. PROCEDIMIENTOS

- **PRC-RES-001** Manejo Adecuado De Los Residuos Sólidos Zona De Comedor Escolar
- **PRC-RES-002** Manejo Adecuado De Los Residuos Sólidos Zona De Almacenamiento Temporal
- **PRC-RES-003** Recolección de Residuos Sólidos en el Área de Proceso
- **PRC-RES-004** Recolección de Residuos Sólidos Zona de baños
- **PRC-RES-005** Recolección de Residuos Sólidos Zona de Almacenamiento Temporal y Bodega

11. FORMATOS

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF	PROGRAMA MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	COD: PR 003GC
		Versión 3

PROCEDIMIENTOS DE RESIDUOS SOLIDOS

- **PRC-RES-001** Manejo Adecuado De Los Residuos Sólidos Zona De Comedor Escolar
- **PRC-RES-002** Manejo Adecuado De Los Residuos Sólidos Zona De Almacenamiento Transitorio o Temporal
- **PRC-RES-003** Recolección de Residuos Sólidos en el Área de Proceso
- **PRC-RES-004** Recolección de Residuos Sólidos Zona de baños
- **PRC-RES-005** Recolección de Residuos Sólidos Zona de Almacenamiento Temporal y Bodega

FORMATOS DE RESIDUOS SOLIDOS

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	***PROCEDIMIENTO MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE COMEDOR ESCOLAR***	COD: PRC-RES-001 Versión 3

ACTIVIDAD: RECOLECCION RESIDUOS ZONA DE COMEDOR ESCOLAR (Si Aplica)

RESPONSABLE: AUXILIAR DE SERVICIOS.

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTOS
RECOLECCIÓN	Diario Al inicio y al final de la jornada.	Recipiente plástico con tapa de vaivén, Bolsas plásticas, guantes.	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del comedor. Recolección por el personal interno y externo.

OBSERVACIONES:

ENCARGADO_____ **SUPERVISA**_____



ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO Ingeniera de Alimentos	KAREN RODRIGUEZ COORDINADORA TECNICA	LUIS EDUARDO SENDOYA Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	PROCEDIMIENTO MANEJO ADECUADO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE ALMACENAMIENTO TRANSITORIO O TEMPORAL	COD: PRC-RES-002 Versión 3

ACTIVIDAD: RECOLECCION RESIDUOS ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL.			
RESPONSABLE: AUXILIAR DE SERVICIOS.			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTOS**
ALMACENAMIENTO	Diario Al inicio y al final de la jornada.	Recipientes de capacidad adecuada para residuos orgánicos con tapa. Recipientes de capacidad adecuada para residuos inorgánicos con tapa.	Almacenar temporalmente en el área. Implementar embalaje de residuos Por el personal interno. Disponer al personal externo.
OBSERVACIONES: **ENCARGADO**_____ **SUPERVISA**_____			



ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	***PROCEDIMIENTO*** **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS EN EL ÁREA DE PROCESO**	COD: PRC-RES-003 Versión 3

Actividad: Recolección de Residuos Sólidos en el Área de Proceso

Responsable: Manipuladores de Alimentos

FRECUENCIA:
DIARIO. Al inicio y al final de la jornada

IMPLEMENTOS:

- Recipiente plástico con tapa
- Bolsas Plásticas

OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS (cascaras, residuos de comida)	Ubicar canecas del color adecuado según el tipo de residuo. Debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética
	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en recipientes separados y ubicado en zonas de proceso y almacenaje. Recolección por el personal manipulador de alimentos.
	Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.
	Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas
	Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.
	No se debe votar basura al piso.
	En caso de salpicaduras o caídas de alimentos al piso se debe recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.
	En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.
	Se debe realizar clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.
	Evacue la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, +máximo una hora antes que la persona encargada de la recolección o el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección y escriba la hora de evacuación de basura.
	El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

OBSERVACIONES

FIRMA APOYO LOG.

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniera de Alimentos	COODINADORA TECNICA	Representante Legal

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	***PROCEDIMIENTO*** **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE BAÑOS**	COD: PRC-RES-004 Versión 3

Actividad: Recolección de Residuos Sólidos Zona de baños	
Responsable: Manipuladores de Alimentos	
FRECUENCIA: DIARIO al inicio y al final de la jornada	
IMPLEMENTOS: • Recipiente plástico con tapa de pedal (preferiblemente) • Bolsas Plásticas	
OPERACIÓN	**PROCEDIMIENTO**
RECOLECCION (RESIDUOS NO RECICLABLES)	Depositar los residuos en los recipientes ubicados en el área del baño.
	Los residuos no deben ser depositados por fuera del recipiente de aseo
	las rejillas de las duchas deben estar libres de residuos de jabón, cabello, o cualquier material que impida el desagüe por las tuberías
	Los baños deben encontrarse siempre en condiciones higiénicas aceptables.
OBSERVACIONES	
FIRMA DEL APOYO LOG.	

CODESBIF corporación para el desarrollo social y bienestar familiar	***PROCEDIMIENTO*** **RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS ZONA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL Y BODEGA**	COD: PRC-RES-005 Versión 3

Actividad: Recolección de Residuos Sólidos Zona de Almacenamiento Temporal y Bodega

Responsable: Manipuladores de Alimentos

FRECUENCIA: **DIARIO.** Al inicio y al final de la jornada

IMPLEMENTOS: Recipiente plástico con tapa (preferiblemente), Bolsas Plásticas

OPERACIÓN	PROCEDIMIENTO
RECOLECCION DE MATERIAL DE EMBALAJE	Las cajas de cartón deben disponerse en un área de almacenamiento temporal con el fin de ser reciclado.
	No almacenar mojado o con residuos de Alimentos.
	Evacuar el material reciclado en caso de no ser reutilizado.

OBSERVACIONES

FIRMA DEL APOYO LOG.

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO Ingeniero de Alimentos	KAREN RODRIGUEZ COORDINADORA TECNICA	LUIS EDUARDO SENDOYA Representante Legal

CODESBIF	PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	COD: PR 004GC
		Versión 3

PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

ACTUALIZADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
JAIRO ALONSO OSORIO	KAREN RODRIGUEZ	LUIS EDUARDO SENDOYA
Ingeniero de Alimentos	COORDINADORA TECNICA	Representante Legal

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en la unidad operativa con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

El agua utilizada en el proceso de limpieza y desinfección de las frutas y demás actividades, proviene del suministro de agua brindado por el municipio. Los cuales verifican las siguientes etapas en el proceso de abastecimiento de agua potable.

Captación: el agua es captada en nacederos, pozos y redes de suministro de agua potable, donde se evalúan las condiciones adecuadas para que el agua suministrada sea limpia y apta para el consumo.

Almacenamiento: el agua es almacenada en los tanques principales, desde donde se distribuye para todas las áreas (tanques secundarios baños, lavaderos, lavamanos, etc.).

1. OBJETIVO DEL PROGRAMA

1.1 General

Garantizar de manera diana y oportuna el abastecimiento de agua potable para el uso en las preparaciones y labores de limpieza y desinfección propias del Área de Almacenamiento Transitoria y Temporal (bodega) de los establecimientos Educativos priorizados con modalidad Complemento Alimentario Industrializada.

1.2 Específicos

- Establecer un procedimiento de control en la limpieza y desinfección
- Concientizar al personal que interviene en los procesos de limpieza y desinfección de alimentos (frutas) para ejercer un uso razonable del agua potable.

2. ALCANCE

El presente programa se aplicará al agua que se utiliza en las etapas de operación y funcionamiento en el área de alimentos.

3. DEFINICIONES

Agua cruda. Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Agua potable o agua para consumo humano. Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el decreto 1575 de 2007 y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Análisis de vulnerabilidad. Es el estudio que permite evaluar los riesgos a que están expuestos los distintos componentes de un sistema de suministro de agua.

Buenas Prácticas Sanitarias. Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

Fuente De Abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas

4. RESPONSABLE

4.1 Coordinador

- Asegurar el cumplimiento del programa
- Verificar que los procedimientos de verificación y control del agua potable se realicen de acuerdo con la forma y frecuencias establecidas

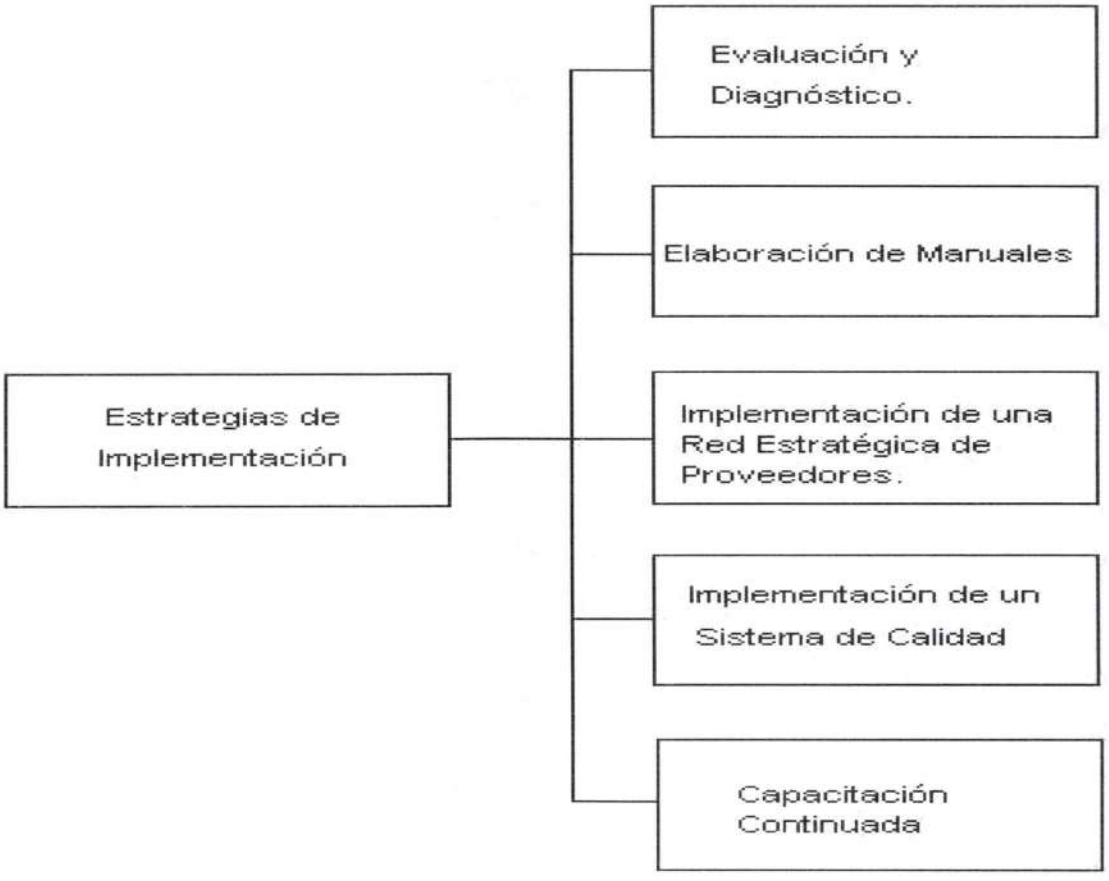
4.2 Manipulador de Alimentos

- Realizar la verificación y control del agua potable diariamente antes de iniciar la producción.

5. ESTRATEGIAS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PROGRAMA DE CONTROL PARA EL ABASTECIMIENTO DEL AGUA

Para la implementación del programa de gestión de mantenimiento se deben desarrollar y aplicar las siguientes estrategias:

Figura 1. Estrategias de implementación de sistemas de control.



6. FRECUENCIA

- Según el procedimiento establecido para cada acción
- Los formatos deben llenarse completamente, y en las frecuencias establecidas y archivadas como soporte de las actividades para la evaluación por parte del coordinador o Gerencia del proyecto.

7. PROCESO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente es obligación de la autoridad sanitaria competente, realizar visitas periódicas para verificar y garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las buenas prácticas de manufactura establecidas, dentro de las cuales está contenido el plan de saneamiento Básico.

7.1 Plazos para el cumplimiento:

1. Así como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las Buenas prácticas de Manufacturas Se procederá a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de 30 días para su cumplimiento a partir de su notificación.

2. Vencido el plazo mencionado, La empresa deberá realizar visitas de inspección para verificar el cumplimiento de las exigencias contenidas en la ficha de seguimiento y en caso de encontrar que estas no se han cumplido, deben aplicar las medidas sanitarias de seguridad y sanciones previstas en el presente decreto. Si el cumplimiento De las exigencias es parcial podrá otorgar un nuevo plazo por un término no mayor al inicialmente concedido.

3. En caso que en la tercera y última visita persista el incumplimiento se tomaran medidas sanitarias, con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva.

8. ACCIONES PARA ASEGURAR LA CALIDAD DEL AGUA POR PARTE DEL OPERADOR

La manipuladora recibirá una capacitación impartida por el coordinador del comedor Escolar y será el manipulador responsable de inspeccionar diariamente las características del agua que se va a utilizar en el servicio. Esta información se registrará diariamente en el FORMATO DE MONITOREO PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA (F-AGU-001)

Los parámetros organolépticos son los siguientes:

- Revisar sabor, probando el agua directamente de la llave. El sabor debe ser normal, se colocará 1 cuando el sabor corresponda al específico del agua y 2 cuando presente algún tipo de inconsistencia.

- Revisar el olor acercando un poco de agua en un vaso, directamente a la nariz se colocará 1 cuando el olor corresponda al específico del agua (inodora) y 2 cuando presente algún tipo de inconsistencia.

- Realizar inspección visual y determinar el color y la turbidez. La muestra no puede presentar colores anormales ni elementos en suspensión. se colocará 1 cuando el color corresponda al específico del agua (incolora) y 2 cuando presente algún tipo de inconsistencia.

De igual forma el operador ejecutará las siguientes medidas como plan de contingencia para los posibles des abastecimientos parciales por derrames de productos químicos, suspensión u otras emergencias:

- Cambio de la modalidad cuando se trate de cortes prolongados, previo estudio y autorización del supervisor de contrato (Modalidad ración de emergencia)

- Coordinación para la priorización en la entrega de agua por parte de bomberos u otras entidades que cumplan esta labor dentro del municipio.

9. ACCIONES PARA GARANTIZAR LA POTABILIDAD DEL AGUA POR PARTE DEL OPERADOR.

- Coordinar acciones conjuntas con las Secretarías de Salud municipales Y las empresas prestadoras del servicio.

- Procesos de cloración del agua a concentraciones permitidas dentro de las unidades de servicio.

- Solicitud y seguimiento de los análisis microbiológicos y fisicoquímicos según normatividad vigente.

- Solicitud y seguimiento a la entidad competente de los certificados de potabilidad para el área de influencia.

- Coordinación con las instituciones educativas para el mantenimiento de la acometida y las redes internas según normatividad vigente.

- Coordinar con las instituciones educativas para realizar la limpieza y desinfección de los tanques de agua mínimo cada seis meses según normatividad vigente.

- Coordinación con las Instituciones educativas para la adquisición y mantenimiento de filtros de agua. (filtración y ozonización)

10. MEDIDAS PREVENTIVAS

10.1 Coordinación Con Instituciones Educativas

- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

- Se debe disponer de agua potable para cada una de las preparaciones incluidas en la minuta patrón.

- Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

- Se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizar conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

- Si la unidad de servicio no cuenta con un tanque de las características anteriores se solicitará a la administración municipal para la ubicación del mismo.

11. MÉTODOS DE POTABILIZACIÓN DE AGUA

11.1 Químico: Se trata de la adición de sustancias químicas que actúan como desinfectantes; su eficacia depende de las concentraciones, tiempos y características del agua a tratar; los desinfectantes más utilizados son:

- **Hipoclorito de sodio:** Granulado, líquido, pastillas o gaseoso; la concentración recomendada es de 0,5 ppm con un tiempo mínimo de retención de 30 minutos

  debiéndose ampliar este si la temperatura del agua es inferior a 10° C. Se recomienda disminuir la turbulencia previa filtración.

- **Yodo:** como ventaja presenta una menor inactivación frente a cargar orgánicas y es especialmente eficaz contra protozoos y formas quísticas. (no se especifican concentraciones ya que no es un método usado dentro del programa.)

11.2 Físicos: se presentan dos métodos básicamente:

- **Calor:** se trata de calentar el agua hasta temperatura por encima de los 73°C, recomendándose que esta alcance el punto de ebullición. Se trata de una medida ampliamente utilizada por la facilidad que presupone. Se recomiendan mantener el tiempo de ebullición de 1 a tres minutos para mayor eficacia del tratamiento.

- **Filtros:** Existen una gran variedad de filtros dentro de los cuales se destacan los de carbón activado y grava-arcilla; estos son eficaces para retener partículas en suspensión y en algunos casos microorganismos como protozoos y bacterias grandes sin embargo no funcionan contra virus. Existen otros filtros que garantizan una mayor desinfección, sin embargo generalmente presentan alto valor económico. (Filtración por membrana, osmosis inversa y nano filtración) Estos requieren de una presión de fluido elevada con el objetivo de garantizar el flujo del agua a través del lecho filtrante; generalmente la filtración va acompañada de un método de desinfección químico para aumentar la eficacia del proceso.

12. PROCEDIMIENTOS IMPLEMENTADOS

- **PRC-AGU-001** Lavado Y Desinfección Del Tanque De Almacenamiento De Agua Potable.

13. FORMATOS

- **F- AGU-001** Registro Lista de Chequeo Plan de Saneamiento
- **F- AGU-002** Registro Control Visual Características Físicas del Agua
- **F- AGU-003** Registro Acciones Correctivas Abastecimiento del Agua

PROCEDIMIENTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

- **PRC-AGU-001** Lavado Y Desinfección Del Tanque De Almacenamiento De Agua Potable.

PROCEDIMIENTOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

- **F-BPM-001** Formato plan de saneamiento básico

CODESBIF	PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE	COD: PR 004GC
		Versión 3

FORMATOS DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

- **F- AGU-001** Registro Lista de Chequeo Plan de Saneamiento
- **F- AGU-002** Registro Control Visual Características Físicas del Agua
- **F- AGU-003** Registro Acciones Correctivas Abastecimiento del Agua

FORMATO: F-BPM-001

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – MUNICIPIO DE RESTREPO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO

MES:

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO:

ITEM		SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:					SEMANA DEL:				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										
Pisos	DIARIO																									
Equipos de refrigeración, menaje																										
Frutas y verduras																										
Implementos de aseo																										
Mesas y mesones																										
Estibas y canastillas																										
instalaciones sanitarias																										
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL																									
Bodega abarrotes																										
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL																										
Lavado de manos	D I A R IO																									
Uniforme completo																										
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)																										

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	D I A R IO																									
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida																										
Disposición Final de los residuos:																										

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COLOR	DIARIO																									
OLOR																										
ASPECTO																										

Marca como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?																										
¿Hay presencia de plagas muertas?																										
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?																										
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?																										

Se Diligencia Con La Letra S: Si La Respuesta Es Afirmativa Y N: Si La Respuesta Es Negativa

OBSERVACIONES			
Nombre de quien realiza:		Cargo:	
Nombre de quien Verifica:		Cargo:	

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

FICHAS TECNICAS

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

INCAUCA S.A.S.

Código: F-630-002

PRIMERA EDICION: 2015-01-01 **CODIGO:** 1-MZ-12-016

EDICION No.: 10 **FECHA:** 2021-11-26

TITULO: DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO AZÚCAR BLANCO ESPECIAL

Nombre del producto	**Marca**	**Registro Sanitario**
AZÚCAR BLANCO ESPECIAL	INCAUCA	NSA-004594-2018
Descripción	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales.	
Etapas del proceso	Recepción de caña, Preparación de caña, Molienda de caña, Pesaje de jugo, Alcalización, Calentamiento 1, Calentamiento 2, Calentamiento 3, Calentamiento 4,5 y 6, Clarificación de jugo, Calentamiento de jugo Claro, Evaporación, Calrificación de Meladura, Evaporación 5 Efecto, Cristalización de "A", Centrifugación, Transporte de azúcar, Secado, Transporte de Azúcar seco, Envasado, Almacenamiento de producto terminado, Transporte y distribución.	
Composición	Sacarosa	

Especificaciones técnicas y de inocuidad

Características Biológicas

Requisito	Especificación				Referencia normativa	Método de Ensayo
	n	c	m	M		
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10 g	5	3	250	550	NTC 2085	NTC 3906
Recuento de Coliformes totales (UFC/10g)	5	3	0	50		NTC 4306
Recuento de Mohos (UFC/10g)	5	3	5	15		NTC 3907
Recuento de Levaduras (UFC/10g)	5	3	60	150		NTC 3907
Recuento de Eschericia coli/ 10 g	5	0	0	0		NTC 4306

En donde

n = número de muestras por examinar
M = índice máximo permisible para indicar el nivel de buena calidad.
m = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad.
c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Características Quimicas

Parametros	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Arsénico, expresado como As	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-23(2005); GS2/3-25 (2007); GS2-51 (2015)
Cobre, expresado como Cu	1.0 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-29 (1994); GS2-51(2015)
Plomo, expresado como Pb	0.5 mg/kg Máximo	NTC 2085	ICUMSA: GS2/3-24 (1998); GS2/1/3-27 (1994); GS2-51(2015)
Dióxido de Azufre (SO_2)*	< 10 mg/kg	Resolución 5109 de 2005 21CFR101.100	NTC 5970 GS2/3/7/8-31-94;AOAC

		NTC 2085	9.1.09 METODO 999 .11
Pesticidas	Ausencia	Resolución 2906 de 2007 Codex alimentarius.	Absorción Atomica
Micotoxinas	Ausencia	N/A	Métodos inmunoquímicos
*Este producto no contiene alérgenos			

Características Físicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Partículas metálicas (ppm)	10 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (ppm)	35 ppm	Parámetro interno	C270001, 7.1.21
Partículas metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.27
Partículas no metálicas (mm)	< 7 mm	FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425	C270001, 7.1.21

Características Sensoriales

Característica	Especificación	Método de Ensayo
Olor	Libre de olores extraños.	C270001, 7.1.30
Sabor	Dulce	C270001, 7.1.30
Apariencia	Granulada.	C270001, 7.1.29

Características Fisicoquímicas

Característica	Especificación	Referencia normativa	Método de Ensayo
Polarización a 20°C	Mínimo 99,6 °Z	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-1 (2011); NTC 586
Cenizas Conductimetricas	0.10% (Fracción en masa) Maximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3/9-17 (2011); NTC 570
Humedad	0.06% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/1/3-15 (2005); NTC 572
Color a 420 nm	180 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 –(2005); NTC 5969
Turbiedad a 420 nm	80 UI Máximo	NTC 2085	ICUMSA GS2/3-10 (2011); NTC 5969
Azúcares Reductores	0.10% (Fracción en masa) Máximo	NTC 2085	NTC 4355

Vida útil prevista	Dos años a partir de su fabricación, mientras se encuentre bajo condiciones de almacenamiento establecidas.	
Condiciones de almacenamiento	Un sitio fresco, seco y sin contacto directo con humedad, productos químicos, residuos o productos alimenticios en mal estado.	
Embalaje	Presentacion	Embalaje
	Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2 kg, 2.5kg y 5.0kg	Saco polipropileno
Identificación de lote	- Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Lote, fecha de fabricación (dia, mes y año (T: Turno)) [L DD MM AA T#]	
Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos	– Bolsas 0.5kg, 1.0kg, 2.5kg y 5.0kg Producto alimenticio, azucar granulado. Tratase con cuidado. Conservese en un lugar fresco y seco.	
Instrucciones para manipulación, preparación y	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.	

uso	
Uso previsto	Producto para consumirse directamente o como materia prima para la elaboración de otros productos.
Manipulación razonablemente esperada del producto final/ Intención de uso	No aplica, debido a que el producto se encuentra listo para su consumo o uso.
Manipulación o usos no previstos, pero esperados razonablemente del producto final/ Uso no intencionado	Exfoliante, antiseptico, analgésico, regenerador de células, limpiador y combustible.
Grupos de usuarios	Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Grupo de consumidores / Poblaciones en riesgo	Destinado al consumo del público en general.
Consumidores vulnerables	El producto debe ser consumido con moderación en personas diabéticas según recomendaciones médicas.
Métodos de distribución	De productor a: Industriales, mayoristas, distribuidores, grandes cadenas y autoservicios.
Identificacion requisitos legales y reglamentarios	Codex-Stan 212-1999 Norma del Codex para los Azúcares Resolución 2674/2013. Condiciones básicas para empresas procesadoras de alimentos. Decreto 60/2002. Análisis de peligros y puntos críticos -HACCP Resolución 5109/2005 Rotulado o Etiquetado de alimentos NTC 611/2018 Azúcar Blanco Resolución 333/2013 Información nutricional FDA USDA Capitulo 5 Section 555,425 Resolución 683 de 2012. Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Información Nutricional	
Valor Nutricional (en 100 g)	
Calorias	400 kcal
Carbohidrato total	99.6%
Proteina	0 %
Grasa Total	0%
Sodio	0%
Minerales (mg)	0%
No es una fuente significativa de grasa saturada, calorías de grasa, grasas trans, colesterol, fibra dietaría, vitamina A, vitamina C, calcio y hierro.	

Anexo No. 1. Control de actualizaciones.

Edición No.	Fecha	Descripción del cambio
01	2015-01-01	Primera edición.
02	2015-02-01	Inclusión de información nutricional
03	2015-04-15	Modificación en el campo instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad), detallando la información referente en el empaque.
04	2015-07-27	Actualización de la identificación del lote Actualización de las etapas del proceso
05	2016-07-29	Retiro de las etapas del proceso en el campo Descripción. Modificación del texto del campo "Instrucciones al consumidor en la etiqueta (y/o relacionadas con inocuidad) por "Instrucciones para manipulación, preparación y uso". Incorporación del campo Embalaje y método de distribución. Modificación del método de ensayo NTC 3905 de coliformes totales y fecales por NTC 4306.
06	2016-12-23	Registro de información relacionada con: Grupo de usuarios, consumidores vulnerable, manipulación razonablemente esperada del producto final y manipulación o usos no previstos pero esperados razonablemente del producto final. Ajuste la información relacionada con: Composición del producto, instrucciones para la manipulación, preparación y uso, métodos de distribución, condiciones de almacenamiento y requisitos legales. Retiro de listado de certificaciones asociadas por no ser información relevante para el análisis de peligros. Reordenamiento de la plantilla ajustándolo lo más posible al orden establecido en la norma ISO 22000: 2005
07	2017-10-05	Se complementan los conceptos intención de uso, uso no intencionado y población en riesgo para dar cumplimiento con los requisitos FSMA. Se actualiza Procedimientos de métodos de ensayos para características físicas y sensoriales
08	2018-06-30	Revisión del documento y se incorpora el método de producción del azúcar o etapas del proceso.
09	2018-07-19	Se actualiza el registro Sanitario. Se aplica la actualización de la NTC 2085 (cuarta actualización) 28-05-23, para: Los términos y parámetros microbiológicos para el método de filtración por membrana. Se actualiza las características fisicoquímicas para la expresión de las unidades y condiciones para el análisis de Polarización. Se adiciona como requisito Dióxido de Azufre, Cenizas conductimetricas, azucares reductores, metales pesados (Arsénico, Cobre y Plomo) Actualización de los parámetros microbiologicos Se actualiza el nombre del nuevo Director de Calidad de Conformidad
10	2021-11-26	Se actualiza la identificación del lote.

Anexo N°2. Firma de las personas responsables de la revisión y aprobación del documento

Aprobado por:

Fernando Alonso Pérez
Director de Elaboración

Revisado por:

Juan Felipe Cano
Director Calidad de Conformidad

Amalfi Otero
Coordinador Calidad de Conformidad

Maria Camila Cardozo
Coordinador - Lab. Microbiología e Inocuidad

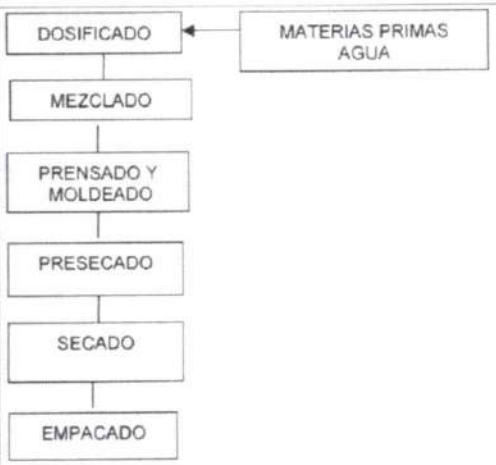
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 17 2023-05-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020 RSA-0023329-2023
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5[a]**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871

	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.	

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA Yenny Amaya
REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.
15	2021-03-15	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
16	2023-01-09	4	Se adiciona el registro sanitario RSA-0023329-2023

ORF — Crecemos juntos —	FICHA TÉCNICA	VERSIÓN No. 009
	ARROZ CATIRA	CÓDIGO: FT-ID-004
		27 de diciembre de 2024
	PROCESO: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	Página 1 de 5

1. **Nombre del Producto**
   Arroz Catira

2. **Descripción**
   Arroz descascarado al cual se le ha eliminado totalmente por elaboración, el germen y el salvado y es sometido a una estricta clasificación la cual permite obtener un grano blanco.
   Clasificación: Tipo 2-Grado 5. Arroz elaborado blanco (*Oryza sativa* L*)* para consumo.
   Origen de la materia prima: Colombiano (Regiones: Huila, Tolima, Meta y Casanare).

3. **Ingredientes**
   Arroz blanco seleccionado.

4. **Referencia Normativa**
   NTC 671:2022Resolución 5109 del 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 2671 de 2014, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2906 de 2007 y Resolución 1407 de 2022.

5. **Registro Sanitario**
   Arroz Catira no requiere de registro, permiso o notificación sanitaria por tratarse de un producto sin proceso de transformación.

6. **Características Fisicoquímicas**

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Grado de Humedad	Máximo: 14%	PL-PD-001
Grano centro blanco	Máximo: 12%	PR-PD-001 I-PD-002
Grano Yeso	Hasta: 6 %	PR-PD-001 I-PD-002
Grano Dañado (Rojo, mal pulido, otros)	Máximo: 1%	PR-PD-001 I-PD-002
Grado Blancura	39 - 41 °Kett	PR-PD-001
Grano medio	Hasta: 35%	PR-PD-001 I-PD-002
Índice de Pulimento	95 – 105°Kett	PR-PD-001
Arroz con Cascara	Máximo 2 en 100 gr	I-PD-002
Grano Dañado por Calor	Máximo: 0,1%	PR-PD-001 I-PD-002
Metales Pesados (Cadmio)	Máximo: 0.20 ppm (mg/kg)	Espectrometría de masas con fuente de plasma de acoplamiento inductivo. Método acreditado ISO 17025:2017 (Análisis Externo)
Residuos de Plaguicidas	Ausencia	Cromatografía gaseosa-Cromatografía líquida (Análisis externo)

Fuente. NTC671:2022

7. Características Sensoriales

Características	Especificación	Equipo y/o Método
Aroma	Característico, libre de olores extraños	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
Apariencia	Grano entero y grano medio	
Color	Blanco	

8. Características Microbiológicas

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Escherichia coli (UFC/g)	Máximo: 10	ISO 4832
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo: 5.000	Siembra en placa profunda (Análisis externo)
Aflatoxinas Totales (B_1, B2, G1 y G2	Máximo: 10 µg/Kg.	Método de inmunoensayo Enzimático (Análisis Externo)

Fuente: NTC 671: 2022, Resolución 4506 de 2013 y Resolución 1407 de 2022

9. Aspectos de Inocuidad

Característica	Especificación	Equipo y/o Método
Infestación en 1000 gr. (Presencia de Gorgojo, Larvas u otro tipo de Insecto)	Ausencia	I-PD-002
Impurezas	Máx. 0.1%	I-PD-002
Materias extrañas en 1000 gr.	Ausencia	I-PD-002

10. Requisitos Nutricionales

Las porciones por envase varían según la presentación, teniendo en cuenta que el tamaño de la porción es de ¼ taza (50 g) según resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022 del ministerio de la Protección Social. A continuación, se relaciona el N° de porciones respecto a la presentación:

Presentación	Número de porciones
454 g	9
500 g	10
1000 g	20
2500 g	50
5000 g	100

Tabla nutricional Arroz Catira

Información Nutricional

Tamaño de Porción: 1/2 Taza (50 g)
Número de porciones por envase: 10

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por Porción
	337	**170**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa Saturada	**0.1 g**	**0.1 g**
Grasa monoinsaturada	0.2 g	0.1 g
Grasa poliinsaturada	0.1 g	0.1 g
Grasa Trans	**0 mg**	**0 mg**
Colesterol	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	79 g	40 g
Fibra dietaria	3.2 g	1.6 g
Fibra soluble	2.6 g	1.3 g
Fibra insoluble	0.5 g	0.3 g
Azúcares Totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0.0 g**	**0.0 g**
Proteína	6.8 g	3.4 g
Sodio	**7.1 mg**	**3.6 mg**
Vitamina A	113 µg ER	57 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg
Hierro	0.11 mg	0.06 mg
Calcio	17 mg	8.5 mg
Zinc	1.6 mg	0.8 mg

11. Empaque y Rotulado

	Presentación arroz Catira	**Tipo**	**Estructura**
Empaque y/o Embalaje	454 g – 500 g – 1000g – 2500g – 5000g	Bolsa	Polietileno de baja densidad Calibres 454 y 500 g: **1.5 mils**: 1000g; **2mils**; 2500g: **2.8 mils**; 5000 g; **3 mils**
	10.000 g – 25.000 g – 50.000 g	Bolsa	Polipropileno
Empaque y/o Embalaje	**Presentación arroz Catira**	Tipo	**Estructura**

	25 unidades de 454 g // 25 unidades de 500 g // 15 unidades de 1000 g // 24 unidades de 1000 g // 6 unidades de 2500 g // 3 unidades de 5000 g	Bolsa	Polietileno de media densidad

12. Vida útil

Hasta 12 meses de acuerdo con condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción; este periodo de tiempo puede ser mayor.

13. Identificación e interpretación del número de lote

L 150323A01VV

L: Lote
15: Día de producción
03: Mes de producción
23: Año de producción
A: Turno de trabajo (Puede ser turno A, B o C)
01: Máquina que envasa.
VV: Planta que produjo (Puede ser N - C - I - E - CH - VV - G - VN - Y)

14. Instrucciones de uso

1. En dos cucharadas de aceite, sofría la cebolla con sal al gusto.
2. Agregar dos (2) tazas de agua y llevar a ebullición.
3. Adicionar una (1) taza de arroz Catira sin lavar.
4. Cocinar a fuego medio hasta que seque el agua.
5. Tapar y dejarlo a fuego bajo hasta que se seque.

15. Recomendaciones de Almacenamiento

- Almacenar en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas, y a una temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. "El arroz es un producto no perecedero por su bajo contenido de humedad, esto lo hace que absorba fácilmente humedad y olores del ambiente en que se encuentra."
- El almacenamiento del arroz como producto terminado, se debe realizar de manera que minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de este alimento. Además, se debe identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y tiempo de vida. (Resolución 2674 de 2013)
- El almacenamiento se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 cm. con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 cm. de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. (Resolución 2674 de 2013)
- Los establecimientos que se dediquen al expendio deberán contar con los estantes adecuados para la conservación del arroz.
- El producto no debe ser almacenado cerca de químicos, detergentes, jabones u otros que puedan alterar sus características.

16. Condiciones de transporte

- En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

17. Información del fabricante:

Fabricado Por: **ORF S.A.** Cra. 10 No 97 A – 13. NIT: 891.100.445-6. Tel: (1) 644 94 20 Bogotá.

Aprobado por: Hernando Rodriguez Rodriguez ***Gerente General***	Aprobado por: Luis Daniel Mancipe Lopez ***Gerente marca Roa***	Aprobado por: Andres Felipe Cepeda Ardila ***Gerente marca Florhuila***
Aprobado por: Liliana Arias Borda ***Director HSEQ***	Aprobado por: Edgar Moreno Sánchez ***Director de Investigación y Desarrollo***	

ORGANIZACION RICAURTE & CIA S.A.S	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2023-01-30	Página No: 1 de 1
GQMA003	FICHA TECNICA DE HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ BLANCO	Aprobación: COMITÉ DE CALIDAD	Versión: 4

NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina precocida de maíz blanco		
REGISTRO SANITARIO	RSA-0007753-2019		
MARCAS COMERCIALES	Superarepa		
DESCRIPCIÓN	Producto obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada.		
INGREDIENTES	Harina precocida de maíz blanco o amarillo		
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal.		
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Humedad	%	Máximo 13
	Proteína	%	Mínimo 6
	Grasa	%	Máximo 2,3
	Cenizas	%	Máximo 1,2
	Granulometría Retención Tamiz 710µ(No. 25 U.S.A)	%	Máximo 1
	Indice de Abosrción de agua	cm^3	Mínimo 4,5
	Determinacion de expación de la masa	cm	Máximo 8,5
	Separación de agua	mm	Máximo 4,0
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,1
	Plomo, expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2
ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Recuento Mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 2000
	Recuento de Escherichia coli	UFC/g	<10
	Detección de Salmonella/25 g	UFC/g	Ausente
	Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	≤100
	Recuento de Staphylococcus aureus coag. +	UFC/g	<100
MICOTOXINAS NTC 3594 2014-10-27 Quinta Actualización	Aflatoxina B1	ppb	5
	Suma aflatoxinas B1,B2,Gy y G2	ppb	10
	Ocratoxina A	ppb	3
	Deoxinivalenol (DON)	ppb	1250
	Zearalenona	ppb	300
	Fumonisinas (suma B1 y B2)	ppb	2000
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada en la elaboración de arepas, empanadas y en general para la preparación de diferentes recetas de cocina.		
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina Precocida de Maiz se empaca en sacos de polipropileno para la presentación industrial y en polietileno (PEBD) que tienen adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, resolución 333 del 2011 sobre etiquetado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano. Se empaca en presentaciones de: 500g, 1000g, 2500g y 50Kg Las unidades de 500g y 1000 se sobreempacan en paquetes de 12,0Kg y las unidades de 2500g se sobreempacan en paquetes de 12,5Kg		
VIDA UTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación		
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.		
	La harina precocida de maíz amarillo debe ser transportarda en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33-Resolución 2674/2013, Capitulo VII Ariculo 29		
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso.		

MOLINOS RICAURTE
CONTROL DE CALIDAD
Dalma Avila Rico
REVISADO POR:
CONTROL CALIDAD

APROBADO POR:

SECCIÓN 8

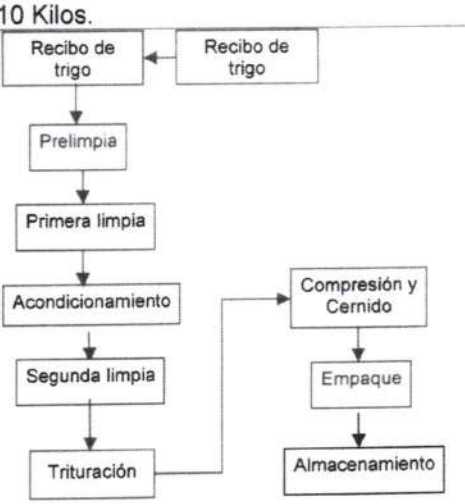
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Harina de trigo fortificada tradicional. La Nieve, La Espiga Antioqueña, La Insuperable
NUMERO DEL PERMISO SANITARIO	PSA-001620-2018
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Se presenta como un polvo blanco finamente dividido obtenido del endospermo del trigo. (Triticum aestivum L.)
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Vitamina B1, Vitamina B2, niacina, hierro, ácido fólico

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	200 000-300 000
	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Detección de salmonella / 25 g	Ausencia
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	500-1000

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 267**	**METODO**
COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad, en fracción en masa, expresada en %.	Máx. 14.5	Secado a 130°C – NTC 529
	Cenizas, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Máx. 1.0	Incineración a 900°C NTC 3806
	Proteína, en fracción de masa en base seca, expresada en %	Min 7.8	Kjeldahl, ISO 1871
	Gluten Húmedo (%)	Min 20.0	NTC 5749, Determinación del gluten húmedo
	Gluten seco (%)	Mínimo 8.0	NTC 5749, Determinación del gluten seco.
	Granulometría (%) (malla 212 µ)	Min 98 (Debe pasar a través de un tamiz 212 µ)	NTC 267

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

METALES	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	NIACINA	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	HIERRO	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	VITAMINA B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	VITAMINA B2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	ÁCIDO FÓLICO (mg/kg)	Min 1.54	HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		Es suministrado en bolsas de polietileno por 500 g en Pacas de 25 Libras y 1000 g en Pacas de 10 Kilos.	
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO		Esta harina tiene un tiempo de vida útil de diez (10) meses, por lo que hay que tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente deben ser utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. La harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Luz solar, aireación y disposición en arrumes con espacio entre sí para circulación del aire son requerimientos básicos para el cuarto de la harina. Por otra parte, su almacenamiento no debe realizarse conjuntamente con productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4506 de 2013, NTC 267 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020, Resolución 2906 de 2007

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: YENNY AMAYA Yenny Amaya
REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE Y FIRMA: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **HARINA DE TRIGO TRADICIONAL**	VERSIÓN 11 2023-01-09

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
1	2006-08-24	4 5 6.1	Se incluyen modificaciones de ciertos parámetros de Microbiología, tomando como base la NTC 1055 Cuarta Actualización. Se incluye numeral 5.1 Empaque, para incluir el material utilizado para empacar las pastas. Se incluye tiempo de vida útil del producto.
2	2009-05-07	–	Se colocaron los rangos en los valores de referencia de cada microorganismo
3	2011-05-25	–	Se coloca el nuevo logo de la empresa y se cambia la razón social a Molinos del Atlantico S.A.S
4	2011-11-30	–	Se modifica la vida útil a 10 meses
5	2012-01-30	–	Se añade una nueva marca comercial La espiga Antioqueña Se añaden los requisitos reglamentarios y la información de metales
6	2017-04-04	–	Se actualiza la normatividad reglamentaria. Se eliminó el requisito de stafilococcus
7	2018-07-21	–	Se actualizó el permiso sanitario
8	2018-11-03	—	Se adicionó la marca La Insuperable. Se modificó la proteína de min 7 a min 7.8. Se modificó el gluten seco de min 7 a min 8.
9	2020-05-14	–	Se especifica el tipo de trigo (Triticum aestivum L.) Se especifica las unidades de los parámetros de composición química
10	2021-03-06	–	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020

INDUSALCA	GESTION DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	Código DC-GAC-004
	FICHA TECNICA	Revisión 00
	SAL REFINA YODADA Y FLUORIZADA PARA EL CONSUMO HUMANO	Pag. 1 de 2
		Fecha. Marzo/2023

1. INFORMACION DE LA EMPRESA

INDUSTRIA SALINERA DEL CARIBE S.A.S
Nit: 825.001.722-7
PLANTA DE OPERACION URIBIA LA GUAJIRA
Diagonal 4 A # 1-01 Zona Industrial
OFICINA BARRANQUILLA
Av. Circunvalar #c 10-427 Bodega 28
Celulares 3205228729 - 3106109604
www.indusalca.com.co
www.salcristal.com

KOSHER

2. NOMBRE LEGAL DEL PRODUCTO

Sal Refinada yodada y fluorizada para consumo Humano

3. NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO

Sal Cristal Marina

4. DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Sal Marina apta para consumo humano, de alta pureza y de origen natural

5. COMPOSICION

Cloruro de sodio de origen marino, Yoduro de potasio, Fluoruro de potasio, Ferrocianuro de sodio E-535 (Anticompactante)

6. LUGAR Y PAIS DE ORIGEN

GUAJIRA-COLOMBIA

7. NATURALEZA

Origen Marino

8. METODO DE PRODUCCION

Evaporacion Solar de agua de mar y procesos de molienda y refinado

9. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS

COMPOSICION CUANTITATIVA Y GRANULOMETRIA

PARAMETROS	UNIDADES	COMPOSICION	METODO DE ENSAYO	FRECUENCIA DE MONITOREO
Cloruro de sodio	% en peso base seca	99 Mínimo	Ion selectivo/Mohr	Por lote de materia prima
Contenido de yodo (KI)	ppm	50-100	Ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
contenido de fluor (KF)	ppm	180-220	ion selectivo	Cada 30 min durante el turno
Ferrocianuro de Sodio E535	ppm	8 max	Fotometria	Por lote de produccion
Contenido de calcio	ppm de Ca++	800 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Sulfatos	ppm de SO4=	1400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Contenido de Magnesio	ppm de Mg++	400 máx	Fotometria	Por lote de materia prima
Otros insolubles en agua	%	0,08 máx	Gravimetria	Por lote de materia prima
Humedad	% peso de agua	0.20 máx	Gravimetria	Por lote de produccion
Plomo	ppm	1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Arsenico	ppm	0,5 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Mercurio	ppm	0,1 max	US EPA 7473 Feb.2007	Por lote de cristalizador
Cadmio	ppm	0,1 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Hierro	ppm	3,4 max	Standard methods 3120 A,B Edic. 23	Por lote de cristalizador
Pasa Malla No 20	% m/m pasa	80 Minimo	Gravimetria	Por lote de produccion
Pasa Malla No 70	% m/m pasa	20 Maximo	Gravimetria	Por lote de produccion

RECUENTOS MICROBIOLOGICOS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION	METODO DE ENSAYO
Deteccion de escherichia coli/g	Negativo	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2016
NMP coliformes totales NMP/g	<3	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2017
Recuento de microorganismos aerobios mesofilos	<10	AOAC 966.24 Ed. 20 de 2018
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	<100	ISO 2157:2008 Equiv. NTC 5698:2009

10. CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto	Solido cristalino
Color	Blanco
Olor	Inoloro, sin aromas extraños
Sabor	Salino

INDUSALCA	GESTION DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD	Código DC-GAC-004 Revisión 00 Pag. 2 de 2 Fecha. Marzo/2023
	FICHA TECNICA	
	SAL REFINA YODADA Y FLUORIZADA PARA EL CONSUMO HUMANO	

11. INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porcion: 1/4 de cucharadita (1,5 g)
Porciones por envase: Depende de la presentación

Calorias (Kcal)	Por 100 g	Por porcion
	0	0
Grasa Total 0 g	0 g	0 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos totales	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Sodio	**39333 mg**	**590 mg**
Yodo 50%		

No es una fuente significativa de proteina, Vitamina D, Hierro, Calcio, Zinc,Vitamina A y fibra.

12. INFORMACION DE ALERGENOS

No contiene alergenos

13. PRESENTACIONES Y TIPO DE EMPAQUE

CONTENIDO NETO	MATERIAL DE EMPAQUE PRIMARIO	MATERIAL DE EMPAQUE SECUNDARIO	PRESENTACION
150 g	Botella PET	Caja de carton	Caja x 48 und
454 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
400 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
1000 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
500 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 25 und
900 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
800 g	Bolsa polietileno	Fardo de polietileno	Paca x 20 und
25 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und
50 kg	Saco de polipropileno laminado	No aplica	und

14. CONFORMACION DEL LOTE

Cada producto lleva una codificación impresa en la cual se destacan los siguientes aspectos:
El lote se compone de la siguiente forma:
Palabra "LOTE"
Turno de producción en bulto o No. de Maquina empacadora
Fecha de producción
Para Bulto : LOTE #DDMMAA donde # es el numero de Turno
Para Bolsa : LOTE L #DDMMAA donde # es el numero de maquina empacada
Para salero : LOTE DD/MM/AAA

Ejemplo 1 Bultos: LOTE 1060922
Este lote corresponde a un producto fabricado en el turno 1 del día 06 de septiembre de 2022.
Ejemplo 2 Empaques pequeños : LOTE: L3060922
Este lote corresponde a un producto empacado en la maquina 3 del día 06 de septiembre de 2022.
Ejemplo 3 Saleros: LOTE 03/09/2022
Este lote corresponde a un producto empacado en la maquina de salero el 06 de septiembre del 2022.

15. REGISTRO SANITARIO INVIMA

RSA-0008532-2019

16. INSTRUCCIONES DE USO

Para alimentos liquidos mezclar homogeneamente y para los alimentos solidos adicionar apropiadamente sobre toda la superficie.

17. VIDA UTIL Y MODO DE ALMACENAMIENTO

Según Resolución 5109 del 29 de diciembre del 2005, por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. en el numeral 5.6. Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, en el item 5.6.3.g. indica " **No se requerirá la indicación de la fecha de vencimiento y/o de duranción minima para: 4. sal para consumo humano**" Sin embargo se recomiendo la rotación del producto a 90 dias.
Manejar el FIFO (primeras en entrar, primeras en salir),
almacenar el producto sobre estibas en bodegas cubiertas, secas y alejadas de cualquier foco de contaminación, mantener el producto encarpado, temperatura recomendada 15 - 30 ° C, humedad relativa recomendada <70%.

18. USO PREVISTO

Industria de alimentos en general

19. INFORMACION SOBRE EL TRANSPORTE

Durante el cargue, trasvase, transporte, descargue, disolución, mezcla y toma de muestras no presenta ningún riesgo asociado.Los vehiculos que transporten el producto deben tener el rotulo de transporte de alimentos, deben estar limpios y no se podra cargar el producto junto con productos quimicos o de aseo, de igual forma es recomendable no trasportar el producto cuando el último viaje se haya transportado carne, pollo cerdo o pescado, transportar el producto en vehiculos solo de uso de transporte de alimentos.

20.NORMATIVIDAD APLICABLE

Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud Colombiano, Resolucion 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), Decreto 3075 de 1997 (Buenas Prácticas de Manufactura), Resolución 5109 de 2005 (Rotulado de alimentos), Decreto 60 de 2002 (HACCP), Resolución 2492 de 2022 (Etiquetado nutricional), Resolución 683 de 2012 (Requisitos de empaque). Resolución 2671 de 2014 (Modifica los niveles de contaminantes en sal consumo humano de la Resolución 4506 de 2013)

Karolyn Diaz
Karolyn Diaz
Ingeniero Agroindustrial
Coord. Aseguramiento de Calidad

Bladimiro Robles Ospino
Tecnico en control de calidad de alimentos
Analista de laboratorio

Indunilo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	CÓDIGO: OD-CA-01	VERSIÓN: 1
		F.A.: 03/02/2023	Pág. 1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO ENTERA
MARCA	MIRAMONTE
IMAGEN	
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: 6378805 Bucaramanga, Santander.
NIT	804.009.833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.

EMBALAJE	200 g	60 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	400 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	800 g	15 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	900 g	13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)
	1000 g	12 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad, en % m/m	-	4,0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm^3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteínas, en % m/m	24,5	-
Lactosa, en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	M	M
Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g	1000	10000
NMP Recuento de Coliformes	<3	11
NMP Recuento de Coliformes fecales	<3	-
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	100	500
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	<100	100
Recuento Bacillus Cereus UFC/g	100	1000
Detección de Salmonella /25g	0	-

m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.

REQUISITOS ESPECIFICOS

M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.

NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).

CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MAXIMO mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

INFORMACION NUTRICIONAL

Calorías (kcal)	Por 100 mL*	Por porción (25 g para 200 mL de agua)
	62	**125**
Grasa Total	3.2 g	7 g
Grasa poliinsaturada	0.19 g	0.37 g
Grasa Saturada	**2 g**	**4 g**
Grasa Trans	**78 mg**	**157 mg**
Carbohidratos Totales	4.8 g	9.7 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.4 g	8.7 g
Azúcares Añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.1 g	6.2 g
Sodio	**46 mg**	**92 mg**
Vitamina A	31 µg ER	63 µg ER
Calcio	115 mg	231 mg
* No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro y Zinc		

ORGANOLEPTICOS

Color:	Blanco crema
Olor:	Caracteristico del producto
Sabor:	Caracteristico del producto
Textura:	Suave

METODO DE PREPARACIÓN	➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida. ➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca. ➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.
EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 810 de 2021. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial:MIRAMONTE Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 200 gramos, 380 gramos, 400 gramos, 800 gramos, 900 gramos, 1000 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche en polvo entera. Contiene lactosa y proteína láctea como componenete natutal de la leche. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela

	herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022 Industria Colombiana.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precusor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.
VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. ***PORCION RECOMENDADA:*** De acuerdo al grupo de edad
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 810 de 2021, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL

ORTEGA, GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242	**FICHA TECNICA ACEITE DE GIRASOL WRBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: MAYO 05 DE 2022

Nombre genérico y comercial del alimento	Aceite vegetal puro de GIRASOL –ZAFIRO
Nombre del Fabricante o Proveedor NIT	**ORTEGA GARCIA Y ASOCIADOS SAS. NIT: 901.324.242**
Número del Registro Sanitario o del certificado del Requerimiento	Registro Sanitario Numero **PSA-001174-2017**
Calidad	Aceite de girasol cumple con resolución 2154 de 2012 y NTC 264. Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones del empaque y tamaño de ración establecido en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en la Norma técnica colombiana referenciada en la misma.
Características Generales del alimento	Corresponde a aceite comestible, es decir apto para el consumo humano, sin ningún sabor u olor, el cual debe es refinado, descerado, blanqueado y desodorizado. • Aceite extraído de la semilla de girasol • Corresponde a aceite puro de girasol • El contenido de ácidos grasos libres es máximo del 0.1%. • El punto de humo es de 180°C

ORTEGA, GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242	**FICHA TECNICA ACEITE DE GIRASOL WRBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: MAYO 05 DE 2022

Características Organolépticas	Consistencia liquida, color amarillo claro y fresco. Aspecto limpio a temperatura 25ºC, sabor y olor característico. Libre de rancidez y material extraño.

Características Fisicoquímicas

Resolución 2154 de 2012

REQUISITOS	MINIMOS	MAXIMOS
Densidad relativa X°C/agua a 20ºC	0.917	0.925
Índice de refracción (ND 40°)	1.472	1.475
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	188	194
Índice de yodo (wijs)	118	141
Material Insaponificable g/Kg	<15	

Características Microbiológicas

REQUISITOS	LIMITE MAXIMO
NMP COLIFORME TOTAL / g	<11
NMP COLIFORMES FECALES /g	<3
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS /g	<100 UFC

Presentación Comercial	Frasco: 120mL, 250mL, 450mL, 500mL, 700mL, 750mL, 800mL, 870mL, 900mL, 1000mL, 2000mL, 2700mL, 2800mL, 3000mL, 5000mL, Garrafa de 18 litros y 20 litros.

ORTEGA, GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242	**FICHA TECNICA ACEITE DE GIRASOL WRBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: MAYO 05 DE 2022

Tipo y Características del empaque	Empacado en envase de material inerte de polipropileno clarificado y/o Pet con tapa de anillo de seguridad. El rotulo del empaque cumple con las siguientes normas: NTC 512 rotulo nutricional resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2011, decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud.
Vida Útil del Producto y Fecha de Vencimiento	Bajo condiciones normales de mercadeo y almacenamiento el producto, tiene una vida útil de 12 meses y la fecha de vencimiento está establecida en el empaque.
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Vehículo con furgón o campados sin fisuras en su estructura y carro tanques con tanque de acero inoxidable, adecuadas para transporte de alimentos en buenas condiciones de higiene. Deben almacenarse en sitios frescos, secos y libres de olores extraños, almacén en estibas o
	superficies elevadas del piso para proteger de la humedad y de contaminación. Apilar máximo 7 cajas, hacer rotación del producto según el tiempo de almacenamiento PEPS.
Dirección y Teléfonos	Carrera 20 #134 38 PBX: 3208164496, Bogota - Colombia.

ORTEGA, GARCIA Y ASOCIADOS SAS NIT: 901.324.242	**FICHA TECNICA ACEITE DE GIRASOL WRBD**	Versión: 2 Código: FT-PT-02 Fecha de revisión: MAYO 05 DE 2022

Elaborado por:
ANDRÉS ORTEGA
GERENTE COMERCIAL

Fecha impresión: 15/07/2024
Para: DISTRIBUCIONES ALZATE

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	**CÓDIGO:**	**PROGRAMA:**	**EDICIÓN:**
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-12P-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	**ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:**	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	
Nombre Del Producto	**PANELA EN BLOQUE Y EN PASTILLAS**
Notificación Sanitaria	NSA-002510-2017
Marcas	**ROSSE, PANELAS ROSSE, ROSSE PREMIUM LEADER WORLD IN PANELAS, ROSSE PREMIUM**
Descripción del Producto	- producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.
Características Organolépticas	- No debe estar desportillado, ni partido, debe tener textura y forma características. - Libre de olores, sabores extraños, verde, ablandamiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza. - Elaborado e en establecimientos que cumplen con requisitos higiénicos de fabricación. - No puede estar fermentada. - No puede presentar ataques de hongos o insectos.
Normatividad Vigente Que Le Aplica Al Producto	- Resolución 779 de 2006: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones. - Resolución 3462 del 2008: por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° - Resolución 4121 de 2011, por la cual se modifica parcialmente la resolución 779 de 2006. - LA NTC 1311: panela. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las normas técnicas colombianas referenciadas en la misma. - Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 81 0de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. y sus modificaciones. - Resolución 2674 de 2013: por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	**CÓDIGO:**	**PROGRAMA:**	**EDICIÓN:**
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-12P-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	**ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:**	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

Clasificación Del Producto Según Resolución 719 De 2015	Grupo..... 11 Categoría ..... 3 Subcategoría .....2 Riesgo: Bajo
Composición	100% jugo de caña.
Sustancias Prohibidas En La Composición Del Producto.	- hidro sulfito de sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras. - colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; - azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela. - cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
condiciones del material de empaque	- El empaque de primer uso en polipropileno de baja densidad - El material de empaque de la panela asegura su conservación, transporte y almacenamiento. - El empaque de la panela es de material atóxico, resistente, e inalterable al contacto con el producto. - El empaque evita la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características nutricionales, fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas del mismo.
Especificación De Material De Empaque	- Empaque primario: bolsa elaborada en polietileno de baja densidad. - Embalaje: caja de cartón corrugado.
Rotulado	- El rotulado impreso debe cumplir con la resolución 779 de 2006 del ministerio de la protección social. - Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Resolución 810 de 2021: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano y sus modificaciones.

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	**CÓDIGO:**	**PROGRAMA:**	**EDICIÓN:**
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-12P-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	**ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:**	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

Parámetros Físico-Químicos

Requisitos	Mínimo	Máximo
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5.5%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	0.8%	-
Humedad, en %	-	9.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	0.2
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Parámetros Microbiológicos

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de Hongos y levaduras	5	50	150	2

n: Número de muestras que se van a examinar.
m: Parámetro normal.
M: Valor máximo permitido.
C: Número de muestras aceptadas con M.

ESPECIFICACIÓN: NTC 1311

Presentación Comercial

- DE 1g A 10,000 g DE 1Kg A 100Kg, puede ser cuadrada en pastillas o redonda.

Información Nutricional

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Humedad	g/100g	5,03	AOAC 925.10
Cenizas	g/100g	2,48	AOAC 930.22
Proteína total	g/100g	0,28	AOAC 2001.11
Grasa total	g/100g	0,46	AOAC 920.85
Grasa Saturada	g/100g	0,03	ISO 5508/09
Grasa Trans	g/100g	No Detectable	ISO 5508/09
Fibra Dietaria	g/100g	0,12	AOAC 985.29
Carbohidratos	g/100g	91,72	Cálculo por diferencia
Aporte Calórico	Kcal/100g	372,50	Factor Atwater
Azúcares totales	g/100g	91,50	AOAC 923.09
Colesterol	mg/100g	No Detectable	Cromatografía de gases
Hierro	mg/100g	1,80	AOAC 985.35
Calcio	mg/100g	82,15	
Sodio	mg/100g	15,20	
Vitamina C	mg/100g	2,41	Cromatografía liquida de alta eficiencia
Vitamina A	UI/100g	No Detectable	

Conservación Y Almacenamiento

- Se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.
- Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros

	PANELAS ROSSE SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD		
NOMBRE DE DOCUMENTO:	**CÓDIGO:**	**PROGRAMA:**	**EDICIÓN:**
FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SACC-12P-01FT	PROGRAMA DE PRODUCCION	2024
FECHA DE ACTUALIZACION:	**ELABORADO Y ACTUALIZADO POR:**	**REVISADO POR:**	**APROBADO POR:**
ENERO 2024	SOLUCIONES DE SANIDAD INTERNACIONAL	CARLOS TIRADO	GERENCIA

	con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. - El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. Estos productos estarán almacenados en áreas independientes, con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso. - los vehículos y recipientes tales como canastillas en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección. - se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. - no se deben transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. - los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente - visible la leyenda: transporte de alimentos. - cuenta con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
vida útil	Hasta 24 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de
Firma	A EMPRESA **Represéntate legal**

GRUPO DIANA	DIANA CORPORACION S.A.S FICHA TECNICA ESPARCIBLE GUSTOSITA EN BARRA	Código: Versión:002 Fecha: 22/09/2022 Pág. 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Esparcible en barra, producto apto para consumo humano, compuesto por una mezcla de Grasas y Aceites vegetales comestibles emulsionados con agua. Libre de Ácidos Grasos TRANS por porción. Para uso de mesa y cocina.

2. INGREDIENTES O COMPOSICIÓN

Mezcla de aceites vegetales refinados, agua, sal, sabor natural salobre, emulsificantes (ésteres de poliglicerol y de ácido cítrico, lecitina de soya, monoglicérido de ácidos grasos), conservante (benzoato de sodio), sabor a mantequilla idéntico al natural, antioxidante (terbutilhidroquinona-THBQ), regulador de acidez (ácido cítrico), vitaminas (B3, A, D B2, B1), colorante idéntico al natural (betacaroteno). Contiene soya.

3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Producto sólido en barra, de consistencia homogénea firme y plástica. Libre de partículas extrañas o contaminantes. Su color es amarillo suave, brillante y homogéneo. El aroma del producto es lácteo y recuerda a la mantequilla fresca. Exento de olores extraños o rancios. El sabor es suave a mantequilla fresca.

4. APLICACIONES Y FORMAS DE USO

Para untar, freír, hornear y guisar. Excelente para su uso en cocina.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Especificación		Método
	Mínimo	Máximo	
Punto de Fusión, °C	38	40	NTC 213
Índice de Peróxidos miliequivalentes de oxígeno activo / kg de aceite			
Aceites refinados fuera de planta	N.A.	5	NTC 236

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Unidad	Especificación
Staphylococcus aureus Coagulasa positiva.	U.F.C./g	< 100

Recuento *mohos y levaduras.*	U.F.C./g	Máximo 100
E. coli.	U.F.C./g	< 10
Detección de *Salmonella* /25g.	NA	Ausente /25g
Detección de *listeria monocytogenes* /25g.	NA	Ausente /25g
Aerobios mesófilos	U.F.C./g	< 10.000

7. ALÉRGENOS

Alérgeno	Si	No	Descripción de componentes
Soya y sus productos.	X		Contiene lecitina de soya

8. REQUISITOS LEGALES

Registro Sanitario es RSAJ18I1014

9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Siete (7) meses a partir de su fecha de producción, siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas.

10. PRESENTACIÓN Y EMPAQUE

La Esparcible Gustosita en barra se empaca en:

10.1. Barras de 250, 125 y 50 gramos, envueltas en papel metalizado impreso por fuera.

10.2. La presentación 50 g tiene un empaque secundario en caja de cartón corrugado de 24 unidades para un peso total de 1.2 kg por caja.

10.3. La presentación de 125 g viene empacada de la siguiente forma:

- 24 displays cada uno de cuatro Unidades x 125g, contenidos en la caja de cartón corrugado, para un peso total de 12 Kg por corrugado.
- Una microcorrugada con 24 unidades para un peso total de 3 kg, en estiba a granel.

10.4. La presentación de 250 g empacadas de la siguiente forma:

- Una microcorrugada con 12 unidades para un peso total del 3 kg, en estiba a granel.

11. PRESENTACIONES COMERCIALES

Presentación	Código de barras GTIN 13 Unidad	Código de barras GTIN 14 Corrugada
Gustosita Barra Esparcible x 50g	7702028021656	27702028021735
Gustosita Barra Esparcible x 125g.	7702028021625	27702028021711
Gustosita Barra Esparcible x 250g	7702028021649	27702028021728
Gustosita Barra Esparcible Disp. 4 x125g	7702028021632	17702028021639

12.RECOMENDACIONES DE USO Y MANEJO.

Una vez abierto el producto, debe mantenerse bien tapado, en un lugar fresco y seco. En climas cálidos se debe almacenar refrigerado. Usar utensilios limpios y libres de óxido para esparcir el producto,

Este producto No es tóxico: en caso de contacto con la piel, retirar con agua y jabón. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua.

13. RECOMENDACIONES DE TRANSPORTE.

- No transportar con sustancias químicas ni tóxicas.
- No transportar con sustancias que produzcan o emitan olores.
- Transportar en carro refrigerado.
- Transportar solamente con productos alimenticios.

14. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- Mantener en un lugar exento de olores extraños.
- Mantener lejos de llamas abiertas, chispas y fuentes de calor.
- Consérvese en lugar fresco, seco, ventilado, bajo techo (con temperaturas inferiores a 26°C).
- En climas cálidos almacenar refrigerado

- Almacenar sobre estibas o tarimas plásticas de forma que no quede en contacto directo con pisos y paredes.
- Evite la exposición al sol y a altas temperaturas.
  Evite someter el producto a caídas y golpes.

Versión	Elaboró/Actualizó	Revisó	Aprobó	Cambios generados
001	Diana Velez (jefe de investigación y desarrollo)	Jenny Marcela Jimenez (director I&D)	Adriana Rubio (Gerente UN)	versión Inicial
002	Diana Velez (Jefe de investigación y desarrollo)	Jenny Marcela Jimenez (Director I&D)	Jorge Rodríguez	Corrección presentaciones y vida útil.

SuDespensa
Barranquilla S.A.

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin casacara de cualquiera variedad de las especies A sativa L y A
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCIÓN: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT 830.111.367-5 TELEFONO: 601 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar avena en hojuela caliente o fria : 1. en una olla, calienta 3 tasas de leche con canela y azucar al gusto 2. en otra taza con leche fria, disuelva la harina de avena y agrege a la leche cuando esta comience a hervir . 3. continue la coccion, sin dejar de revolver hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES
FISICO- QUIMICAS
MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Avena en hojuela. Producto en hojuela de la especie A sativa L y A Byzantina L
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: crema ligeramente caoba
Sabor: Característico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

FISICO-QUIMICAS

TIPO	NIVELES (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (gluten)	< 100 Mg/ Kg

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	10	10^2
BACILLUS CEREUS	UFC/g	5x10^2	1x10^3
SALMONELLA SPP	25g	Ausencia	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflaloxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODO
Aldicarb	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Bentazona	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**

INFORMACION DE PESTICIDAS

[illegible]	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS
Carbendazim	mg/Kg	N.D	0,5	CG-MS**
Cicloxidim	mg/Kg	N.D	2,0	CG-MS**
Cletodim	mg/Kg	N.D	2,0	CG-MS**
Clorotalonilo	mg/Kg	N.D	0,2	CG-MS**
Deltametrin	mg/Kg	N.D.	1,0	CG-MS**
Dicofol	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Diquat	mg/Kg	N.D	0,2	CG-MS**
Disulfoto	mg/Kg	N.D.	0,2	CG-MS**
Fludioxonil	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Forato	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Glifosato	mg/Kg	N.D.	2,0	CG-MS**
Iprodiona	mg/Kg	N.D	0,1	CG-MS**
Malation	mg/Kg	N.D	2,0	CG-MS**
Metidation	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Metomilo	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Paration-metilo	mg/Kg	N.D.	0,1	CG-MS**
Permetrin	mg/Kg	N.D	0,1	CG-MS**
Piraclostrobin	mg/Kg	N.D	0,2	CG-MS**
Propargita	mg/Kg	N.D	0,2	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 cucharada (24g)
Número de porciones por envase: 10 aprox.

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	366	88
Grasa total	7,5 g	1,8 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**0,4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	68 g	16 g
Fibra dietaria	13 g	3,2 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	14 g	3,2 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Hierro	3,1 mg	0,74 mg
Calcio	74 mg	18 mg
Zinc	2,4 mg	0,59 mg

No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D

ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores.
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021. Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. Empaque y pesaje de producto. 3. Almacenamiento temporal. 4. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

Cordialmente,
SuDespensa Barragán S.A.
NIT. 830.111.367-5
SUDESPENSA BARRAGAN S.A.

SuDespensa Barranquilla S.A.	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	FRIJOL RADICAL	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los generos Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT 830.111.367-5 TELEFONO: 601 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA- 0011989-2022		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERÍSTICAS

SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Frijol Radical granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: : : Semi-Rojizo, Rojo
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTE	≤ 5
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<10	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

INFORMACION DE PESTICIDAS

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODOS
Indoxacarb	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
Triadimefon	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**
Triadimenol	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción: 1/4 de taza (60g) Número de porciones por envase: 8 aprox. **Calorías (kcal)** — Por 100 g: 302 — Por porción: 181 Grasa total: 1,1 g — 0,7 g **Grasa saturada**: 0,7 g — 0,4 g **Grasa trans**: 0 mg — 0 mg Carbohidratos totales: 64 g — 38 g Fibra dietaria: 20 g — 12 g Azúcares totales: 0,6 g — 0,3 g **Azúcares añadidos**: 0 g — 0 g Proteína: 20 g — 12 g **Sodio**: 0 mg — 0 mg Hierro: 7,5 mg — 4,5 mg Calcio: 85 mg — 51 mg Zinc: 2,9 mg — 1,7 mg No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D
ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores.
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021, Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. Zarandeo limpieza y brillo 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

SUDESPENSA BARRAGAN S.A.
NIT. 890.111.387-5

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

Código: F-EP-07
Versión: 5
Fecha: 2023-11-06

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°: 25-1876

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA		INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN	
CLIENTE	SUDESTEMAR [illegible] S.A.	LUGAR DE RECOGIDA	Corabastos Bodega 8 Local 2 - Bogotá	No MUESTRA	25-1876
NIT	830113671-5	FECHA FABRICACIÓN (*)	N.E	COD.	25-404
TELEFONO	3502087627	FECHA VENCIMIENTO (*)	N.E	FECHA DE MUESTREO	2025/01/24
CONTACTO	CARLOS BAQUERO / LUCAS ESCOBAR BARRAGAN	LOTE (*)	N.E	FECHA DE RECEPCIÓN	2025/01/24
DIRECCIÓN	Corabastos Bodega 8 Local 2. Bogota	ESTADO	PRODUCTO TERMINADO	MUESTRA T (° C)	17
CIUDAD	BOGOTA	TIPO DE EMPAQUE	Bolsa Ziploc	RESPONSABLE MUESTREO	BIOPOLAB
COTIZACIÓN N°	25-344	TIPO DE MUESTRA	Frijol	RECEPCIÓN T (° C)	3,5
		PRODUCTO	Frijol	CANTIDAD (g/mL)	500
		HORA MUESTREO	9:07	OBSERVACIONES	Mezcla compuesta (Blanquillo y cargamanto blanco)
		RESPONSABLE INGRESO CLIENTE	N.E		

ALMACENAMIENTO CONTRAMUESTRA: Análisis FQ: 15 días | Análisis MB: 15 días

Microbiología

FECHA DE ANÁLISIS (a/m/d)	PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	LIMITE CUANTIFICACIÓN	TÉCNICA ANALÍTICA	MÉTODO	S.10 Res 1407 de 2022. Frutas y hortalizas frescas, algas marinas, semillas frescas, pelados y/o cortados
2025/01/24	*Escherichia coli (O)*	<10	UFC/g ó mL	NO APLICA	1 (Líquidos); 10 (Sólidos)	Recuento de colonias	NTC 4458 2018	10 - 100
2025/01/24	*Salmonella sp. (O)*	Ausencia	Ausencia/Presencia/25 g ó mL	NO APLICA	N.A	Detección	ISO 6579-1:2017	Ausencia
2025/01/24	*Listeria monocytogenes*	Ausencia	Ausencia/Presencia 25 g ó mL	NO APLICA	N.A	Detección	AFNOR BRD 07/04-09/98	Ausencia

BIOPOLAB

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

ONAC ACREDITADO

ilac-MRA

Código: F-EE-02

RESULTADOS DE ANALISIS

INFORME DE RESULTADOS Nº: 25-1676

(0) Contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO IEC-17025 2017.

El laboratorio no cuenta con acreditación en el servicio de muestreo o toma de muestra dentro del alcance ONAC

* Análisis subcontratados

** Parámetros internos Cliente

Formato fecha: yyyy/mm/dd

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico- AB
Químico Alimentos PQA-00495
FIN DEL INFORME

Fecha de expedició 2025/02/03

Elaborado por: Angela Viviana Uscategui Montaña

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 49 B No. 91-40. Barrio La Castellana Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IL0138-24

Nombre	**SUDESPENSA BARRAGÁN S.A.**		
Dirección	Corabastos Bodega 8 Local 2	Fecha toma de muestra	2024-enero-24
Responsable	Lucas Escobar Barragán	Fecha de recepción	2024-enero-24
Teléfono	4482515	Fecha de análisis	2024-enero-24
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2024-febrero-03
Descripción de la muestra	Muestra compuesta fríjol	Lote: N.E	
Muestra No	FQ-7056	FV: NE	

ANÁLISIS FISICOS NORMA NTC 871

Parámetro	Parcial 1 (%)	Parcial 2 (%)	Resultado (%)
Materias Duras	0.00	0.00	0.00
Impurezas	0.00	0.00	0.00
Partido	0.00	0.00	0.00
Abierto	0.35	0.24	0.59
Grano Dañado	0.90	0.20	1.10
Variedad Contrastante	0.00	0.00	0.00
Variedad No Contrastante	0.10	0.15	0.25
Humedad	11.20%		
Tipo	I		
Grado	2		
Tamaño	Grande (65.68g)		
Olor	Característico		
Grano Infestado	Libre		
Designación	Fríjol tipo I, grado 2, grande, variedad Cargamanto rojo		

Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

ING. DIANA M. PRIETO VIZCAYA
Directora Técnica

SuDespensa Barragán S.A.

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	LENTEJA SECA	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de la especie LENS SCULENTA, MOENCH Lenteja Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT 830.111.367-5 TELEFONO: 601 4482515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA- 0011989-2022		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas.		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia:: Lenteja redonda aplanada y mas levantada en el centro, de la especie LENS SCULENTA, MOENCH.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: : Marrón, café, verde, rojo
Sabor: Característico
Textura: Tendra piel y albumen algo liso

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTE	≤ 5
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<10	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

INFORMACION DE PESTICIDAS

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODOS
Indoxacarb	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
Triadimefon	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**
Triadimenol	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción 1/4 de taza (60g) Número de porciones por envase 8 aprox

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	331	198
Grasa total	1.0 g	0.6 g
Grasa saturada	**0,3 g**	**0,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	66 g	39 g
Fibra dietaria	20 g	12 g
Azúcares totales	1,2 g	0,7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	25 g	15 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Hierro	6.5 mg	3.9 mg
Calcio	60 mg	36 mg
Zinc	2,9 mg	1,7 mg

No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D

ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores.
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021. Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. .Zarandeo limpieza y brillo 3. Empaque y pesaje de producto. 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

Cordialmente, BuDespensa Barraoan S.A. NIT. 830.111.367-5

BUDESPENSA BARRAOAN S.A.

SuDespensa

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACION Y PROCEDENCIA)	FRIJOL CARAOTA	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los generos Phaseolus spp. Y Vigna. Frijol Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT: 830.111.367-5 TELEFONO: 601 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA: 0011989-2022		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida util 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias quimicas		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fria antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia:Frijol Caraota granos de forma esférica, semiesférica de la especie PHASEOLUS y VIGNA.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: Negro
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel lisa

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTE	≤ 5
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 15

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<10	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

INFORMACION DE PESTICIDAS

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODOS
Indoxacarb	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
Triadimefon	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**
Triadimenol	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción: 1/4 de taza (60g) Numero de porciones por envase: 8 aprox. **Calorías (kcal)**: Por 100 g: 302 — Por porción: 181 Grasa total: 1.1 g — 0.7 g **Grasa saturada**: 0,7 g — 0,4 g **Grasa trans**: 0 mg — 0 mg Carbohidratos totales: 64 g — 38 g Fibra dietaria: 20 g — 12 g Azúcares totales: 0.6 g — 0,3 g **Azúcares añadidos**: 0 g — 0 g Proteína: 20 g — 12 g **Sodio**: 0 mg — 0 mg Hierro: 7.5 mg — 4.5 mg Calcio: 85 mg — 51 mg Zinc: 2,9 mg — 1,7 mg No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D
ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004. Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021. Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. Zarandeo limpieza y brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

SUDESPENSA BARRACAN S.A

SuDespensa

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	ARVEJA VERDE	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L Arveja Verde Seca Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT 830.111.367-5 TELEFONO 601 4482515 ORIGEN CANADA		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA- 0011989-2022		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Arveja verde seca, granos de forma esférica de la especie PISUM SATIVUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: : Verde
Sabor: Característico
Textura: Con piel y albolumen algo liso.

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTE	≤ 5
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 13

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<10	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

INFORMACION DE PESTICIDAS

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODOS
Indoxacarb	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
Triadimefon	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**
Triadimenol	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción 1/4 de taza (60g) Numero de porciones por envase 8 aprox

Calorías (kcal)	Por 100 g 332	Por porción 199
Grasa total	0,8 g	0,5 g
Grasa saturada	**0,2 g**	**0,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	69 g	41 g
Fibra dietaria	18 g	11 g
Azúcares totales	3,8 g	2,3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**8,6 mg**	**5,2 mg**
Hierro	6,1 mg	3,7 mg
Calcio	65 mg	39 mg
Zinc	3,7 mg	2,2 mg

No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D

ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021, Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. Nacionalización 3. Almacenamiento temporal. 4. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehículos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

SUDESPENSA BARRAGAN S.A

SuDespensa	FICHA TECNICA		
NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	GARBANZO	DESCRIPCIÓN	Conjunto de granos procedentes de cualquier variedad de los generos Phaseolus spp. Y Vigna Garbanzo Tipo I Grado 2
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT 830 111 367-5 TELEFONO 601 4482515 ORIGEN MEXICO		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA- 0011989-2022		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g. hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias químicas		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consejos para cocinar legumbres: 1. Lavar bien para eliminar todas las partículas extrañas. 2. Remojar los granos secos en un volumen de agua 10 veces mayor por cuatro 4 horas con el fin de restaurar la humedad requerida para la cocción. De no poderse dejar remojado cocinar a fuego lento por 3 minutos. Retirar del fuego y dejar reposar tapados por 1 hora. Lavar y escurrir bien antes de cocinar. 3. Enjuagar los granos en agua fría antes de cocinar, así se facilita el proceso de digestión. 4. Cocinar durante 30 minutos aproximadamente hasta controlar que están tiernos. 5. Sazonar al gusto.		

CARACTERISTICAS

SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS

SENSORIAL

Apariencia: Garbanzo, granos de forma esférica, procedente de la especie CICER ARIETINUM L.
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: : Blanco, Rojizo, Castaño Claro u Oscuro
Sabor: Característico
Textura: Dura con piel lisa o corrugada

FISICO-QUIMICAS

TIPO	DEFECTO (%)
MATERIA DURA	≤ 2
GRANOS DAÑADOS	≤ 2
GRANOS PARTIDOS	≤ 1
GRANOS ABIERTOS	≤ 1
VARIEDAD DE CONTRASTE	≤ 2
VARIEDAD NO CONTRASTE	≤ 5
IMPUREZAS	≤ 1
AFECTADO POR GORGOJO	N.A
HUMEDAD	≤ 14

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<10	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

INFORMACION DE PESTICIDAS

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODOS
Indoxacarb	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
Triadimefon	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**
Triadimenol	mg/Kg	N.D	0.05	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL** Tamaño por porción 1/4 de taza (60g) Numero de porciones por envase 8 aprox

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	331	199
Grasa total	3.3 g	2.0 g
Grasa saturada	**0,7 g**	**0,4 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	64 g	38 g
Fibra dietaria	16 g	9.9 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	20 g	12 g
Sodio	**16 mg**	**9.6 mg**
Hierro	17 mg	10 mg
Calcio	80 mg	48 mg
Zinc	1,3 mg	0,79 mg

No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D

ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004. Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012. Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021. Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. .Zarandeo limpieza y brillo 3. Empaque y pesaje de producto 4. Almacenamiento temporal. 5. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

SUDESPENSA BARRAGAN S.A.

SuDespensa Barranquilla S.A.

FICHA TECNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO (IDENTIFICACIÓN Y PROCEDENCIA)	AVENA EN HOJUELA	DESCRIPCIÓN	Producto sometido a limpieza, precocido y laminado obtenido de los granos de avena sin casacara de cualquiera variedad de las especies A sativa L y A
DATOS DEL EMPACADOR	DIRECCION: Corabastos Bodega 8 Local 2 Bogota - Colombia NIT. 830.111.367-5 TELEFONO: 601 4482515 ORIGEN NACIONAL		
MARCA COMERCIAL	SuDespensa		
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005219-2018		
PRESENTACION COMERCIAL	Desde 50g, hasta 50kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Vida útil 12 meses a partir de su reempaque, el producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar directa, a temperatura ambiente y guardando las normas sanitarias, alejado de sustancias quimicas		
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto apto para consumo humano. No tiene restricciones de consumo. No contiene aditivos		
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Como preparar avena en hojuela caliente o fria : 1. en una olla, calienta 3 tasas de leche con canela y azucar al gusto 2. en otra taza con leche fria, disuelva la harina de avena y agrege a la leche cuando esta comience a hervir . 3. continue la coccion, sin dejar de revolver hasta que espese y hierva por 2 minutos.		

CARACTERISTICAS — **SENSORIALES FISICO- QUIMICAS MICROBIOLOGICAS**

SENSORIAL

Apariencia: Avena en hojuela. Producto en hojuela de la especie A sativa L y A Byzantina L
Aroma: Característico, se determina de manera organoléptica
Color: crema ligeramente caoba
Sabor: Característico, avena tostada
Textura: Semilla aplanada

FISICO-QUIMICAS

TIPO	NIVELES (%)
ACIDOS GRASOS LIBRES EN BASE SECA	≤ 8,0
ESPESOR	0,69mm
HUMEDAD	≤ 11,5
PROTEINA	≤ 10,5
CENIZAS	≤ 2,1
GRASAS	≤ 6,0
FIBRA CRUDA	≤ 3,0
ALERGENOS (gluten)	< 100 Mg/ Kg

MICROBIOLOGICO

ANALISIS	ESPECIFICACIONES Valor de referencia		
	UNIDAD DE MEDIDA	m	M
MOHOS Y LEVADURAS	UFC/g	3x10^3	5x10^3
ESCHERICHIA COLI	UFC/g	10	10^2
BACILLUS CEREUS	UFC/g	5x10^2	1x10^3
SALMONELLA SPP	25g	Ausencia	-

INFORMACION AFLATOXINA

PARAMETROS	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	METODO
Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	(ug/Kg)	ND	NTC 1232

PLAGUICIDA	UNIDAD DE MEDIDA	RESULTADOS	LIMITES	METODO
Aldicarb	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
Bentazona	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**

INFORMACION DE PESTICIDAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	Carbendazim	mg/Kg	N.D	0.5	CG-MS**
	Ciclanilim	mg/Kg	N.D	2.0	CG-MS**
	Cletodim	mg/Kg	N.D	2.0	CG-MS**
	Clorotalonilo	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
	Deltametrin	mg/Kg	N.D	1.0	CG-MS**
	Dicofol	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Diquat	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
	Disulfoto	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
	Fludioxonil	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Forato	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Glifosato	mg/Kg	N.D	2.0	CG-MS**
	Iprodiona	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Malation	mg/Kg	N.D	2.0	CG-MS**
	Metidation	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Metomilo	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Paration-metilo	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Permetrin	mg/Kg	N.D	0.1	CG-MS**
	Piraclostrobin	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**
	Propargita	mg/Kg	N.D	0.2	CG-MS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción: 1 cucharada (24g)
Número de porciones por envase: 10 aprox.

	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	366	88
Grasa total	7,5 g	1,8 g
Grasa saturada	1,6 g	0,4 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	68 g	16 g
Fibra dietaria	13 g	3,2 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	14 g	3,2 g
Sodio	0 mg	0 mg
Hierro	3,1 mg	0,74 mg
Calcio	74 mg	18 mg
Zinc	2,4 mg	0,59 mg

No es fuente significativa de vitamina A y vitamina D.

ALMACENAMIENTO	El producto debe conservar en un lugar fresco, seco y libre de olores.
NORMATIVIDAD APLICADA	* NTC 791 de 2004, Segunda actualización. * Resolución 683 de 2012, Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos. * Resolución 4506 de 2013, Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. *Resolución 2674 de 2013 *Resolución 810 de 2021, Requisitos etiquetado frontal *Resolución 5109 de 2005, Rotulado y etiquetado. * NTC 1232 Aflatoxinas * Resolución 1407 de 2022 establece los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas para consumo humano, con el fin de proteger la salud humana
PROCESO DE EMPAQUE	1. Recepción de materias primas. 2. Empaque y pesaje de producto. 3. Almacenamiento temporal. 4. Distribución al cliente.
EMPAQUE, ETIQUETADO	MATERIAL DE EMPAQUE: Bolsa de polipropileno de baja densidad con impresión, lona en polipropileno. ETIQUETADO: El producto cumple con el etiquetado y rotulado según la Resolucion 5109 de 2005.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	*Transporte en seco. Bodega con ventilación, libre de humedad. *Producto que debe conservarse a temperaturas de ambiente. *El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehiculo, debe ir en estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material. *Los cuartos de almacenamiento deben mantenerse limpios y en buenas condiciones. * El producto es transportado en vehiculos que cumplen con el Decreto 3075/97

REALIZÓ: TATIANA PIRACÓN

Analista De Calidad

Confitimport BuDespensa Barragan S.A. NIT. 830.111.367-5

BUDESPENSA BARRAGAN S.A.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 3

Certificaciones y planillas de registro y control diario de asistencia.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES

OPERADOR	CODESBIF	CONTRATO N°	077
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	EMILIANO RESTREPO	CÓDIGO DANE	25060600312
DEPARTAMENTO:	META	CÓDIGO DANE	50
MUNICIPIO:	RESTREPO	CÓDIGO DANE	606
FECHA DE EJECUCIÓN	2/02/2026	27/02/2026	
NOMBRE RECTOR:	OMAIRA PASTAS		

CERTIFICACIÓN

El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL RACIONES ENTREGADAS	NOVEDADES
JORGE ELIECER GAITAN, ANTONIO NARIÑO, POLICARPA	RACION ARPS	531	20	10620	
	RI	293	20	5860	
	CAJM/CAJT				
TOTAL				16.480	

CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde
ALMUERZO = Almuerzo
RI: Ración Industrializada

DESCRPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACION	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD				
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ÉTNICAS				
POBLACIÓN MAYORITARIA				
GRAN TOTAL	0	0	0	0

OBSERVACIONES

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:

FECHA:	DÍA	27-feb	DEL	AÑO	2026

FIRMA DEL RECTOR

Omaira Pastas

NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	OMAIRA PASTAS

ALCALDÍA DE RESTREPO META
NIT. 800098190-1

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: POLICARPA SALAVARRIETA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1122656804	ABREU	MORILLO	NAYEHIVIS	EUGENIA	PRE-JA		RI																							
2	ACTA069	BERROETA	SIFONTES	ISAIAS	JOSUE	PRE-JA		RI																							
3	1122656784	BOBADILLA	RODRIGUEZ	ELIAN		PRE-JA		RI																							
4	1121979783	HOYOS	VARON	MARIA	JOSE	PRE-JA		RI																							
5	1122656833	MADERO	LINARES	MARIA	JOSE	PRE-JA		RI																							
6	1123453333	MAYORGA	RAMOS	LIAM	SEBASTIAN	PRE-JA		RI																							
7	1122656854	MELO	CRUZ	LUIS	THOMAS	PRE-JA		RI																							
8	1122542238	MOLINA	SILVA	MARTIN	JOEL	PRE-JA		RI																							
9	1106952695	MONTAÑEZ	BRAVO	HAYLEN	GISELA	PRE-JA		RI																							
10	1122656879	PINILLA	ARDILA	DAVID	ANTONIO	PRE-JA		RI																							
11	1197475093	RENTERIA	REY	JOSUE	SANTIAGO	PRE-JA		RI																							
12	1119896631	RIVERA	GONZALEZ	ELIAN	JHOSUE	PRE-JA		RI																							
13	1122656754	RIVERA	MORENO	ONELLA	JULISSA	PRE-JA		RI																							
14	1122656767	SANCHEZ	FERNANDEZ	KAROL	VANESSA	PRE-JA		RI																							
15	1122943772	ARCILA	LIZARAZO	JUAN	STEVAN	JARD 1		RI																							
16	1122943579	ARIZA	OQUENDO	DYLAN	ANDRES	JARD 1		RI																							
17	1122943578	ARIZA	OQUENDO	EMMANUEL	DAVID	JARD 1		RI																							
18	1122656624	BERMUDEZ	ORTIZ	HELLEN	VICTORIA	JARD 1		RI																							
19	1122656523	CALDERON	SANTIAGO	VALERY	ANTONELLA	JARD 1		RI																							
20	1122656674	CASTILLO	AGUILAR	ANDRIX	YESID	JARD 1		RI																							
21	1122656567	CONTRERAS	ASTAIZA	ARIANA		JARD 1		RI																							
22	1122656571	DELGADO	CASTRO	MAILEN		JARD 1		RI																							
23	1083061364	DIAZ	MOLINA	NILIANNYS	CAROLINA	JARD 1		RI																							
24	1122656666	GARZON	RESTREPO	EMILY	ANTONELLA	JARD 1		RI																							
25	1122656662	GONZALEZ	SALAZAR	RUBEN	ALIRIO	JARD 1		RI																							
26	1122656608	GUZMAN	GARZON	HANOVER	JOEL	JARD 1		RI																							
27	1122943588	HERNANDEZ	PARRADO	JOHAN	SEBASTIAN	JARD 1		RI																							
28	1072396489	LOAIZA	QUIJANO	EMILY	VICTORIA	JARD 1		RI																							
29	ACTA806	MARTINEZ	MONTILLA	KEREN	JULIET	JARD 1		RI																							
30	1122656614	MOLANO	LINARES	MARTIN		JARD 1		RI																							
31	1122656669	PÉREZ	CANTILLO	DAIRON	ADRIEL	JARD 1		RI																							
32	1122656700	PIÑEROS	MORENO	CIELO		JARD 1		RI																							
33	1145430485	QUIBAY	MESA	ANA	VICTORIA	JARD 1		RI																							
34	1122943317	REY	MULATO	MATHEO		JARD 1		RI																							
35	1121978212	RODRIGUEZ	GOYO	NEIZBETH	MARIANNGEL	JARD 1		RI																							
36	1023420914	SAAVEDRA	ORTIZ	LIA	ISABELLA	JARD 1		RI																							
37	1238347582	TRUJILLO	MUÑOZ	JOHAAN	DANIEL	JARD 1		RI																							
38	1122656653	URREGO	TAPIA	JUAN	DAVID	JARD 1		RI																							
39	ACTA337	ALFONZO	RIVERA	KAMILA	VALENTINA	TRAN-1		RI																							
40	1122653335	ARCILA	LIZARAZO	ISAAC	STIVEN	TRAN-1		RI																							
41	1076990025	BENAVIDES	MOLANO	WILDER	SANTIAGO	TRAN-1		RI																							
42	1121976996	BOHORQUEZ	BALDAYO	MIA	MELEK	TRAN-1		RI																							
43	1122656295	BUITRAGO	BAUTISTA	ANGEL	SANTIAGO	TRAN-1		RI																							
44	1122941712	CORTES	PRIETO	ZOE	SHANTALL	TRAN-1		RI																							
45	1122656506	FIERRO	CALDERON	EIMY	LUCIANA	TRAN-1		RI																							

46	1072678424	GELVEZ	TORO	DANNA	VICTORIA	TRAN-1		RI	
47	1140940111	JAIME	DIAZ	ALISON	MAITE	TRAN-1		RI	
48	1122656519	LOPEZ	ALVAREZ	JACOBO		TRAN-1		RI	
49	1123820459	MARTINEZ	HERNANDEZ	MICHAEL	DANIEL	TRAN-1		RI	
50	1122656338	MONTAÑEZ	BRAVO	JANS	RUBEN	TRAN-1		RI	
51	1122656443	MONTENEGRO	MELO	ARIANA	XIMENA	TRAN-1		RI	
52	1122656427	ORJUELA	MONTAÑEZ	MAIKETH	ANTONIO	TRAN-1		RI	
53	1122656461	OSPINO	CASTRO	JOSLIAHYZ	ANGELIZ	TRAN-1		RI	
54	1146686153	PADILLA	UYABAN	MIA		TRAN-1		RI	
55	1122540237	PEÑA	DAVILA	MIGUEL	ANGEL	TRAN-1		RI	
56	1121976850	PERDOMO	SÁNCHEZ	ADRIANA	JULIETH	TRAN-1		RI	
57	1122942352	PUENTES	CARDONA	JEREMY	ALEJANDRO	TRAN-1		RI	
58	1243859404	RODRIGUEZ	MEDINA	EMMANUEL	JOSE	TRAN-1		RI	
59	1122539310	RODRIGUEZ	VELANDIA	VICTORIA		TRAN-1		RI	
60	1013281241	ROMERO	DAZA	LUCIANA		TRAN-1		RI	
61	1122656514	SALAS	ORTIZ	SAMUEL	DAVID	TRAN-1		RI	
62	1122656438	SANCHEZ	FERNANDEZ	DANNA	VALERIA	TRAN-1		RI	
63	1116617550	VILLADIEGO	GALLARDO	WILKER	MIGUEL	TRAN-1		RI	
64	1122656208	ARTUNDUAGA	BARRIO	EMILY	SOFIA		101	RI	
65	1122656134	AYA	RAMIREZ	JADEN	MATHIAS		101	RI	
66	1122656244	BAEZ	SANCHEZ	MARIA	KAMILA		101	RI	
67	1122656287	BELTRAN	PARRA	ALISON	CELESTE		101	RI	
68	1122656174	BOBADILLA	ALVAREZ	AMAIA	CELESTE		101	RI	
69	1122655984	CALDERON	VARGAS	KEVIN	ALEJANDRO		101	RI	
70	1122656337	CASTILLO	MORENO	STEPHANIE	VALENTINA		101	RI	
71	1122941676	CASTRO	LADINO	AILEEN	VALERIA		101	RI	
72	1122656166	CORREDOR	ROJAS	SARA	ISABELLA		101	RI	
73	1119895558	CRUZ	NIÑO	ALISS	SOFIA		101	RI	
74	1122535788	GARZON	CALDERON	PAULA	SOFIA		101	RI	
75	1122656345	GARZON	MARIN	HELA	SAMARA		101	RI	
76	1120390044	GARZON	PEREIRA	MARIA	JOSE		101	RI	
77	1122656343	GOMEZ	ALMANZA	ALIZ	ISABEL		101	RI	
78	10094049	HERNANDEZ	DIAZ	ISAIAS	JOSUE		101	RI	
79	1140935738	JAIME	DIAZ	LAURA	VALENTINA		101	RI	
80	1122655998	LINARES	MEJIA	INGRID	SOFIA		101	RI	
81	1122537885	MARTINEZ	GALVIS	LIAM	SANTIAGO		101	RI	
82	ACTA905	MARTINEZ	MONTILLA	ABEL	JOSUE		101	RI	
83	1122656023	MOYA	ESCOBAR	SALAH	FELIPE		101	RI	
84	1222135732	MUÑOZ	RAMIREZ	AYLEN	ALYSSA		101	RI	
85	1118126121	MURCIA	VEGA	JOEL	MATIAS		101	RI	
86	1122655980	NOVOA	DAZA	JOSE	DAVID		101	RI	
87	1122656285	NOVOA	DAZA	LYAM	JERONIMO		101	RI	
88	1029969465	OCAMPO	NOVOA	MARIANGEL			101	RI	
89	1122656276	ORTEGA	VARGAS	MARIANA	VALENTINA		101	RI	
90	9561748	PEÑA	MONSALVE	EROS	DOMINIC		101	RI	
91	1123445918	PEÑA	RAMOS	CARLOS	ESNEIDER		101	RI	
92	1123568141	PIEDRAHITA	RATTIA	SARA	VICTORIA		101	RI	
93	ACTA245	PUERTA	ESPAÑA	EDIS	EMANUEL		101	RI	
94	1122656300	RAMIREZ	GARCIA	KEIDY	MARIANA		101	RI	
95	1122941509	REY	MULATO	GABRIEL			101	RI	
96	1122656092	RIVERA	FRUTO	ASHLEY	MARHIAM		101	RI	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Verbaya Vecliel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastás M.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: POLICARPA SALAVARRIETA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																				TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																					
1	1122656177	VERGARA	POLO	ANGEL	DAVID		101	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1122656030	VICIEL	ALARZA	ELIZABETH			101	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1122146247	ANGARITA	ARROYO	JOSE	ANGEL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1101392257	BALDOVINO	AGUAS	ANGEL	MANUEL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	1120393042	BENAVIDES	MOLANO	WILLIAMS	MANUEL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1122939703	BONILLA	VELASQUEZ	SARA	MICHELLE		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	ACTA952	BUSTAMANTE	PINTO	ANDRISNEIDY	SHARLOTTE		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1122655966	CALDERON	PARRA	DILAN	SAMUEL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	V37278311	CELIS	BERNAEZ	VALERIA	ALEJANDRA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1123450243	CENDALES	ORJUELA	SALOME			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1102726667	CENTENO	MARTINEZ	DYLAN	SANTIAGO		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	ACTA1032	CUEVAS	CAMPOS	WILMARYS	NAHOMY		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	1121971766	DIAZ	URIBE	JUAN	DAVID		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	1230344955	ENCISO	MAHECHA	LUCIANA			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
15	1120388009	FIERRO	RODRIGUEZ	THIAGO	SNEID		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
16	1122939276	GARCIA	VALLEJO	JOHAN			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
17	1122655527	GONZALEZ	GRAJALEZ	JESUS	DAVID		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
18	8840872	GUADA	HERNANDEZ	JHOSSELYN	NAHOMI		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
19	1122939424	GUZMAN	RUGE	ANTONELLA			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
20	1123818821	HERNANDEZ	FONTECHA	LIAN	SANTIAGO		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
21	1122537060	HERRERA	CALDERON	MONSERRAT			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
22	1122656054	HURTADO	PEREZ	SARA	GABRIELA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
23	1122655969	LEIVA	FORERO	JULIANA	VALENTINA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
24	1121722626	LONDOÑO	ACEVEDO	EMANUEL			201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
25	1122655813	LOZANO	REY	SHARI	MICHELL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
26	1023415152	MARTÍNEZ	ROMERO	DYLAN	ALEJANDRO		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
27	1122655881	NEIRA	MORENO	EMELY	MARIA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
28	ACTA460	OSPINO	CASTRO	JOSLIANDELYZ	YORYERINES		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
29	1058360785	QUIBAY	MESA	JUAN	DIEGO		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
30	1122655927	RAMOS	BAYONA	DYLAN	ANDRES		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
31	1122656007	RODRIGUEZ	HERNANDEZ	LISEHT	MARIANA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
32	19701945	RODRIGUEZ	INFANTE	ALEXANDRA	SOFIA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
33	1122655546	TOLEDO	CONDE	ELIF	KRISTINA		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
34	5910427	TORRES	GRATEROL	JOSUE	ALBERTO		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
35	1122938711	VALERO	PEÑA	AXEL	ANDRES		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
36	1082160106	VERGARA	PEÑA	MIGUEL	ANGEL		201	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
37	1123448182	ABRIL	SANTANA	ELIZABETH			301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
38	1122655430	ALFONSO	FUENTES	MARLON	DUVAN		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
39	1122939621	ALFONSO	VELASQUEZ	MARTIN	ELIAS		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
40	1121967232	BARRIOS	GUTIERREZ	CRYSTAL	SALOME		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
41	1122655792	BERMUDEZ	ORTIZ	MARIA	ISABELLA		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
42	1122655870	BRITO	ACUÑA	LAURA	ISABELLA		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
43	1061116796	CASTILLO	GOMEZ	SALMA	THAMARA		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
44	1122655614	CASTILLO	MORENO	HEYDER	STEVEN		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
45	1102725709	CENTENO	MARTINEZ	YIRLEY	YULIANA		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
46	1122655263	ESCOBAR	CAGUA	DAVID	ALEJANDRO		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
47	1122143984	GALLEGO	CLAVIJO	FRANCISCO	JOSE		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
48	1122655861	GUTIERREZ	RAMOS	CARLOS	DAVID		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
49	1123448557	HERNANDEZ	GARCIA	SARA	ABIGAIL		301	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: POLICARPA SALAVARRIETA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
50	1122655692	IBAGON	QUEVEDO	HANNA	ISABELLA		301	RC																							
51	1122655849	LEON	MENDEZ	SAMUEL	DAVID		301	RC																							
52	1122535965	LOPEZ	SERNA	CARLO	ZLATAN		301	RC																							
53	1118203346	MACHADO	GARCIA	CHAYRA	SOFIA		301	RC																							
54	ACTA09	MARTINEZ	MONTILLA	EFRAIN	JESUS		301	RC																							
55	ACTA08	MARTINEZ	MONTILLA	JOSE	EFRAIN		301	RC																							
56	1123449063	MAYORGA	RAMOS	SAMARA	VALENTINA		301	RC																							
57	1122654360	MENDEZ	PARRA	LUISA	GABRIELA		301	RC																							
58	1122655754	MESA	HINOJOSA	YOHAO			301	RC																							
59	1122654962	MOLANO	CESPEDES	SARA	VICTORIA		301	RC																							
60	1122655714	MORELO	LEON	ANDRES	DAVID		301	RC																							
61	1230344888	NEIRA	MORALES	SARA	ISABELLA		301	RC																							
62	1120388956	ORDOÑEZ	BALLEN	SARA	SOFIA		301	RC																							
63	1122535333	ORJUELA	USECHE	ANDRES	SANTIAGO		301	RC																							
64	1121126614	PERDOMO	CORTES	MARIA	ALEXANDRA		301	RC																							
65	1230344938	POVEDA	MORALES	MARIA	FERNANDA		301	RC																							
66	1122655809	RAMOS	CALDERON	DYLAN	FERNANDO		301	RC																							
67	1123449034	RESTREPO	PARRADO	THIAGO	MARTIN		301	RC																							
68	8215886	SANCHEZ	VELASQUEZ	ABRAHAN	DANIEL		301	RC																							
69	1122655615	SILVA	URUEÑA	JUAN	ANGEL		301	RC																							
70	8019748	URDANETA	PABON	DARIEN	JHONIEL		301	RC																							
71	1122655027	AYA	RAMOS	DULCE	MARIA		401	RC																							
72	1119894290	BACCA	ROJAS	MARIA	JOSE		401	RC																							
73	1230343976	BEJARANO	FUENTES	JOHAN	SANTIAGO		401	RC																							
74	1122654869	BELTRAN	RODRIGUEZ	ALICE	NATALIA		401	RC																							
75	1122533236	CARRILLO	TORO	JUAN	JOSE		401	RC																							
76	1029968250	CASTRO	TELLEZ	VALERIN	SOFIA		401	RC																							
77	36004142	DIAZ	GARCIA	KEVIN	EDUARDO		401	RC																							
78	7052640	DIAZ	SEQUERA	ANYIBETH	VALENTIA		401	RC																							
79	7074969	GARCIA	KENNYS	MISAEL			401	RC																							
80	1123447386	GARCIA	ROMERO	KEVIN	SANTIAGO		401	RC																							
81	1122937962	GONZALEZ	CESPEDES	JERONIMO			401	RC																							
82	1124549715	GONZALEZ	GONZALEZ	DEINER	ENRIQUE		401	RC																							
83	1029967003	GRAJALES	CARDONA	DULCE	MARIA		401	RC																							
84	1122655165	GUTIERREZ	MEJIA	DARWIN	AYLAN		401	RC																							
85	1122533798	GUTIERREZ	MORA	GABRIELA			401	RC																							
86	1098800073	HERRERA	ARREOLA	DANNA	SOFIA		401	RC																							
87	1122654827	HERRERA	ROJAS	CHARY	LIZBED		401	RC																							
88	1122654152	HURTADO	PEREZ	JIMMY	ALEJANDRO		401	RC																							
89	1119894298	JURADO	HERRERA	ANA	SALOME		401	RC																							
90	1122653839	LOZANO	REY	JOSE	SANTOS		401	RC																							
91	1061813619	MOLINA	QUIÑONES	DUVAN	FELIPE		401	RC																							
92	1116616190	NEGRETE	VILLADIEGO	LUISA	FERNANDA		401	RC																							
93	1222127698	PERDOMO	SANCHEZ	ANGEL	AMADO		401	RC																							
94	1122653956	RAMIREZ	CANGREJO	MIGUEL	ESTEBAN		401	RC																							
95	1122655268	RAMOS	MORA	SAMUEL	DAVID		401	RC																							
96	1122654641	RAMOS	MORA	SARA	MICHELLE		401	RC																							
97	1122652083	RAVE	PEÑA	FABIAN	ESTEBAN		401	RC																							
98	1110573393	REGALADO	CANO	LEYNER			401	RC																							

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: POLICARPA SALAVARRIETA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
99	1118125438	ROJAS	BOHORQUEZ	ALISSON			401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
100	1122655370	ROJAS	ROMERO	MILAN	ANDRES		401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
101	1122655389	SIERRA	RIVERA	SARA	SOFIA		401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
102	1158214693	TOVAR	TAPASCO	DILAN	SANTIAGO		401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
103	7934322	VAZQUEZ	TORREALBA	KELLY	JOHANA		401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
104	1122937240	VELASQUEZ	BRAVO	BEYCI	ALEXANDRA		401	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
105	1123814590	AMAYA	ACOSTA	CARLOS	SAMUEL		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
106	1121950333	ANTIA	TELLEZ	MARIA	JOSE		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
107	1122532765	ARGUELLO	LADINO	MARIA	CAMILA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
108	1122532763	ARGUELLO	LADINO	MARIA	ISABELLA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
109	1230342446	CARDENAS	SEVERICHE	ISABELLA			501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
110	1122531436	CASTAÑO	JIMENEZ	JOEL	SAMUEL		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
111	1170463155	ESGUERRA	ROJAS	LINA	FERNANDA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
112	1124549714	GONZALEZ	GONZALEZ	REY	SANTIAGO		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
113	1122936651	GUZMAN	RUGE	MICHELL	DAYANNA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
114	1122654153	HERREÑO	MONTAÑEZ	SHAIRA	DANIELA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
115	1011240567	HERREÑO	PEÑALOZA	DULCE	MARIA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
116	1011240568	HERREÑO	PEÑALOZA	MARIA	GUADALUPE		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
117	1122654434	JAIME	DIAZ	SARA	NICOL		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
118	1230341139	LEIVA	FORERO	DULCE	MARIA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
119	1122531726	LEON	LINARES	MARTIN	ALEJANDRO		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
120	1098078910	LOPEZ	SUAREZ	LUCIANA			501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
121	1122532655	MORALES	CONTRERAS	VALERIA	SHOFIA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
122	1120579790	ORTIZ	DIAZ	LINA	MARIA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
123	1122653443	ORTIZ	PIMIENTA	DULCE	MARIA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
124	1028701514	PEDRAZA	CONDE	DILAN	NICOLAS		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
125	1122532420	PEÑA	JIMENEZ	MARIANGEL			501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
126	1115865128	PEÑA	SOCHA	LEIMY	DAYANA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
127	1122654139	PINILLA	PINZON	MARGARET	EILYN		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
128	1122653263	RESTREPO	GUATIVA	VALERY	SALOME		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
129	1222212162	RINCON	BENITEZ	KAROL	MELISA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
130	1123446133	RODRIGUEZ	MARTINEZ	LAUREN	SALOME		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
131	1052410740	ROMERO	PEREZ	ISABELA			501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
132	1122653692	SANCHEZ	HERAZO	LINA	PAOLA		501	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
133	1122532094	AMADO	GALEANO	LUIS	ALEJANDRO		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
134	1230339618	ARISTIZABAL	PLAZAS	DEVIAN	MATIAS		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
135	1052410951	BARRETO	RAMOS	DAVID	CRISTOBAL		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
136	1025551702	BARRIOS	GARCES	MICHAEL	STIVEN		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
137	1122653092	BELTRAN	PARRA	LAUBRA	SELENA		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
138	256665301	BUSTAMANTE	PINTO	LEANDHER	ABRAHAM		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
139	1123810018	CAÑON	VELASQUEZ	ANDRES	SANTIAGO		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
140	1119893971	ESCOBAR	PIÑEROS	NICOLAS			502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
141	6722612	GALINDEZ	SIVIRA	ANTONELLA	YASMERLY		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
142	1032027858	ISAZA	LOPEZ	LUIS	FERNANDO		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
143	1122654017	LONDOÑO	ACEVEDO	SAMUEL	ANDRES		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
144	1122531112	MARTINEZ	ALVARADO	SARA	LUCIA		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
145	1123445494	MARTINEZ	VELANDIA	KEINER	DAVID		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
146	1122936416	META	MANCERA	NICOLAS			502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
147	1122653827	ORTEGA	VARGAS	WILIAN	DAVID		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: POLICARPA SALAVARRIETA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27			
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																					
148	1122936037	ORTIZ	FRANCO	ISABELLA			502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
149	36453290	RODRIGUEZ	INFANTE	SAMANTA	SOFIA		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
150	1124218825	ROZO	RODRIGUEZ	HAILIN	VALERIA		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
151	1029864600	SUAREZ	MEDINA	DAVID	ALEJANDRO		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
152	1122653977	TOVAR	TAPASCO	MARTIN	ALEXANDER		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
153	1121420198	ULLOA	VELASCO	CRISTIAN	SANTIAGO		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
154	1119817459	USTARIZ	MANJARRES	WENDY	KATERINE		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
155	1234788694	VELASQUEZ	GARCIA	SARA	NICOLE		502	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Verbyes Cadiel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastas

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: ANTONIO NARIÑO
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																				TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																				
1	1122942605	AGUDELO	FLORIÁN	JUAN	SEBASTIAN	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2	1122653305	AVILA	ALVAREZ	LIAN	DAVID	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	1097216488	BAUTE	JARAMILLO	MARIAHANA		0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
4	1121975374	BOTERO	ORDOÑEZ	DAVID	SANTIAGO	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
5	1122656456	CABRERA	MORENO	SAMUEL	DAVID	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	1122656372	CASTAÑEDA	JIMENEZ	ELIAN	SAMUEL	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
7	1121974416	CHIQUITO	BOTERO	DANIEL	ALEJANDRO	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
8	1122656320	CLAVIJO	LOPEZ	SARA		0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
9	1121396571	GARAVITO	HERNANDEZ	EMILY	GABRIELA	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
10	1122656453	GARZON	DIAZ	LAURA	VALENTINA	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
11	1122656386	GARZON	LOPEZ	SAMUEL	ANCIZAR	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
12	1122656447	GUTIERREZ	VALDERRAMA	LIAM	ALEJANDRO	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
13	1109198475	GUZMAN	MEJIA	MATIAS		0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
14	1123452141	HERNÁNDEZ	CARABALI	GAEL	MATHIAS	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
15	1119895893	HERNANDEZ	JARA	ELIAN	CAMILO	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
16	1122656421	LARA	MORENO	IAM	DENEL	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
17	1122656367	LINARES	AGUDELO	KEVIN	ALBERTO	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
18	1122656364	MINA	FUENTES	ALAN	YESID	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
19	1122656496	NIEVES	RESTREPO	NEITHAN	ARLETH	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
20	1122656508	PEREZ	ORTIZ	ALLISON	CELESTE	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
21	1123117087	POVEDA	MORALES	BRIANA	YUSNEIDY	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
22	1122540893	RAMIREZ	RODRIGUEZ	SALOME		0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
23	1122656455	RINCON	MADERO	SARA	NATALY	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
24	1122656466	RIVAS	SANDOVAL	LAUREN	ELIZABETH	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
25	1119895874	SAMBONI	BRAVO	ELIZABETH	MARIANA	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
26	8112332	SANCHEZ	DELGADO	VALERIA	ANDREINA	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
27	1122147525	SOTO	BARÓN	ANDRES	FELIPE	0°		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
28	1122540392	VELASQUEZ	RAMOS	MIA	VICTORIA		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
29	1123820020	BRICEÑO	GUTIERREZ	SAMUEL	ALEJANDRO		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
30	1216980585	CADENA	SANCHEZ	JEIDER	MANUEL		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
31	1122656152	CASTAÑEDA	VEGA	ILAN	ANDRES		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
32	1122656056	CONTRERAS	GORDILLO	MARIA	FABIANA		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
33	5928032	ESPINOZA	ZAPATA	JESÚS	ALEJANDRO		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
34	1121973630	GALINDO	CORTES	IAN	SAMUEL		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
35	1122656090	GARAY	ARBOLEDA	JUAN	CAMILO		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
36	1122941457	GARCIA	HERNANDEZ	AARON	GABRIEL		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
37	1122656123	GUEVARA	GAMBOA	ABBY	SAMANTHA		1°1	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

38	1123060324	HERNÁNDEZ	BONILLA	ERICK			1°1	RI	
39	1122656242	LÓPEZ	MIGUEL	ANGEL			1°1	RI	
40	1122656325	LOPEZ	REYES	SAMMY	GABRIELA		1°1	RI	
41	1122941525	MARTINEZ	MALDONADO	JUAN	MATHIAS		1°1	RI	
42	1122656082	MORALES	GRAJALES	ANTHONY	YAEL		1°1	RI	
43	1122656263	MORENO	GUEVARA	ANDRES	FELIPE		1°1	RI	
44	1122656274	MOYA	FANDIÑO	LIAM	SANTIAGO		1°1	RI	
45	1122940567	MURCIA	ALAPE	DULCE	MARIA		1°1	RI	
46	1122656193	ORJUELA	LINARES	DANNA	FERNANDA		1°1	RI	
47	1063498500	PALOMINO	CIRIANO	ALISSON	SOFIA		1°1	RI	
48	1122656185	PARDO	CASTRO	VICTORIA	SOFIA		1°1	RI	
49	1122656245	PARDO	ROA	EMILY	XIOMARA		1°1	RI	
50	1122656097	QUIMBAYO	MEJIA	JOHAN	ALEXANDER		1°1	RI	
51	1122941375	RAMIREZ	MESA	KAROL	SOFIA		1°1	RI	
52	1122656223	RENTERIA	FUENMAYOR	MANUEL	ALEXANDER		1°1	RI	
53	1030045148	RONDON	VILLEGAS	MATHEO	ABRAHAM		1°1	RI	
54	1122655487	ROSSI	ARANA	ANGEL	ORLANDO		1°1	RI	
55	1055130047	RUIZ	CORTES	YULIANA			1°1	RI	
56	1015197415	SILVA	ALVARADO	ANAHYS	VALENTINA		1°1	RI	
57	1173463458	TAPIERO	MELENDEZ	DEYNER			1°1	RI	
58	1122656200	ZERPA	VASQUEZ	DIDIER	ABRAHAM		1°1	RI	
59	1122655721	ALFEREZ	ROJAS	LORIANA	SOFIA		1°2	RI	
60	1092018443	AMAYA	MENDOZA	HARON	ENRIQUE		1°2	RI	
61	6786432	AZUAJE	VENEGAS	GREIRMARY	ANTONELA		1°2	RI	
62	1120390276	BERNAL	FLECHAS	VALERY	SOPHIA		1°2	RI	
63	1122656219	BONILLA	ROZO	CHAYRA	MICHEL		1°2	RI	
64	1122656163	CASTAÑEDA	JIMENEZ	JHOSTIN	SANTIAGO		1°2	RI	
65	1122656301	CIFUENTES	AYALA	LIAN	MATHIAS		1°2	RI	
66	1074536343	DAZA	DEVIA	JUAN	ANDRES		1°2	RI	
67	ACTA710	DEL VALLE	CORDOVA	ESTER	ZARAY		1°2	RI	
68	1125479124	DOSPASOS	MONTALVO	DAHANA	JULIANA		1°2	RI	
69	1122655678	EVIA	PIÑEROS	YERMAN	ALEXIS		1°2	RI	
70	1121972532	FARIAS	TORRES	OSMAIRYS	ANTHONELA		1°2	RI	
71	1122656254	GARCIA	FERNANDEZ	DAVID	MATIAS		1°2	RI	
72	1121974675	GONZALEZ	DELGADO	HELEN	SOFIA		1°2	RI	
73	1206221919	GUZMAN	MERA	MARIANA			1°2	RI	
74	6206857	HENRIQUEZ	HENRIQUEZ	ASHLEY	ISABELLA		1°2	RI	
75	1103981846	HERAZO	ORTEGA	SARA	MARIA		1°2	RI	
76	1123449408	JARA	SUAREZ	ANGEL	RICARDO		1°2	RI	
77	ACTA429	MAICA	GOMEZ	DARIELYS	DEL VALLE		1°2	RI	
78	1122655931	MOJICA	RIVERA	EVOLETH	YULIETH		1°2	RI	
79	11168775720	MORA	SARMIENTO	THIANY	JULIANA		1°2	RI	
80	1122656269	NOVOA	COLINA	MATIAS	GAEL		1°2	RI	
81	1122656153	PADILLA	MADERO	VALERY	MICHELL		1°2	RI	
82	1122656173	PEÑA	GARZON	SARA	CATALINA		1°2	RI	
83	1099378749	PLATA	PEREZ	DANNA	PAOLA		1°2	RI	
84	1122146327	POVEDA	MORALES	JHOJAN	STIVEN		1°2	RI	
85	1122656224	RAMOS	URREGO	MIA	VALENTINA		1°2	RI	
86	1122656164	RODRIGUEZ	PATIÑO	HANNA	SALOME		1°2	RI	
87	7998607	RODRIGUEZ	ZAMORA	ALEXIS	ENRIQUE		1°2	RI	
88	1092021632	SALAZAR	PEINADO	ELIZETH	CAMILA		1°2	RI	
89	1122656176	SOLER	MARTINEZ	DAVID	SANTIAGO		1°2	RI	
90	1145429161	URBANO	MENDEZ	DYLAN	ALEJANDRO		1°2	RI	
91	1123567930	VANEGAS	BETANCOURT	MARYI	SOFIA		1°2	RI	
92	1118205232	VARGA	SOLER	DARIO	SAMUEL		1°2	RI	
93	1122146131	VARGAS	LARA	ANDRES	FELIPE		1°2	RI	
94	1123089187	VELANDIA	CANTOR	YOEL	SANTIAGO		2°1	RI	
95	1123515465	AGUDELO	BARACALDO	EMILY			2°1	RI	

| | | |

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: ANTONIO NARIÑO
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	6871937	AGUILAR	MILANO	LIAM	JOSE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
2	1122936711	BARON	BRENDER	ESTIVEN			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
3	1122655747	BELTRAN	RAMOS	EMMANUEL	JESUS		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
4	1122655642	BOBADILLA	MONTES	JUAN	SEBASTIAN		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
5	1089631908	BOTERO	SARA	NIKOL			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
6	1122652155	CHILUESO	DOMINGUEZ	FADA	ANTONELA		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
7	1122536119	GONZALEZ	MOLINA	EMMANUEL	DAVID		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
8	1230344116	GONZALEZ	RUIZ	LYA	CELESTE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
9	1122655788	HEREDIA	MORA	LIAM	SAMUEL		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
10	1122655879	LINARES	OJEDA	MARIANA			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
11	122655859	MATIAS	REDONDO	SANTIAGO			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
12	1122655607	MELO	CRUZ	SAMUEL	MATHIAS		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
13	1033817458	MENDEZ	WILCHES	DANNY	MATHIAS		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
14	1122655428	MONTAÑO	GODOY	SAMUEL	STIVEN		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
15	1122654999	MONTENEGRO	AYALA	NICOLAS	GIOVANNY		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
16	1122655756	MORALES	BOHORQUEZ	LUCIANA			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
17	1122655516	MUÑOZ	TORRES	MIA	KATHERINE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
18	1073720590	ORTEGA	PERALTA	MARIA	LUCIANA		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
19	1122655834	PEÑA	CRUZ	LIAM	ALEJANDRO		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
20	1073254589	PEREZ	CABRERA	ANDRES	FELIPE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
21	1123449055	PEREZ	PEÑA	MARIANA			3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
22	1122655074	PERILLA	CIFUENTES	WILSON	ANDRES		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
23	1099377281	PLATA	PEREZ	JUAN	CARLOS		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
24	1122655624	RAMOS	ORJUELA	MARIA	JOSE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
25	1122655828	RIVERA	CHAVEZ	EMMA	VICTORIA		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
26	1122655827	RIVERA	CHAVEZ	KAROL	SELENE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
27	1122655421	RODRIGUEZ	PINZON	SAMUEL	DAVID		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
28	1122655411	ROJAS	BARON	SAMUEL	DAVID		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
29	1123448537	ROMÁN	APONTE	MARÍA	JOSÉ		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
30	1121967994	RONCANCIO	VELASQUEZ	MARYAM	STEPHANIE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
31	1188224622	TOVAR	HUERTAS	JUAN	ESTEBAN		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
32	1119894810	URREA	MORENO	SAMUEL	FELIPE		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
33	1122655581	URREGO	ALVAREZ	KERIN	JOHANA		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
34	ACTA283	VALERO	VILLARREAL	ABDIAS	JOEL		3°1	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
35	1012457576	ARCIA	RINCON	ANGEL	MARTIN		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
36	11730577973	AZUAJE	OLIVEROS	JHOANDRELIS	ALEJANDRA		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
37	1033120279	BOTTINA	CARRILLO	MAYRA	ALEJANDRA		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
38	1075690764	CARDENAS	MENESES	SARA	VALENTINA		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
39	1122654784	CARDONA	LOPEZ	SHALOM	YULIETH		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
40	1120384528	CASTILLO	REDONDO	ISABELLA			3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
41	1121958482	CASTRILLON	RAMIREZ	SHARITH	ARIANA		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
42	1143267120	CHIRINOS	OTERO	DANNA	SOFIA		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
43	1125004105	CHITIVA	AGUDELO	MIGUEL	DAVID		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
44	1122535291	CLAVIJO	TEJADA	MARIANA			3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
45	1122655319	CORTES	GONZALEZ	JUAN	SEBASTIAN		3°2	RC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

NARIÑO

46	5621878	GARCIA	COELLO	CRISLEIDYS	MARIA		3°2	RC	
47	8158367	GARCIA	NAVA	ANGEL	SEBASTIAN		3°2	RC	
48	1103758293	GONGORA	CRIADO	KAILY	LILIANA		3°2	RC	
49	1122655829	GUTIERREZ	GUEVARA	SARA	VALENTINA		3°2	RC	
50	1092010435	JAIMES	CABRERA	EVELYN	MARIANA		3°2	RC	
51	1122655635	JUAN	FELIPE	PRIETO	GUATIVA		3°2	RC	
52	26082015227	LARA	DORANTE	ZUHEIDY	D´NATALI		3°2	RC	
53	1072396261	LOAIZA	QUIJANO	MELANIE	DIANE		3°2	RC	
54	1119895082	LÓPEZ	LOZANO	AVRIL	VICTORIA		3°2	RC	
55	5922573	MEJIA	ZAPATA	ORIANNYS	YELISMAR		3°2	RC	
56	1122655791	MENDEZ	PIÑEROS	EMILY	CAMILA		3°2	RC	
57	1122655482	MOLANO	CARO	AILYN	SAMARA		3°2	RC	
58	1230345381	MURCIA	ROMERO	VICTORIA			3°2	RC	
59	1122655685	RAMOS	AMAYA	ERICK	SAMUEL		3°2	RC	
60	1119894019	RIVERA	GONZALEZ	SHARITH	SALOME		3°2	RC	
61	1122533328	RODRIGUEZ	BARBOSA	SALOME			3°2	RC	
62	1122655865	RODRIGUEZ	GARCIA	MARIA	CAMILA		3°2	RC	
63	6546536	RODRIGUEZ	LOPEZ	ARANTZA	SOPHIE		3°2	RC	
64	1122655348	RODRIGUEZ	OSPINA	ZAIRA	MARCELA		3°2	RC	
65	1119895159	ROSAS	CASTAÑEDA	VALERY	SOFIA		3°2	RC	
66	1122937785	VILLA	CLAVIJO	DANA	LUCIA		3°2	RC	
67	1230344485	ZAMBRANO	CONTRERAS	DANNA	ISABELLA		3°2	RC	
68	1122533709	AGUDELO	BETANCOURT	MARLON			4°1	RC	
69	1122655447	ALVAREZ	CUELLAR	KENDRY	YOJANY		4°1	RC	
70	1073245262	ALVAREZ	PEREZ	SARA	VALENTINA		4°1	RC	
71	1122654953	AMAYA	BOBADILLA	MAUREN	DANIELA		4°1	RC	
72	1230343493	BELTRAN	CASTAÑEDA	JUAN	SEBASTIAN		4°1	RC	
73	1119892172	BERNAL	PEÑA	ANDRES	FELIPE		4°1	RC	
74	1121951882	BLANCO	SALAZAR	SAHULY	DANNIELA		4°1	RC	
75	1044937078	BOSSIO	GUARDO	JEAN	PIERRE		4°1	RC	
76	6359197	BRITO	LARA	GERMAN	ASDRUBAL		4°1	RC	
77	ACTA527	CAMPOS	OLIVEROS	LUISANA	ISABELLA		4°1	RC	
78	1120583464	CASTAÑEDA	FLOREZ	DILAN	JOSUET		4°1	RC	
79	1029968636	CASTRO	LOPEZ	BRIANA	MARLOY		4°1	RC	
80	1119894592	DUEÑAS	RAMIREZ	ANGELES	MARIANA		4°1	RC	
81	1121937206	FORERO	CARRILLO	CAMILO	ANDRES		4°1	RC	
82	ACTA722	FRIAS	COLMENAREZ	NEILYN	NAHOMI		4°1	RC	
83	1023034177	GOMEZ	RINCÓN	LUIS	ALEJANDRO		4°1	RC	
84	1122654897	GUTIERREZ	VALDERRAMA	GABRIELA			4°1	RC	
85	1122654083	HERNANDEZ	JARA	LAUREN	XIMENA		4°1	RC	
86	5977469	HERNANDEZ	SOSA	RUZUETH	MATHIAS		4°1	RC	
87	1145428574	LARA	ARANGO	SAMUEL	JAVIER		4°1	RC	
88	258568052	LARA	GONZALEZ	ANGELO	JEREMIAS		4°1	RC	
89	1145931673	LIZARAZO	SUAREZ	ISABELLA			4°1	RC	
90	1145931672	LIZARAZO	SUAREZ	JUAN	JOSE		4°1	RC	
91	1029968479	MONSALVE	HERRERA	MARIAN	KAREY		4°1	RC	
92	1116810926	MORENO	JUAMI	IRPUWA	MARIA		4°1	RC	
93	1230343717	MORERA	VERGARA	THALIANA	LIZNETH		4°1	RC	
94	1123447008	ORJUELA	GONZALEZ	SAMUEL			4°1	RC	
95	1286103	ORTEGA	ZERPA	MARIANGELY	YOELIT		4°1	RC	
96	1122653662	PEREZ	GAMEZ	JOSE	SEBASTIAN		4°1	RC	
97	1122655170	PIÑEROS	GUTIERREZ	SAMUEL	ESTEBAN		4°1	RC	
98	1120582545	RAMOS	URREGO	SARA	MARIA		4°1	RC	
99	1122654974	RIVEROS	REYES	JUAN	ESTEBAN		4°1	RC	
100	1122937414	ROJAS	HERRERA	DANNA	MICHELLE		4°1	RC	
101	1122655289	SANTAMARIA	ESPITIA	ANGEL	ANDRES		4°1	RC	
102	1122934012	VELASQUEZ	BERNAL	LAURA	FERNANDA		4°1	RC	
103	1122654683	VICTORIA	LINARES	DENNIS	FERNANDO		4°1	RC	
104	1122655164	YEPES	CARDENAS	DEYMAR	ALEJANDRO		4°1	RC	
105	1097136522	BAUTE	JARAMILLO	YADIR	ALONSO		4°2	RC	
106	1122654656	BAYONA	BARRERA	DYLAN	ANDRES		4°2	RC	
107	1230342884	BELTRAN	RIOS	MADELIN	ALEXANDRA		4°2	RC	
108	1111204677	BETANCOURTH	PAVA	NICOLAY	ESTEBAN		4°2	RC	
109	1122655047	CASTAÑEDA	ESCANDON	HANNA	ISABELA		4°2	RC	

110	1013360127	CLAVIJO	LOPEZ	NICOLE	SOFIA		4°2	RC	
111	1106978454	DAZA	DEVIA	SHARITH	DANIELA		4°2	RC	
112	7018591	ESCALONA	VIRGUEZ	SEBASTIAN	DAVID		4°2	RC	
113	1122654638	FLOREZ	RODRIGUEZ	IVAN	SANTIAGO		4°2	RC	
114	6489735	FUENMAYOR	MUÑOZ	KIMBERLY	ALEXANDRA		4°2	RC	
115	8137259	GARCIA	NAVA	ROPMARI	MAOLY		4°2	RC	
116	1122654882	GIRALDO	JIMENEZ	NIKOLL	SOFIA		4°2	RC	
117	ACTAN3640	HERNANDEZ	ZAMBRANO	DIONEL	ISAAC		4°2	RC	
118	1072669822	JIMENEZ	CALDAS	DAVID	MATIAS		4°2	RC	
119	1122654063	LOPEZ	MARTINEZ	JUAN	DAVID		4°2	RC	
120	37272218	MAICA	GOMEZ	SOPHIA	ALEJANDRA		4°2	RC	
121	ACTA616	MONROY	FUENMAYOR	JEAN	CARLOS		4°2	RC	
122	1122654376	MUNERA	RODRIGUEZ	JUAN	MANUEL		4°2	RC	
123	1029968855	NEIRA	GONSALEZ	JUAN	ANDRES		4°2	RC	
124	1122655254	ORTEGA	GARZON	JHON	SEBASTIAN		4°2	RC	
125	1122653729	ORTIZ	MARTINEZ	BLEYNER	ALEJANDRO		4°2	RC	
126	1121937575	PEÑA	GONZALEZ	MAUREN	CAMILA		4°2	RC	
127	1122143106	PULIDO	RIOS	SERGIO	ALEJANDRO		4°2	RC	
128	1122655059	REY	PEDREROS	WENDY	VANESSA		4°2	RC	
129	1122655578	REYES	GUTIERREZ	JULIAN	DAVID		4°2	RC	
130	1119893195	RIOS	NAVARRO	JHILDRED	DARYHANA		4°2	RC	
131	1013148244	RIVERA	PEREZ	YARETH	JULIAN		4°2	RC	
132	1120582595	RODRIGUEZ	NOVOA	JAMES	MATHIAS		4°2	RC	
133	1028726998	ROJAS	GOMEZ	ZOLDICK	ALEXANDER		4°2	RC	
134	1070625677	ROMERO	ALAPE	ADRIANA	LUCIA		4°2	RC	
135	ACTA1639	RONDON	VILLEGAS	JILABRY	MONSERRATH		4°2	RC	
136	1065840209	ROPERO	MOLINA	KIARA	VANNESA		4°2	RC	
137	1192213431	SALGUERO	RAMIREZ	VALERIN	SOFIA		4°2	RC	
138	ACTA748	SILVA	ALVARADO	NEYMAR	MISAHEL		4°2	RC	
139	1230341936	VALDERRAMA	AHUMADA	YAIDEN	SMITH		4°2	RC	
140	1115864481	VARGAS	JIMENEZ	ANGELA	ELIZABETH		4°2	RC	
141	6157782	ZERPA	VÁSQUEZ	DIANGELO	JOSE		4°2	RC	
142	1025556683	AGUDELO	FLORIAN	MARIA	JOSE		5°1	RC	
143	1122653952	BALLESTAS	QUIÑONES	ELISABET			5°1	RC	
144	1122935711	BELTRAN	CORREALES	KAROL	JOHANNA		5°1	RC	
145	1122654102	BOHORQUEZ	FERNANDEZ	JOHAN	SANTIAGO		5°1	RC	
146	1031838579	BOTTINA	CARRILLO	JOSE	MAURICIO		5°1	RC	
147	ACTA566	CASTILLO	BARRIOS	ANGELBERTH	ADONAYS		5°1	RC	
148	ACTA565	CASTILLO	BARRIOS	ANGELYS	SARAIS		5°1	RC	
149	1122653967	CASTRO	MENDEZ	LUIS	ESTEBAN		5°1	RC	
150	1121923054	CHAVARRIA	ROPERO	DILAN	SANTIAGO		5°1	RC	
151	1121950708	CUESTA	FLOREZ	CRISTIAN	FELIPE		5°1	RC	
152	1141341499	DELGADILLO	JIMENEZ	JHON	ALEXANDER		5°1	RC	
153	1230339541	ESPITIA	AGUDELO	MARCOS	SAMUEL		5°1	RC	
154	5905053	GIMON	RIVAS	JABES	ISAAC		5°1	RC	
155	1230342099	JIMENEZ	BERRIO	JOSE	MIGUEL		5°1	RC	
156	5525758	LARA	GONZALEZ	ANGELYS	SOILYMAR		5°1	RC	
157	1122653188	LOPEZ	MORALES	MATIAS			5°1	RC	
158	1122654596	LOPEZ	REYES	JOSEPH	DAVID		5°1	RC	
159	1122654531	MATAPI	PEREZ	GABRIEL	SANTIAGO		5°1	RC	
160	1121926228	MENDEZ	MORENO	YEIMY	ESMERALDA		5°1	RC	
161	1122653620	MORENO	PARDO	JUAN	ESTEBAN		5°1	RC	
162	1122935986	RAMIREZ	ROMERO	EVELYN	LUCIANA		5°1	RC	
163	1122654396	RAMIREZ	VELASQUEZ	SOL	AHILY		5°1	RC	
164	1068437959	REYES	RUIZ	CARLOS	DANIEL		5°1	RC	
165	1122654448	ROA	BACQUERO	SHAIRA	AMELITH		5°1	RC	
166	1123444329	RODRIGUEZ	BARBOSA	DANIEL	SANTIAGO		5°1	RC	
167	8049947	ROJAS	AVILA	HAYDMAR	ISABELLA		5°1	RC	
168	6075402	RUIZ	GONZALEZ	MAXIMILIANO	YOSUE		5°1	RC	
169	1013148358	RUIZ	MARROQUIN	JUAN	STEVAN		5°1	RC	
170	1122653624	SALVADOR	CÉSPEDES	EDISSON	SANTIAGO		5°1	RC	
171	1029293653	SANABRIA	LARA	DAVID	FELIPE		5°1	RC	
172	1122653230	SANCHEZ	FERNANDEZ	ADRIAN	FELIPE		5°1	RC	
173	1122936379	SEGOVIA	RINCON	MAUREN	SALOME		5°1	RC	

174	1122654548	URREGO	ALVAREZ	MARIA	JOSE		5°1	RC	
175	7787742	VALERO	VILLARREAL	SAMANTHA	CIRYMAR		5°1	RC	
176	37001434	VILLAR	MORENO	MARCOS	DANIEL		5°1	RC	
177	1122936622	ACOSTA	BEJARANO	IVANA			5°2	RC	
178	1091381010	AMAYA	MENDOZA	BREINER	DANIEL		5°2	RC	
179	5829793	BALDASSARE	QUIÑONES	GERMARYS	SARAIT		5°2	RC	
180	1016963669	BECERRA	BAJONERO	THOMAS			5°2	RC	
181	1122653508	BERNAL	MURALLAS	SAMUEL	ANDRES		5°2	RC	
182	1122653111	CARDONA	LOPEZ	DONOBAL	ANDRES		5°2	RC	
183	1122652621	CASTRO	NOVOA	ANGELA	VALENTINA		5°2	RC	
184	1230338153	CELY	LOPEZ	JUAN	ESTEBAN		5°2	RC	
185	1109560444	CIFUENTES	VICUÑA	SAMUEL	MARTIN		5°2	RC	
186	1122654667	DE LOS RIOS	GUTIERREZ	IAN	SANTIAGO		5°2	RC	
187	1106334169	ENCISO	AGUILAR	MARIA	CAMILA		5°2	RC	
188	1107099121	FLOREZ	VELASQUEZ	SAMUEL			5°2	RC	
189	1122956487	GUTIERREZ	SANTANA	LEYNER	ALEJANDRO		5°2	RC	
190	5772807	LLOVERA	BUITRAGO	MANUEL	ALEXANDER		5°2	RC	
191	1031837032	LOPEZ	CHARITH	YULIANA			5°2	RC	
192	1122653291	MENDEZ	MORENO	JUAN	EDUARDO		5°2	RC	
193	1119893977	NIÑO	GONZALEZ	MARIA	ANGEL		5°2	RC	
194	1122653717	ORTEGA	GARZON	JESUS	ADRIAN		5°2	RC	
195	1122531370	OTALORA	RODRIGUEZ	MARIANA	ANTONELLA		5°2	RC	
196	1122532181	RAMIREZ	FORERO	DREIMAR	ARLEX		5°2	RC	
197	1025770285	RAMOS	CARDONA	LUCIANA			5°2	RC	
198	1123446814	RINCON	RUBIO	SHARITH	NICOLI		5°2	RC	
199	1122654427	RIOS	CLAVIJO	SALOME	ISABELLA		5°2	RC	
200	ACTA1312	RODRIGUEZ	ESCOBAR	LUISMAR	JOSELIN		5°2	RC	
201	1122652684	RODRIGUEZ	LOPEZ	DYLAN	SANTIAGO		5°2	RC	
202	1234789571	ROJAS	CASTIBLANCO	DYLAN	SANTIAGO		5°2	RC	
203	119893725	ROSAS	CASTAÑEDA	JHOSEP	MATIAS		5°2	RC	
204	1120581371	RUIZ	URREGO	LAURI	VALERIA		5°2	RC	
205	1230342646	TOVAR	CARTAGENA	JULIETHA			5°2	RC	
206	1122654055	VARGAS	DIAZ	JUAN	MATIAS		5°2	RC	
207	1122932975	ZARRATE	CRISTANCHO	JHONATAN	ESTIVEN		5°2	RC	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Jerbaja Cediel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastás H.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastás H.

Observaciones:

NIT. 800094199-1

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: JORGE ELIECER GAITAN
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1122656563	AGUAS	IBAGON	HANNA	VICTORIA	JARD		RI																							
2	1123516047	AGUDELO	BARACALDO	IAN	JOEL	JARD		RI																							
3	1122656649	AMAYA	BOBADILLA	SAMUEL	DAVID	JARD		RI																							
4	1122656622	AVILA	FLOREZ	JUAN	JOSE	JARD		RI																							
5	1122656570	BARBOSA	GUEVARA	DYLAN	ANDRÉS	JARD		RI																							
6	1122541382	BECERRA	BAJONERO	ANDRES	EDUARDO	JARD		RI																							
7	1122656642	BERNAL	MARROQUIN	SOFI	ANTONELLA	JARD		RI																							
8	1122541786	BLANCO	MURILLO	ISABELLA		JARD		RI																							
9	1122656541	CASTRO	LOPEZ	DANNA	JULIETH	JARD		RI																							
10	1122656699	DUQUE	GODOY	EMILY	ANTONELLA	JARD		RI																							
11	1201287431	GONZALEZ	BARRANCO	KAICLYN	LEIRETH	JARD		RI																							
12	1030249596	GUEVARA	GARCIA	DYLAN	JOSE	JARD		RI																							
13	1025568220	HINCAPIE	GARCIA	EVELYN	SAMANTHA	JARD		RI																							
14	1120392958	MONTES	RUIZ	JOHAN	CAMILO	JARD		RI																							
15	1122943683	MUÑOZ	ALVAREZ	SAMUEL	ANDRES	JARD		RI																							
16	1120101595	OSPINA	NARVAEZ	ERIK	GAEL	JARD		RI																							
17	1029410949	PEÑALOZA	GARRIDO	ABRAHAM	MATEO	JARD		RI																							
18	1122656620	PEREZ	RIOS	JERONIMO		JARD		RI																							
19	1031860014	RODRÍGUEZ	LÓPEZ	MATHIAS		JARD		RI																							
20	1122656596	ROJAS	GUIPE	ELIEL		JARD		RI																							
21	1122656671	ROJAS	LOPEZ	MARTIN		JARD		RI																							
22	1123452632	SUAREZ	MORENO	ELIAN	JOEL	JARD		RI																							
23	1122656572	VARON	LADINO	KISTIN	AYLIN	JARD		RI																							
24	6122686	ALBORNOZ	ROJAS	LOGGAN	ANDRES	0°1		RI																							
25	1122656589	ALVAREZ	VANEGAS	OSCAR	AXELL	0°1		RI																							
26	1122656296	APACHE	CASTAÑEDA	ERICK	SEBASTIAN	0°1		RI																							
27	10748294	ARAY	PEREZ	MARIANNYS	VICTORIA	0°1		RI																							
28	1122656387	BARÓN	BARÓN	MARÍA	SALOME	0°1		RI																							
29	1120586647	BOBADILLA	GARCIA	JULIETA		0°1		RI																							
30	1122656474	CALPA	MENDEZ	EVELYN	ALEXA	0°1		RI																							
31	1067471212	CANTILLO	MENDEZ	AINARA	CARIDAD	0°1		RI																							
32	1122656540	ESTUPIÑAN	BELTRAN	AILYN	VALERIA	0°1		RI																							
33	1120586544	GUEVARA	BOBADILLA	EMANUEL	JOSUE	0°1		RI																							
34	1122656556	GUEVARA	MARTINEZ	ANGEL	DANIEL	0°1		RI																							
35	1122656410	LOPEZ	HENAO	VICTORIA		0°1		RI																							
36	1113794931	LOPEZ	PULGARIN	MATIAS		0°1		RI																							
37	1122540315	MACHADO	CAMARGO	EILYN	SAMARA	0°1		RI																							
38	1122656359	MARROQUIN	MORENO	IAN	MATEO	0°1		RI																							
39	1122656521	MONTEALEGRE	SIERRA	NADHIA	ALEJANDRA	0°1		RI																							
40	1122656512	MORA	MORALES	PABLO	ALEJANDRO	0°1		RI																							
41	1120508329	MORENO	COLMENAREZ	JESUS	DAVID	0°1		RI																							
42	1036265481	PINILLA	GALVIS	JUANSE		0°1		RI																							
43	1122658528	RUIZ	FRIAS	VICTOR	DAVIEL	0°1		RI																							
44	1122656342	TOVAR	TAPASCO	KIMBERLY	DAHIAN	0°1		RI																							
45	1122656457	URREGO	LEON	SARA	ISABELLA	0°1		RI																							

GAITAN

46	1122656411	ZAMBRANO	CORTES	EMILY	LUCIANA	0°1		RI	
47	1122656491	ZUBIETA	ROJAS	IAN	SANTIAGO	0°1		RI	
48	1122656380	BOTERO	CORREALES	DULCE	VICTORIA	0°2		RI	
49	1119895795	CUESTA	FABIANI	LIAM	YOSEIBERT	0°2		RI	
50	1123819878	DAZA	FERNANDEZ	AARON	MATHIAS	0°2		RI	
51	ACTA1731	DIAZ	BALZA	ANDREA	VICTORIA	0°2		RI	
52	1122656399	GAMEZ	BELTRAN	BLEDER	ELIAM	0°2		RI	
53	1120586948	GARCES	GUZMAN	MARIANGEL		0°2		RI	
54	ACTA074	GARCIA	CELIS	ANA	ROMINA	0°2		RI	
55	1122656480	GARZON	CACERES	MAIRA	VICTORIA	0°2		RI	
56	1127397605	GUTIERREZ	CUERVO	MAXIMILIANO	JONAS	0°2		RI	
57	1121976697	LEON	BUITRAGO	GREISY	SALOME	0°2		RI	
58	1126765911	LONDOÑO	VASQUEZ	BRAYAN	EMILIO	0°2		RI	
59	1122656478	MARIN	PIMIENTA	YOSEF	EMIR	0°2		RI	
60	1122656370	MENDEZ	PARRA	JHONATAN	STIVEN	0°2		RI	
61	1012473952	MORENO	FERNANDEZ	KILIAN	ALEXANDER	0°2		RI	
62	1122656351	NAVARRO	SIERRA	JHOLLDER	SANTIAGO	0°2		RI	
63	1122539762	PEREZ	PEÑA	MARIA	VICTORIA	0°2		RI	
64	1122656505	PRIETO	GUTIERREZ	JUAN	ESTEBAN	0°2		RI	
65	1122540713	RAMIREZ	HERNANDEZ	IAN	SAMUEL	0°2		RI	
66	1122656419	RAMIREZ	ROLDÁN	HAYLYN	DAYANA	0°2		RI	
67	1122656423	RINCON	BENITEZ	ZARA	MICHELL	0°2		RI	
68	7998608	RODRIGUEZ	ZAMORA	RODRIGO	ENMANUEL	0°2		RI	
69	1123452444	ROJAS	RUIZ	ANGEL	ALEXIS	0°2		RI	
70	1119895882	RUBIO	PERILLA	KIMBERLY	SOFIA	0°2		RI	
71	1122656435	TORO	GUEVARA	UAM	SANTIAGO	0°2		RI	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Londoño C. NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastas H.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Londoño Luis FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastas H.

Observaciones:

NIT. 800088190-1

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: JORGE ELIECER GAITAN
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																	
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																		
1	1122656247	ALVAREZ	SEPULVEDA	JERONIMO			1°	RC																				
2	1141371052	ARIZA	CRUZ	SALOME			1°	RC																				
3	1122656199	BEJARANO	BERNAL	IAN	THOMAS		1°	RC																				
4	1122656155	BEJARANO	CABRERA	ALISON	ISABELLA		1°	RC																				
5	1122539326	BOBADILLA	FORERO	MONSERRATH			1°	RC																				
6	1029154798	BOHORQUEZ	MURCIA	MARIA	PAZ		1°	RC																				
7	1122656288	CAMACARO	ACOSTA	DAYNER	ENRIQUE		1°	RC																				
8	1122941659	CAMPOS	MORA	VALENTINA			1°	RC																				
9	1122656388	CARRILLO	PERALTA	MARTIN	ALEJANDRO		1°	RC																				
10	1122656114	CERVERA	BARAJAS	MIGUEL	ANGEL		1°	RC																				
11	1122656076	ESPINOSA	GALLO	FEDERICO			1°	RC																				
12	1029969627	GARZON	APACHE	DANNA	PAOLA		1°	RC																				
13	1122656248	GIRALDO	ALVAREZ	GAEL	EDUARDO		1°	RC																				
14	1122538889	GONZALEZ	ORTIGOZA	NOAH	ESTEBAN		1°	RC																				
15	1121974483	GUEVARA	ROJAS	FLOR	ANGELY		1°	RC																				
16	1122656898	GUIPE	BELLO	GABRIEL	DE JESUS		1°	RC																				
17	1122656122	GUZMAN	HERRERA	ANA	SAMANTA		1°	RC																				
18	1123568180	HUNDA	ORTEGA	ELVIA	ITZAYANA		1°	RC																				
19	6571066	JIMENEZ	LANZA	DURBELIS	DE LOS ANGELES		1°	RC																				
20	1123819832	LLOREDA	GARZON	KYLIAN	MATHIAS		1°	RC																				
21	ACTA358	MARTINEZ	HERNANDEZ	AIXARI	DAYERLI		1°	RC																				
22	1122656129	MORA	GORDILLO	JOSEPH	FERNANDO		1°	RC																				
23	1122656128	MORA	GORDILLO	LUISA	CRISTHINE		1°	RC																				
24	1122655978	MUÑOZ	PRADO	CARLOS	SANTIAGO		1°	RC																				
25	1122656222	MUÑOZ	SOJO	LIAM	ABELL		1°	RC																				
26	1122734502	OSPINA	NARVAEZ	IKER	ANTONIO		1°	RC																				
27	1122656290	PEREIRA	RODRIGUEZ	HELLEN	MARIANA		1°	RC																				
28	1122656161	PEREZ	RODRIGUEZ	EIMY	LUCIANA		1°	RC																				
29	1122656168	RIVEROS	MANCERA	DULCE	MARIA		1°	RC																				
30	1119895513	TAPASCO	MEDINA	DAVID	FELIPE		1°	RC																				
31	1122656262	TAVICO	MUÑOZ	VALERIA	GUADALUPE		1°	RC																				
32	1122656188	TIQUE	BERNAL	JOSE	EMMANUELTH		1°	RC																				
33	1122656150	TORRES	PEREZ	JULIANA			1°	RC																				
34	1120876099	VALOR	PEREZ	ASLITH	LUCIANA		1°	RC																				
35	1109848624	YATE	ALAPE	XALLY	ALEJANDRA		1°	RC																				
36	1122537353	ALVAREZ	VANEGAS	ASHLEY	STEPHANY		2°	RC																				
37	1122655908	AMADO	URREA	DYLAN	ALEJANDRO		2°	RC																				
38	1201256617	ARRIETA	BARRANCO	NAIARA	MAILETH		2°	RC																				

39	1122655902	AYA	MOSQUERA	SHAIRA	CRISTINA		2°	RC	
40	1122656074	BRAVO	MANGANIELLO	AINHOA	GABRIELA		2°	RC	
41	ACTA5593	BRAVO	MANGANIELLO	FERNANDA	GABRIELA		2°	RC	
42	1115918523	CAGUEÑAS	GUEVARA	JOHAN	MANUEL		2°	RC	
43	1073484479	CALCETERO	ROJAS	RAFAEL			2°	RC	
44	1122654614	CORTES	MANCERA	EVELYN	YULIETH		2°	RC	
45	1122939871	DOMINGUEZ	FLOREZ	ISABELLA			2°	RC	
46	1122656105	GALINDO	CASTILLO	SALOME			2°	RC	
47	1122655979	GARZON	CALDERON	LUIS	CARLOS		2°	RC	
48	ACTA376	GONZALEZ	PADRON	VIDA	ROSA		2°	RC	
49	1029969498	HERRERA	PERILLA	EVELYN	YULITZA		2°	RC	
50	1121720955	JILGUERO	FLOREZ	DILAN	KALEP		2°	RC	
51	1113793908	LOPEZ	PULGARIN	JUAN	ESTEBAN		2°	RC	
52	1123449412	MARTINEZ	DIAZ	KRISTOPHER			2°	RC	
53	1122656025	MORA	RINCON	SAMUEL	SANTIAGO		2°	RC	
54	1122656067	ORTIGOZA	PARRA	AMY	AVRIL		2°	RC	
55	1122655897	PABON	CARRILLO	JUAN	SEBASTIAN		2°	RC	
56	1122655991	PEÑA	AGUDELO	ALFREDD	DAVID		2°	RC	
57	1119895358	PEREIRA	RIVERA	GWEN	AYLIN		2°	RC	
58	1118577780	PEREZ	VELASQUEZ	ARIADNA	VELENTINA		2°	RC	
59	1122655983	PRIETO	LEON	DANIEL	FERNANDO		2°	RC	
60	1075690710	RODRIGUEZ	VARGAS	IAN	ANTOIN		2°	RC	
61	1230344723	SANCHEZ	FORERO	KEVIN	SANTIAGO		2°	RC	
62	1122146713	SEPULVEDA	GUTIERREZ	SAMAY			2°	RC	
63	1029866626	SUAREZ	MEDINA	LAURA	CAMILA		2°	RC	
64	1122656081	TORRES	GARAY	JUAN	KAMILO		2°	RC	
65	6871203	VALERO	AGUIRRE	JESUS	DANIEL		2°	RC	
66	1122939309	VARELA	LEON	JUAN	PABLO		2°	RC	
67	1071304680	VELASQUEZ	MORENO	MARIA	SALOME		2°	RC	
68	1122655993	VILLA	BUITRAGO	JOSE	MATIAS		2°	RC	
69	1122534380	ALVAREZ	VANEGAS	SAMARA	ALETHIA		3°	RC	
70	1019914589	BARRERA	DE LA HOZ	LAYLAH			3°	RC	
71	1122654053	BEJARANO	CABRERA	MAURENT	DANIELA		3°	RC	
72	1123817243	BERMUDEZ	MENDEZ	MAILY	DANIELA		3°	RC	
73	1192213365	BRAVO	CRUZ	THIAGO	ALEJANDRO		3°	RC	
74	1119186696	CARRILLO	ORTIZ	LIZETH	TATIANA		3°	RC	
75	6373936	CASTRO	LOPEZ	YUSFREDT	EDUARDO		3°	RC	
76	1122655848	CORTES	RIVEROS	JEIKOD	LEANDRO		3°	RC	
77	ACTA49	FERNANDEZ	BLANCO	CHRISTIAN	DAVID		3°	RC	
78	1122656917	GALEANO	MANCERA	CARLOS	ESTID		3°	RC	
79	1120958754	GARCES	GUZMAN	SHAIRA	ISABELLA		3°	RC	
80	1122655855	GARZON	LOZANO	LAURA	MARIA		3°	RC	
81	1122655786	HERRERA	ZAPATA	NAYI	LUCIANA		3°	RC	
82	1122936290	MOLINA	CRUZ	NULLER	SANTIAGO		3°	RC	
83	1122655622	MOSQUERA	PENAGOS	JANA	VALENTINA		3°	RC	
84	1122656087	NIEVES	PARADA	XHIOMARA	ALEJANDRA		3°	RC	
85	1120874438	ORTIZ	VALENCIA	JUAN	JOSE		3°	RC	
86	1122935425	PEÑA	BARAHONA	MARIA	ISABELA		3°	RC	
87	1090540407	PEÑA	BUITRAGO	ROBINSON	ALEXANDER		3°	RC	
88	119894464	PEREIRA	RIVERA	MARIA	JOSE		3°	RC	
89	1122535793	PEREZ	PEÑA	MARIED	LUCIANA		3°	RC	
90	1122655896	PINILLA	RUBIO	DULCE	MARIA		3°	RC	
91	1230344140	RODRIGUEZ	MONASTERIO	SAMI	VALENTINA		3°	RC	
92	1123448452	ROJAS	CRISTANCHO	LAURA	VICTORIA		3°	RC	
93	ACTA6028	ROMAN	SOJO	JEXANDER	AZAEL		3°	RC	

94	1122534965	SAENZ	CARMONA	SARA	VALENTINA		3°	RC	
95	1233695861	TOLOSA	CALCETO	ANGIE	CAMILA		3°	RC	
96	1122655407	TORRES	GARAY	JUAN	PABLO		3°	RC	
97	1230344805	TRIANA	HERRERA	LUZ	EMILIA		3°	RC	
98	1122655915	TRIANA	VALENCIA	EMILY			3°	RC	
99	1122655603	VELASQUEZ	ROA	FERNEY	MATHIAS		3°	RC	
100	1122655448	VILLA	GALLO	JOHAN	FERNANDO		3°	RC	
101	6920736	YAVINAPE	HENRIQUEZ	SEBASTIAN	JOSE		3°	RC	
102	1230345190	ZULUAGA	HIDALGO	MARIANGEL			3°	RC	
103	1122655018	AGUILAR	ROJAS	JUAN	DAVID		4°	RC	
104	3884290	ALARZA	CONTRERAS	ARANZA	SOPHIA		4°	RC	
105	1122654990	ARANGO	PERILLA	HELLEN	SOFIA		4°	RC	
106	1122655112	BARRERA	DIAZ	GINA	SHAMARA		4°	RC	
107	1230343542	BERMUDEZ	DUEÑAS	JOSE	ALEJANDRO		4°	RC	
108	1122530266	BOBADILLA	CLAVIJO	JOSE	EMANUEL		4°	RC	
109	1122654722	BOLAÑOS	SOLER	DEIVY	ALEJANDRO		4°	RC	
110	1230340099	CHACON	RODRIGUEZ	JAIME	ANDRES		4°	RC	
111	1122655190	CONTRERAS	GOMEZ	BRANDON	SAMMUEL		4°	RC	
112	ACTA3250	DIAZ	CARAPA	SEBASTIAN	OSWALDO		4°	RC	
113	1121956030	ESPINOSA	SANABRIA	SAMUEL	ANDREY		4°	RC	
114	1189214763	FERNANDEZ	HUELGOS	ANA	MARIANGEL		4°	RC	
115	1122655355	GARZON	GORDILLO	YULIE	CATALELLA		4°	RC	
116	1122533666	GARZON	LOZANO	JUAN	MIGUEL		4°	RC	
117	1068590188	GENES	GARCÍA	FABIAN			4°	RC	
118	1230343755	GODOY	RAMOS	ANA	ISSABELLA		4°	RC	
119	1122534504	GUERRA	BOBADILLA	SAMUEL	STEBAN		4°	RC	
120	1024594419	GUZMAN	HERRERA	KEVIN	STEVEN		4°	RC	
121	1122655126	HERRERA	RODRIGUEZ	SALOME			4°	RC	
122	1122655280	LOPEZ	NEIRA	ANDRES	MATHIAS		4°	RC	
123	1084925376	MEDINA	BRAND	MARIA	JOSE		4°	RC	
124	1116616406	MONTIEL	TUMAY	HEIZEL	ELIANA		4°	RC	
125	1122655058	MORALES	SIERRA	VALERY	DAYANA		4°	RC	
126	ACTA4291	MORENO	PADRON	ROXY	SOPHIA		4°	RC	
127	1122655125	NARANJO	PEÑA	MARIA	VICTORIA		4°	RC	
128	1033817204	ORTIZ	RUIZ	SAMUEL	DAVID		4°	RC	
129	1122652833	PARRA	LINARES	ANGEL	SANTIAGO		4°	RC	
130	1122531115	PEÑA	MORA	DAVID	ALEJANDRO		4°	RC	
131	1172464714	PENAGOS	HILGUERO	SHARY	GABRIELA		4°	RC	
132	1122654898	PEREZ	MARTINEZ	SANTIAGO	JOSE		4°	RC	
133	6334851	REYES	DUMONT	DHYLAN	ARYAN		4°	RC	
134	1012444011	ROJAS	POVEDA	ADRIAN	SANTIAGO		4°	RC	
135	1122654381	RUBIO	MOLANO	MARIA	PAULA		4°	RC	
136	1122533448	RUIZ	CRUZ	IKER	ANDRES		4°	RC	
137	5177333	SALAS	CISNEROS	JOSNEHILYS	FABIANA		4°	RC	
138	1120385808	SOLANO	HERNANDEZ	ZOE	NIKOLE		4°	RC	
139	1122653855	ALVARADO	SANTAMARIA	ALIS	ANDREA		5°	RC	
140	1122654452	BARRETO	MORALES	OLIVER	SANTIAGO		5°	RC	
141	1122936092	BELTRAN	GARCIA	JOHAN	GABRIEL		5°	RC	
142	1123445550	BLANCO	CANTOR	LAURA	VALENTINA		5°	RC	
143	1122530613	CARDENAS	CALVO	YEICO	ANDRES		5°	RC	
144	1230338499	CONTRERAS	GOMEZ	ANGEL	DAVID		5°	RC	
145	1122653543	CORTES	RIVEROS	LIXIS	GUADALUPE		5°	RC	
146	1011231634	DAZA	QUEVEDO	NOYER	JAVIER		5°	RC	
147	1186963876	DUARTE	DUARTE	JOSTIN	ALEJANDRO		5°	RC	
148	1230340986	ESPINOSA	GALLO	MATHIAS			5°	RC	

149	1091995325	FERNANDEZ	ACOSTA	MAVIS	LUCIA		5°	RC	
150	1034307248	FONTECHA	ALARCON	ANDRES	MATHIAS		5°	RC	
151	1122652895	GOMEZ	ROMERO	JUAN	JOSE		5°	RC	
152	1230339470	LEAL	ESTUPIÑAN	JEFERSSON	STIVEN		5°	RC	
153	1230342842	LONDOÑO	CORRALES	GLORIA	ISABEL		5°	RC	
154	1120006588	MARTINEZ	DIAZ	IHAN	FELIPE		5°	RC	
155	1122653828	MENDOZA	ALVAREZ	DAMIAN			5°	RC	
156	1122936369	MORA	GORDILLO	EILEEN	GABRIELA		5°	RC	
157	1016739049	MUÑOZ	PIRACUN	NAILA	ISABELLA		5°	RC	
158	1141353496	NARANJO	RINCON	DANNA	SOFIA		5°	RC	
159	1123445166	PEREZ	ROMERO	CARLOS	DAVID		5°	RC	
160	1122653973	PIZA	TORO	ANDRES	FELIPE		5°	RC	
161	1122654326	POVEDA	QUEVEDO	ASHLEY	MICHELL		5°	RC	
162	1201469274	QUINTERO	TEUTA	DILAN	SANTIAGO		5°	RC	
163	1122653783	RAMIREZ	LOPEZ	JOAN	DAVID		5°	RC	
164	6335112	REYES	DUMONT	HECXIMAR	ARYANNIS		5°	RC	
165	1122654149	RINCON	ENCINOZA	MARIANA			5°	RC	
166	1122653857	ROMERO	ROA	JUAN	DAVID		5°	RC	
167	1122653240	SANCHEZ	PEÑA	JUAN	CAMILO		5°	RC	
168	1029968020	TRIANA	VALENCIA	ANGELA			5°	RC	
169	1122653895	VILLA	BUITRAGO	DANNA	ISABELLA		5°	RC	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis eduardo londoño cadiel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastás H.

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Omaira Pastás H.

Observaciones:

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.



ENTREGA DE RACION SERVIDA ARPS

Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

ENTREGA DE RACION SERVIDA ARPS









Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

ENTREGA DE RACION SERVIDA ARPS









Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

ENTREGA DE RACION SERVIDA ARPS









Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CERTIFICADO DE ENTREGA DE RACIONES A INSTITUCIONES EDUCATIVAS

DATOS GENERALES					
OPERADOR	CODESBIF			CONTRATO N°	077
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO	VILLA REINA			CÓDIGO DANE	25060600312
DEPARTAMENTO:	META			CÓDIGO DANE	50
MUNICIPIO:	RESTREPO			CÓDIGO DANE	606
FECHA DE EJECUCIÓN	2/02/2026		27/02/2026		
NOMBRE RECTOR:	JAVIER MUÑOZ MORALES				

CERTIFICACIÓN

El suscrito Rector de la Institución Educativa citada en el encabezado, certifica que se entregaron las siguientes raciones, en las fechas señaladas y de acuerdo con la siguiente distribución:

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	TIPO RACIÓN	ENTREGADO			
		N° RACIONES POR DÍA	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL, PAQUETES	NOVEDADES
I.E.R VILLA REINA	CAJM/CAJT				
	ARPS ALMUERZO	109	20	2180	
	RI				
JUAN BOSCO, FLORESTA, SARDINATA, BRISAS DE UPIN, SAN CARLOS, MARAYAL, MIRALINDO, CANEY BAJO, CANEY ALTO, CHOAPAL, VEGA GRANDE, LOS MEDIOS					
	RACION NDUSTRIALIZADA	127	20	2540	
	CAJM/CAJT				
	ALMUERZO				
TOTAL		236	20	4720	

CAJM/CAJT = Complemento Alimentario Jornada Mañana / Complemento Alimentario Jornada Tarde ALMUERZO = Almuerzo

RI: Ración Industrializada

DESCRPCIÓN	TOTAL RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	TOTAL RACIONES	TOTAL RACIONES ENTREGADAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	No. DE TITULARES DE DERECHO
POBLACIÓN EN CONDICIÓN DE DISCAPACIDAD				
POBLACIÓN VÍCTIMA DEL CONFLICTO ARMADO				
COMUNIDADES ÉTNICAS				
POBLACIÓN MAYORITARIA				
GRAN TOTAL	0			0

La presente certificación se expide como soporte de pago y con base en el registro diario de Titulares de Derecho, que se diligencia en cada Institución Educativa atendida.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA EN:	RESTREPO /META				
FECHA:	DÍA	2-feb	DEL	AÑO	2026
FIRMA DEL RECTOR					
NOMBRES Y APELLIDOS DEL RECTOR	JAVIER MUÑOZ MORALES				

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION SERVIDA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: VILLA REINA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1122656440	BAUTISTA	FELICIANO	VALERIN	SALOME	X		RC																							
2	1011597889	BUSTAMANTE	RUIZ	ANTONY		X		RC																							
3	1122656329	CUBIDES	RIVEROS	JAMIR	ALEJANDRO	X		RC																							
4	1122656376	GARZON	CHALA	JUAN	FELIPE	X		RC																							
5	1123451714	GOMEZ	ABRIL	SARA	CELESTE	X		RC																							
6	1123452341	JIENEZ	JAIME	LIAM	STEBAN	X		RC																							
7	1071891527	LEON	CALDERON	JUNAYKER	JOSE	X		RC																							
8	1029410242	OCHOA	REBOLLEDO	DULCE	SAMARA	X		RC																							
9	1029969593	VARGAS	RUIZ	JUAN	SEBASTIAN	X		RC																							
10	1122656407	VELASQUEZ	BOHORQUEZ	EVELYN	SOFIA	X		RC																							
11	1123819882	BERNAL	LOPEZ	JOAN	SEBASTIAN		X	RC																							
12	1122656143	BOHORQUEZ	CAICEDO	MARIA	JOSE		X	RC																							
13	1119895828	BUENO	SIZA	SARA	LUCIA		X	RC																							
14	1122656353	DONCEL	CASTRO	JACOBO	ENRIQUE		X	RC																							
15	1122656362	ESCOBAR	RIVERA	DANNA	SOFIA		X	RC																							
16	1123818890	GONDELLEZ	APONTE	MARIEN	SARAHI		X	RC																							
17	1123039723	GUTIERREZ	SILVA	ERIK	SANTIAGO		X	RC																							
18	1062989332	MARTINEZ	MARTINEZ	LIAM	DAVID		X	RC																							
19	1122656127	MATIAS	BELTRAN	GREGORY	FERNANDO		X	RC																							
20	1125849560	MONTAÑA	ORTIZ	IKER	YORIS		X	RC																							
21	1122655926	MORALES	BELTRAN	DYLAN	SANTIAGO		X	RC																							
22	1122656169	NARANJO	GUTIERREZ	JUAN	SEBASTIAN		X	RC																							
23	1122539120	PEÑA	COMAYAN	DULCE	ISABELLA		X	RC																							
24	1122941058	QUEVEDO	CASTAÑEDA	HITAN	DAVID		X	RC																							
25	1122656226	QUINTERO	FLOREZ	DYLAN	SANTIAGO		X	RC																							
26	1122656261	REYES	RODRIGUEZ	ABDIEL	FERNANDO		X	RC																							
27	1122656065	RODRIGUEZ	SABOGAL	IAN	AMISADAY		X	RC																							
28	1016747126	TOVAR	TORRES	HELEN	LUCIANA		X	RC																							
29	1230344629	ZEA	RUBIO	LEIDI	JOHANA		X	RC																							
30	1121968562	ACOSTA	CERQUERA	HAROL	SMITH		X	RC																							
31	1121951383	ACOSTA	CERQUERA	VALERY	ALEJANDRA		X	RC																							
32	1011597309	BUSTAMANTE	RUIZ	DILAN	SAMUEL		X	RC																							
33	1121967305	CALIXTO	VANEGAS	EMANUEL			X	RC																							
34	1014311312	CUERVO	ROJAS	MARTIN			X	RC																							
35	1120927130	GARCIA	MARTINEZ	MILAN	ANDRES		X	RC																							
36	1122938104	GARCIA	PARRA	ERIK	ANDRES		X	RC																							
37	1119895184	GOMEZ	VELASQUEZ	NICOLAS	DAVID		X	RC																							
38	1029968781	ORTIZ	GARZON	ALIXON	JULIANA		X	RC																							
39	1122656020	ORTIZ	GARZON	DILAN	ANDREY		X	RC																							
40	1130344979	PEÑA	MEDINA	DAMIAN	ALEJANDRO		X	RC																							
41	N45146513216	PERNIA	PABON	YORBLEY	ALEXANDER		X	RC																							
42	1122536371	RIVERA	BENITO	ELIAN	SAMUEL		X	RC																							
43	1122655957	SANCHEZ	BUITRAGO	HANNAH	VALENTINA		X	RC																							
44	1122656010	SUAREZ	HERRERA	MARTIN			X	RC																							

45	1030705615	VASQUEZ	MORENO	SOL	MARIA		X	RC		
46	1122650656	BOBADILLA	MARTINEZ	NESTOR	SANTIAGO		X	RC		
47	1023413140	CACANTE	MARTINEZ	ANGHELLO			X	RC		
48	6739206	CASTILLO	SILVA	YANNEIDY	CRISTAL		X	RC		
49	1122938309	CHINGATE	CORTES	SALMA	ANTONELLA		X	RC		
50	1122655799	DIAZ	CUEVAS	LAURA	SOFIA		X	RC		
51	1119894973	GALLO	MORERA	SOL	MARIANA		X	RC		
52	5022458	GOMEZ	VALENZUELA	RUTH	ISABELLA		X	RC		
53	7191963	MENDOZA	BARON	EMILY	SOFIA		X	RC		
54	N45146584450	MONTES	ZAMORA	ARANTZA	VALENTINA		X	RC		
55	1222217556	MORALES	ALBARRACIN	THIAGO			X	RC		
56	1122143694	MURILLO	CUESTA	ASHLY	DANIELA		X	RC		
57	1122534751	PEÑA	VERA	THIAGO	LEONARDO		X	RC		
58	1123448185	RAMIREZ	ARCE	ALIANA	SOFIA		X	RC		
59	1123448184	RAMIREZ	ARCE	JERONIMO			X	RC		
60	1230345178	RINCON	TORRES	MARIA	JOSE		X	RC		
61	1230345051	RIVEROS	OLARTE	MARIA	FERNANDA		X	RC		
62	1122534208	RONDON	ARIAS	JUAN	JOSE		X	RC		
63	1029964665	RUIZ	GUARNIZO	MIGUEL	ANGEL		X	RC		
64	1018265983	TAMAYO	DAZA	LIBI	SHALOM		X	RC		
65	1030694455	URREGO	OSORIO	LIAM	STEBAN		X	RC		
66	1125478666	VALENCIA	SILVA	DEYSI	KATERIN		X	RC		
67	1230345190	ZULUAGA	HIDALGO	MARIANGEL			X	RC		
68	1230343106	BERNAL	CASTRO	GABRIELA			X	RC		
69	1122148879	CASTAÑEDA	HERRERA	SIRLENY	ALEJANDRA		X	RC		
70	6739140	CASTILLO	SILVA	GREIBER	ANTONIO		X	RC		
71	N48346004967	CASTILLO	SILVA	YANNELIS	CRISTINA		X	RC		
72	1122936421	CHACON	HINCAPIE	OSCAR	ESTIBEN		X	RC		
73	1072112133	CHAVEZ	ESPINOSA	DANIEL	ESNEIDER		X	RC		
74	N37854634411	GARCIA	RATTIA	ZAIRETH	ISABELLA		X	RC		
75	1033811562	GUTIERREZ	MACIAS	GABRIEL	EDUARDO		X	RC		
76	1141358730	JEREZ	LONDOÑO	SANTIAGO			X	RC		
77	1121946420	JIMENEZ	GALINDO	HEIDY	MARIANA		X	RC		
78	1052845622	JOYA	QUIÑONES	AARON	FABIAN SANTIAGO		X	RC		
79	1122532831	MALDONADO	FORERO	DAMIAN	FELIPE		X	RC		
80	5355026	PAEZ	MELENDEZ	FABIAN	JOSE		X	RC		
81	1122655284	RAMIREZ	ARIAS	MARIA	JOSE		X	RC		
82	1122655015	RIVEROS	CARDENAS	MARIA	SALOME		X	RC		
83	1122534026	ROZO	LOPEZ	MARIA	SALOME		X	RC		
84	1034789306	RUBIANO	RIVERA	MARIAN	ISABELLA		X	RC		
85	1116808241	SUAREZ	REBOLLEDO	STEPHEN	ANDRES		X	RC		
86	1122654382	TORRES	CONTRERAS	ELIANA	SALOME		X	RC		
87	1030689509	VASQUEZ	MORENO	FABIAN	FELIPE		X	RC		
88	1195465967	ZAQUE	CHALA	NICOLAS	ALEJANDRO		X	RC		
89	1052410951	BARRETO	RAMOS	DAVID	CRISTOBAL		X	RC		
90	1230339040	CARRILLO	HERNANDEZ	SAMUEL	EDUARDO		X	RC		
91	1230340015	CORTES	BERNAL	JESUS	ANDRES		X	RC		
92	1230340014	CORTES	BERNAL	MARIA	PAZ		X	RC		
93	1117548160	CUERVO	ROJAS	VALERY			X	RC		
94	1145930495	DULCEY	MOJICA	PABLO	ALEJANDRO		X	RC		
95	1121955801	GAMA	DAZA	GABRIEL	FERNANDO		X	RC		
96	1122935968	GORDILLO	PEREZ	ALEJANDRA			X	RC		
97	1122654204	GUTIERREZ	ANGARITA	DAVID	JERONIMO		X	RC		
98	1141133078	MARTINEZ	JARABA	DANIELA			X	RC		
99	1141133067	MARTINEZ	JARABA	JERONIMO			X	RC		
100	1069585181	MARTINEZ	VILLAMIL	EMANUEL	ZAIR		X	RC		
101	6828139	MEZA	PEREZ	BARBARA	ELIANNY		X	RC		
102	1013675437	MONTES	PULIDO	ERIK	FELIPE		X	RC		
103	1122529852	MORA	BAQUERO	DAVID	SANTIAGO		X	RC		
104	1230341108	NARANJO	GUTIERREZ	DAVID	ALEJANDRO		X	RC		
105	1029293787	PEDRAZA	JIMENEZ	YOSTIN	SANTIAGO		X	RC		
106	1125473179	RODRIGUEZ	ALVAREZ	DEISY	YORLENY		X	RC		
107	1125475524	ROJAS	CASTILLO	EDIER			X	RC		
108	1122531014	SUAREZ	HERRERA	MARIA	ISABELLA		X	RC		

| | | |

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: BRISAS DEL UPIN
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1216983090	BOTELLO	ZAMBRANO	ALFREDO	LUIS	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2	1122656430	MORENO	PEDRAZA	SAMUEL	DAVID	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	1216980627	BOTELLO	ZAMBRANO	ANDRES	MANUEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
4	1216972933	BOTELLO	ZAMBRANO	ELIX	ELENA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
5	1122652604	CRUZ	RAMIREZ	LEYDI	GABRIELA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	1023966613	GIL	LEON	AYLIN	DAIANA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
7	1122651880	PEDRAZA	RUBIO	DYLAN	ALEXANDER		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
8	1016734269	GIL	LEON	VALERIT	SOFIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Londoño Cadiel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: CANEY BAJO
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																				TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																					
1	1069901763	CONTRERAS	BELTRAN	LIAM	ANDRES		x	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1123453134	DURAN	PARRA	YOSSIMAR	ARLEY		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1028899252	CAMPO	QUIROGA	HILARY	VANESA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1029968659	ORTIZ	BORJA	KAROLINNE	STEPHANIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	6335586	BOSIO	BARRERA	ANDRES ALBERTO	MANASE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1120926698	GIL	MORENO	FERNEY			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	1120473518	HERNANDEZ	GOMEZ	ARISELA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1120871890	INOCENCIO	FORERO	JESUS	DAVID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	N45146500881	VARGUILLAS	RODRIGUEZ	ANTHUAN	LISSANDRO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1070753617	TAPIERO	CHAUX	YIRLENY			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1070753616	TAPIERO	CHAUX	YUREIDY			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	1123533530	LEON	AMAYA	SERGIO	EMMANUEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	1003649764	RICO	ROJAS	JAVER			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Londoño Cediel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: CHOAPAL
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1122656309	BELTRAN	DAZA	CHARID	LUCIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1122941305	RIVAS	GONZALEZ	LUZ	MARIIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1122939099	RIVAS	GONZALEZ	SAMUEL	MATHIAS		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1122656281	ROMERO	HERNANDEZ	SAMUEL	FABIAN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	N45146475626	VIVAS	PRATO	ADRIAN	JOSE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	N45146476520	VIVAS	PRATO	FABIAN	ENRIQUE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	N45146623704	JIMENEZ	CORDERO	DIEGO	ALEJANDRO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1063495982	FLOREZ	CANO	SANTIAGO	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	N45146477482	GUTIERREZ	JIMENEZ	LEONARDO	DAVID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1230343522	MARQUEZ	BUENO	HEIBER	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1106788652	BELTRAN	DAZA	KEVIN	DAVID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	1122652579	BELTRAN	DAZA	YOFRAN	YAMID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	1122655222	GOMEZ	HERNANDEZ	MATHIAS	FERNANDO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	N45146477486	GUTIERREZ	JIMENEZ	LEONELA	DEL VALLE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
15	1121149056	PEREZ	CIFUENTES	CRISTIAN	ARTURO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Londoño Ocdid

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR _____

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: MEDIOS DOS
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																	TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																			
1	1055891087	GALLEGO	RAMIREZ	JOSE	EMANNUEL	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1122539862	HIDALGO	GARZON	YATZARI	ALEJANDRA	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1121976930	RODRIGUEZ	RODRIGUEZ	SARA	SOFIA	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1122656260	ORJUELA	GARZON	JUAN	DIEGO	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	1121126661	ALMANZA	LEON	JAMER	ALEIDER		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1170463873	ROA	RICO	BRAYAN	SAUL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	1122656004	VELASQUEZ	MARTINEZ	MARTINA	LUCIANA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1122655886	BOHORQUEZ	CALDERON	LAURA	FERNANDA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	1122655676	GUZMAN	BONILLA	JONH	ANDERSON		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1092861503	MACHADO	BALLESTEROS	LUCIANA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1118203412	MARIN	BALLESTEROS	CHRISTIAN	YOSSEPH		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	N45147115020	PEREZ	ESTE	YURLEHIKIS	ALEXANDRA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	1123447600	TORRES	GOMEZ	KIMBERLY	SAMANTHA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	1122654899	DELGADO	GARZON	JHOAN	SEBASTIAN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
15	1069764419	MONTALVO	ROMERO	DAYANNA	VALENTINA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
16	N45147115019	RANGEL	ESTE	JESUS	DANIEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
17	1122653675	CARDONA	MOJICA	BRANDON	SAMUEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
18	1122653116	CORRALES	ESCOBAR	SARA	SOFIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
19	1122653182	DELGADO	GARZON	JEIMY	PALOMA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
20	1121148653	DUEÑAS	GARZON	OSCAR	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
21	1120580545	ESCOBAR	GONZALEZ	DARLY	LIZETH		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
22	1122654651	GARCIA	HUMO	NICOLAS			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
23	1122653632	GUZMAN	MARTINEZ	MARIANA	ALEXANDRA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
24	1122139285	PIÑEROS	OCAMPO	JUAN	ESTEBAN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
25	1122653786	RODRIGUEZ	DELGADO	ZAHIRA	LILIANA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Verdoya Cediel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR _____

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: SAN CARLOS
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																			TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																			
1	1040384327	PATIÑO	PEÑA	VANESSA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1234793067	CASTAÑEDA	AGUDELO	JESUS	ADRIAN		x	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1120846387	DIAZ	MURILLO	ELIAN	YESID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1122655866	DUEÑAS	SABOGAL	HEIDY	THAMARA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	1234790258	CASTAÑEDA	AGUDELO	DEIBER	ALEXANDER		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1122533979	GOMEZ	CARDENAS	JUAN	CAMILO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Sandoya Oechoa

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR _____

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

Observaciones:

ALCALDÍA DE RESTREPO META
NIT. 800088109-1

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: SARDINATA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																					TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27				
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																						
1	1122656322	CUCHIMBA	UBAQUE	LIAN	GABRIEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2	1123450919	GONZALEZ	MARIN	KEVIN	SANTIAGO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	1122656033	BURITICA	TRUJILLO	JESUS	DAVID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
4	1122535045	LOPEZ	PARRA	ANDRES	FELIPE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
5	1230345399	ROJAS	ESPINOSA	TANIA	SALOME		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	1230343157	CASTRO	BETANCOURT	JUAN	FELIPE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
7	1122655903	MOSQUERA	FERNANDEZ	MARIA	VALENTINA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
8	1116043713	PALACIOS	RODRIGUEZ	DYLAN	SANTIAGO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
9	1028954623	ROZO	GARCIA	SAMUEL			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
10	1157966547	BAEZ	LEON	YOCENINTH	SHARLEITY		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
11	1122654659	MOSQUERA	FERNANDEZ	DAYNER	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
12	1122532031	VIGOYA	LOPEZ	DAVID	SANTIAGO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Vendoya Medina

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR _____

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO _____

Observaciones: _____

ALCALDÍA DE RESTREPO META
NIT. 800098189-1

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: VEGA GRANDE
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																			TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																				
1	1122656318	SERRANO	SANMIGUEL	DYLAN	ANDRES	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1123451231	COLLAZOS	AMADO	ARYA	SOFIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1122656001	RAMOS	MARTINEZ	LIZ	GABRIELA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1093927296	AGUDELO	CALDERON	DANIELA	MICHEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	1122535230	COLLAZOS	AMADO	JUAN	DIEGO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1122655892	LOMBANA	DUEÑAS	DIANA	KATALEYA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	1122655942	SOSA	CASTILLO	ANA	SOFIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1122655943	SOSA	CASTILLO	GERLIN	RICARDO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	1025329802	GOMEZ	LEON	NARETH	PAOLA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1124244834	AGUDELO	AGUILAR	JAIDER	SANTIAGO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1122654991	GOMEZ	BAQUERO	JUAN	ANGEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
12	1222120748	GUALTEROS	BARRETO	JUNIOR	ESTIVEN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
13	1120475677	VACA	VIQUIS	BREINER	ESTIVEN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
14	1120379179	BEDOYA	RAMIREZ	MAURICIO	ALEJANDRO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
15	1122651523	CARDENAS	DURAN	YOVANI	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
16	1121942840	DA SILVA	VACA	ANGI	YUSMIRI		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
17	1122652750	GARCIA	HUMO	DANIELA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
18	1120506040	PALOMA	BENAVIDES	MIGUEL	ANGEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
19	1144725680	SEGOVIA	BEDOYA	SHAIRA	LIZETH		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE Luis Eduardo Bedoya Cediel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

VEGA GRANDE

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: SAN JUAN BOSCO
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																				TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27		
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																					
1	1119895921	AGUILERA	GUTIERREZ	MAILYN	MILAGROS	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
2	1121975487	FRONTADO	GONZALEZ	KEYNER	ALEXANDER	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
3	1121420942	ALBARRACIN	SAENZ	JESUS	MANUEL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
4	1201278888	CESPEDES	MARTINEZ	ADRIANO			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
5	1122656417	ROJAS	DAZA	GABRIEL	LEONARDO		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
6	1123818316	BELTRAN	PINILLA	EILEEN	ARIANNA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
7	1119894848	GARCIA	GARCIA	ANYELA	YULIED		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
8	1119895344	VERA	SERNA	SARA	VICTORIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
9	1122655660	TRIANA	GUTIERREZ	JUAN	JOSE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
10	1121965397	BELTRAN	PINILLA	HILLARY	MICHELE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
11	1122937577	OTALORA	BERNAL	MARIANA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
12	1122653029	VILLALOBOS	PEÑA	EMANUEL			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
13	1120100631	BOLIVAR	BRAVO	JHONATAN	STIVEN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
14	1122654383	BUSTOS	ROMERO	MARIA	JOSE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
15	1122653556	PEDRAZA	MORA	SARA	ISABELLA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
16	1122936321	RODRIGUEZ	NAVAS	MAIRA	VALERIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
17	1122936322	RODRIGUEZ	NAVAS	MARIA	VALENTINA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
18	1122654126	TRIANA	GUTIERREZ	LAURA	SOFIA		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Sandoval Rachel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

Observaciones:

REGISTRO Y CONTROL DIARIO DE ASISTENCIA

DEPARTAMENTO: META
MUNICIPIO: RESTREPO
OPERADOR: CODESBIF
CONTRATO No. 077-2026
RACIONES PROGRAMADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO: RACION INDUSTRIALIZADA
RACIONES PROGRAMADAS
RACIONES ENTREGADAS

NOMBRE DE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: LA FLORESTA
MES DE ATENCIÓN: FEBRERO

N°	NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD	PRIMER APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO APELLIDO DEL TITULAR DE DERECHO	PRIMER NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	SEGUNDO NOMBRE DEL TITULAR DE DERECHO	PREESCOLAR	PRIMARIA	TIPO DE COMPLEMENTO	FECHA DE ENTREGA - Escriba el día hábil al cual corresponde la entrega del Complemento Alimentario																			TOTAL DIAS ENTREGADOS
									2	3	4	5	6	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	
									Número de días de atención - Marque con una X el día que el Titular de Derecho recibe el complemento alimentario																			
1	1122656481	CASTILLO	HERRERA	KAROL	XIMENA	X		RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
2	1048710991	LEGUIZAMON	ARIAS	JHON	ALEXANDER		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
3	1216982149	CHAVEZ	MARTINEZ	LAURA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
4	1118205027	GUTIERREZ	ACOSTA	JULIAN	ANDRES		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
5	1121970009	RIVERA	SOLANO	YUDARKY	ZALOMET		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
6	1122531031	ALDANA	ALARCON	JEISON	RAUL		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
7	1118203145	GUTIERREZ	ACOSTA	SAMUEL	STIVEN		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
8	1137535613	DE HOYOS	HERNANDEZ	YUNIOR			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
9	1071331203	RAMOS	PEÑA	MARIANA			X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
10	1121972352	RIVERA	SOLANO	JHUSLEINY	ZARAID		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
11	1066096960	FLORIAN	CHAVEZ	DANIEL	JOSE		X	RI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

NOMBRE DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR Luis Eduardo Londoño Cediel

NOMBRE RECTOR ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL OPERADOR

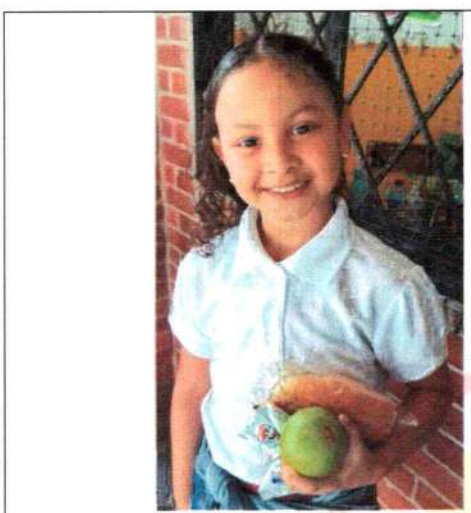
FIRMA DEL RECTOR ESTABLECIMIENTO ED

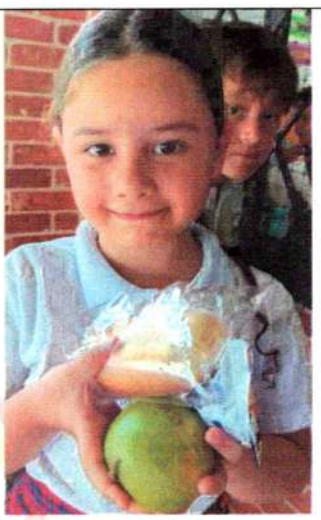
Observaciones:

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

ENTREGA DE RACION INDUSTRIALIZADA





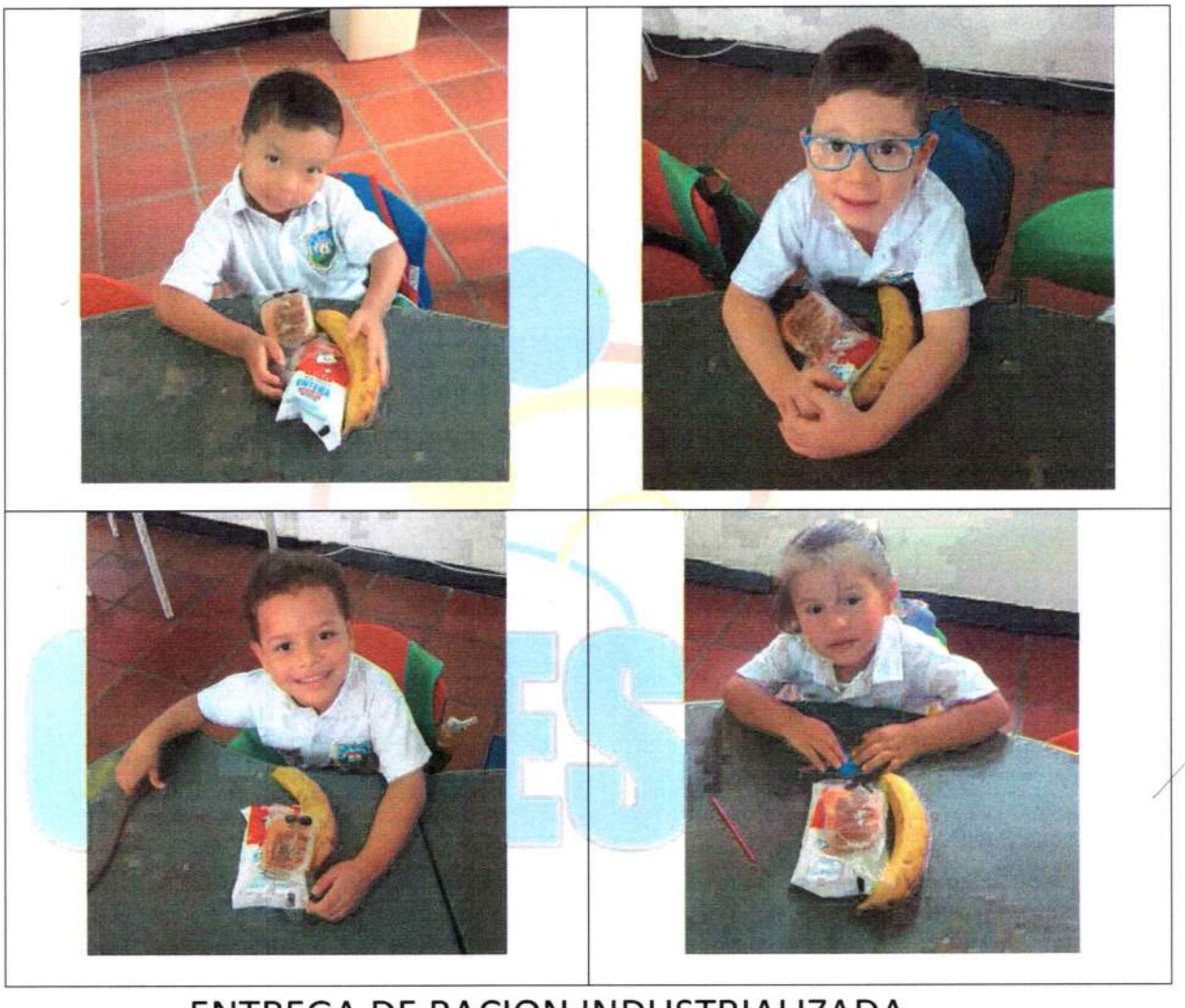




Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.



ENTREGA DE RACION INDUSTRIALIZADA

Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

ENTREGA DE RACION INDUSTRIALIZADA



Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 4

Plan de saneamiento básico.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

FORMATO: F-BPM-001

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – MUNICIPIO DE RESTREPO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO

MES: febrero

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO: Villa Reina

ITEM		SEMANA DEL: 2 al 6					SEMANA DEL: 9 al 13					SEMANA DEL: 16 al 20					SEMANA DEL: 23 al 27					SEMANA DEL:				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										
Pisos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipos de refrigeración, menaje		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Frutas y verduras		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Implementos de aseo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesas y mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Estibas y canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
instalaciones sanitarias		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL					X					X					X					X					
Bodega abarrotes						X					X					X					X					
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL																										
Lavado de manos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Uniforme completo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Disposición Final de los residuos:		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COLOR	DIARIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ASPECTO		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					

Marca como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

Se Diligencia Con La Letra S: Si La Respuesta Es Afirmativa Y N: Si La Respuesta Es Negativa

OBSERVACIONES			
Nombre de quien realiza:	Margie Lizeth	Cargo:	Manipuladora
Nombre de quien Verifica:	Karen Rodriguez	Cargo:	Coordinadora

FORMATO: F-BPM-001

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – MUNICIPIO DE RESTREPO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO

MES: febrero

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO: Jorge eliecer Gaitan

ITEM		SEMANA DEL: 2 al 6					SEMANA DEL: 9 al 13					SEMANA DEL: 16 al 20					SEMANA DEL: 23 al 27					SEMANA DEL:				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																										
Pisos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipos de refrigeración, menaje		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Frutas y verduras		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Implementos de aseo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesas y mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Estibas y canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
instalaciones sanitarias		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL					X					X					X					X					
Bodega abarrotes						X					X					X					X					
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL																										
Lavado de manos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Uniforme completo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Disposición Final de los residuos:		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COLOR	DIARIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ASPECTO		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					

Marca como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

Se Diligencia Con La Letra S: Si La Respuesta Es Afirmativa Y N: Si La Respuesta Es Negativa

OBSERVACIONES			
Nombre de quien realiza:	Maria Edelmira S	Cargo:	Manipuladora
Nombre de quien Verifica:	Karen Rodriguez	Cargo:	Coordinadora

FORMATO: F-BPM-001

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – MUNICIPIO DE RESTREPO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO

MES: febrero

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO: Antonio Nariño

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		SEMANA DEL: 2 al 6					SEMANA DEL: 9 al 13					SEMANA DEL: 16 al 20					SEMANA DEL: 23 al 27					SEMANA DEL:				
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Pisos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Equipos de refrigeración, menaje		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Frutas y verduras		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Implementos de aseo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Mesas y mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Estibas y canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
instalaciones sanitarias		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL					X					X					X					X					
Bodega abarrotes						X					X					X					X					

CONTROL DE HIGIENE PERSONAL

Lavado de manos	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Uniforme completo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	DIARIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
Disposición Final de los residuos:		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
COLOR	DIARIO	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
ASPECTO		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					

Marca como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
¿Hay presencia de plagas vivas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N					
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S					

Se Diligencia Con La Letra S: Si La Respuesta Es Afirmativa Y N: Si La Respuesta Es Negativa

OBSERVACIONES			
Nombre de quien realiza:	Alba Rocira Alvarez	Cargo:	Manipuladora
Nombre de quien Verifica:	Karen Rodriguez	Cargo:	Coordinadora

FORMATO: F-BPM-001

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE – MUNICIPIO DE RESTREPO

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO MODALIDAD RACION PREPARA EN SITIO

MES: Febrero

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO: Policarpa Salavarrieta

ITEM		SEMANA DEL: L M M J V	SEMANA DEL: L M M J V	SEMANA DEL: L M M J V	SEMANA DEL: L M M J V	SEMANA DEL: L M M J V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN						
Pisos	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Equipos de refrigeración, menaje	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Frutas y verduras	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Implementos de aseo	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Mesas y mesones	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Estibas y canastillas	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
instalaciones sanitarias	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Paredes, ventanas y puertas	SEMANAL	X	X	X	X	X
Bodega abarrotes	SEMANAL	X	X	X	X	X
CONTROL DE HIGIENE PERSONAL						
Lavado de manos	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Uniforme completo	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Presentación personal (uñas cortas, sin esmalte, accesorios, perfumes)	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X

Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección correspondientes, de acuerdo con la frecuencia

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.

ITEM		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Inorgánicos (bolsa negra) papel sucio, bolsas plásticas sucias, cajas de cartón sucias, servilletas, residuos de barrido, botellas plásticas rotas	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Orgánicos (bolsa verde) Restos de comida	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X
Disposición Final de los residuos:	DIARIO	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X	X X X X X

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos de acuerdo a su naturaleza

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

ITEM		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
COLOR	DIARIO	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N
OLOR	DIARIO	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N
ASPECTO	DIARIO	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N

Marca como Normal (N) o Anormal (A) diariamente según lo evidenciado

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
¿Hay presencia de plagas vivas?	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N
¿Hay presencia de plagas muertas?	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N	N N N N N
¿el punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?	S S S S S	S S S S S	S S S S S	S S S S S	S S S S S

Se Diligencia Con La Letra S: Si La Respuesta Es Afirmativa Y N: Si La Respuesta Es Negativa

OBSERVACIONES			
Nombre de quien realiza:	Dora Bobadilla	Cargo:	Manipuladora
Nombre de quien Verifica:	Karen Rodriguez	Cargo:	Coordinadora

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 5

Listado de asistencia capacitaciones del personal.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODIGO: GAF-FO-006	CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y BIENESTAR FAMILIAR - CODESBIF	CODESBIF
VERSION: 01	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION	
FECHA: NOVIEMBRE 2025	LISTADO ASISTENCIA	

NOMBRE: CONTRATO PAE RESTREPO		**FECHA:**	SABADO 14 DE FEBRERO DE 2026
ACTIVIDAD: CAPACITACION DE MANIPULACION DE ALIMENTOS		**HORA:**	
LUGAR DE REUNION:	**MUNICIPIO DE RESTREPO**	**TEMA:** **MANEJO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS**	

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA DE CIUDADANIA	UNIDAD DE SERVCIO	TELEFONO	FIRMA
1	Maria Edelmira Santana	21179427	comedor gaitan	3223420057	Edelmira Santana
2	MARGIE ALVAREZ O	1122648863	comedor Villa reina	3204444558	MARGIE ALVAREZ
3	MERY Mancera	1122643120	comedor hariño	3117226475	MERY Mancera
4	DELSY VIVIANA BOBADILLA	40332471	COMEDOR NARIÑO	3204201604	DELSY BOBADILLA M.
5	RIBA ROCIRA ALVAREZ TORRES	21179407.	COMEDOR. MARIÑO	3213654676	RIBA ROCIRA ALVAREZ T.
6	Ana C Rodriguez	40382999	Comedor Gaitan	3208314310	Ana C Rodriguez
7	Lidia Moreno parrado	40433477	Manipuladora La poya	3133477552	Lidia M.P.
8	Ana Maria Meneses	20749725	Manipuladora	3214397934	Maria Meneses.
9	Nancy Liliana Jiménez	21.191.436	Manipuladora	3161939606	
10	Diana Nericda Bejarano	21.191.247	Manipuladora	3233947437	Diana N. Bejarano
11	Magnolia Amparo Ferro P.	602039869	Manipuladora	3203033230	Amparo Ferro
12	Martha Lucia prieto	25790675	policarpa	3224677042	Martha Prieto
13	Maria Bonilla Ruiz	21790167	Villarreina	3118275591	xmorvia
14	Dora P. Bobadilla	21190580	Policarpa	3208398401	Dora B
15	Lilia MA Beltrán	1119988432	Gaitan	3102624847	

Correo: codesbif@hotmail.com
Dirección: Calle 18 #41A – 09 VILLA MARIA
Celular: 3125836784

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos • Magíster en inocuidad agroalimentaria

CAPACITACION MANIPULACION DE ALIMENTOS

EMPRESA: CODESBIF RESTREPO
FECHA: 31 de Enero de 2026

1	TEMAS TRATADOS	EVIDENCIAS
	- **Contaminación Cruzada**	
	- **Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura BPM**	
	- **Limpieza y desinfección, uso de desinfectantes, limpieza de utensilios**	

JAIBER PRADA
Microbiólogo de alimentos • Magister en inocuidad agroalimentaria

- **Control de Plagas**



2 HALLAZGOS

- Se evidencio falencias en la limpieza de utensilios (licuadoras), así mismo se recomienda estandarizar procesos de limpieza y desinfección y cumplimiento de hábitos de buena higiene para manipuladoras de alimento (uñas, accesorios y maquillaje).

3 RECOMENDACIONES Y/O MEDIDAS CORRECTIVAS

- Dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2764 de 2013, referente al no uso de accesorios, tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Así mismo el uso y las condiciones adecuadas de portar el uniforme y tener buena higiene personal.
- Diseñar e implementar Plan de saneamiento básico con sus respectivos formatos de control y seguimiento
- Se recomienda realizar estricto seguimiento y verificación de buenos hábitos de higiene de los manipuladores como el no porte de joyas, ni cremas perfumadas, uso del uniforme completo y limpio, buena higiene personal, lavado de manos, Desinfección de calzado, No fumar, No hablar, estornudar o toser sobre los alimentos.
- Se recomienda implementar un cronograma de muestreo para superficies, ambientes, agua potable, producto terminado y manipuladores que permita conocer parámetros microbiológicos y determinar el estado de inocuidad de los productos.

Capacitador
Jaiber Prada, Microbiólogo De Alimentos, Msc en Inocuidad Agroalimentaria

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 6

Certificaciones de fumigación

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1



NIT: 79424324-9 REGIMEN SIMPLIFICADO

Empresa: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO JORGE E. GAINTAN"**

49-2026

fecha: 30 enero 2026 Teléfono: **3125836784** ciudad: **RESTREPO**

dirección: **SEDE PRINCIPAL**

Tipo de establecimiento: bodega_____ restaurante____ centro comercial_____ conjunto residencial__ comercio__ entidad de salud___ entidad bancaria_____ industria_____ restaurante _____ otro: **X** cual: **COLEGIO** seguimiento_____

EVALUACIÓN LOCATIVA							
Condiciones físicas	Buena	Regular	Mala	Condiciones sanitarias	Buena	Regular	Mala
Pisos	X			Tanques de agua	X		
Paredes	X			Drenaje (cajas, sifones, canales)	X		
Techos	X			Desafección			
Baños	X			Orden y limpieza	X		
Ventilación	X			Manejo de residuos orgánicos	X		
Iluminación	X			Olores, gases, humo etc.	X		
Zona de almacenamiento	X			Otros			
Cuarto de residuos	X						
Alrededores	X						
Sifones	X						
Puertas y ventanas	X						

OBSERVACIONES	Método de aplicación	
	Nebulización	
	Aspersión	X
	Manual	X
	Termo nebulización	
	Otro	
	¿Cuál?	

producto químico: **K-OTHRINE 2.5 EC, CEBOS**	Dosificación: **10 ML X LT DE AGUA**
control mecánico	Trampa____ jaula_____ trampa adhesiva_____ otro: **X** Cual: **CEBOS**
control físico:	Temperatura_____ ultrasonido_____ corriente eléctrica_____ malla_____ Otro_____ cuál?_____



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1



Control del proceso	Si	no
Da las recomendaciones al cliente antes del procedimiento	X	
Verifica la propiedad del cliente	X	
Utiliza adecuadamente los EPP	X	
Entrega ficha técnica u hoja de seguridad del producto utilizado al cliente	X	

Recomendaciones importantes

1. En caso de aspersión o nebulización NO debe haber ningún funcionario
2. Después de aplicado el producto, el tiempo de reingreso mínimo es de: **3** HORAS

Calificación del servicio (1=malo, 3 = bueno, 5 = excelente)

Calidad	1	3	5	cumplimiento	1	3	5
			X				X

Técnico aplicador		
Nombre: **LUIS FERNANDO ROBAYO GARCIA**		
Identificación: **86.109.160 DE VILLAVICENCIO**		
Cargo: **TECNICO APLICADOR**		
Firma	Hora de ingreso **05:00 PM**	Hora de salida **06: 00 PM**

Cliente
Nombre: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO JORGE E. GAITAN"**
Identificación: **900151981-2**
Cargo: **REPRESENTANTE LEGAL**
Firma

Cra 36 # 25-78-76 En la esquina al lado de la iglesia San Benito
Tel. 311 566 4029 - 314 435 9663
E- mail: saludyfumigación0@gmail.com / Villavicencio Meta



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1



REPORTE TECNICO DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

NIT: 79424324-9 REGIMEN SIMPLIFICADO

47-2026

Empresa: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO RESTREPO VILLAREINA"**

HIOOP

fecha: 30 enero 2026 Teléfono: **3125836784** ciudad: **RESTREPO**

dirección: **BARRIO VILLA REINA**

Tipo de establecimiento: bodega_____ restaurante____ centro comercial_____ conjunto residencial__ comercio__ entidad de salud___ entidad bancaria_____ industria_____ restaurante _____ otro: **X** cual: **COLEGIO** seguimiento_____

EVALUACIÓN LOCATIVA							
Condiciones físicas	Buena	Regular	Mala	Condiciones sanitarias	Buena	Regular	Mala
Pisos	X			Tanques de agua	X		
Paredes	X			Drenaje (cajas, sifones, canales)	X		
Techos	X			Desafección			
Baños	X			Orden y limpieza	X		
Ventilación	X			Manejo de residuos orgánicos	X		
Iluminación	X			Olores, gases, humo etc.	X		
Zona de almacenamiento	X			Otros			
Cuarto de residuos	X						
Alrededores	X						
Sifones	X						
Puertas y ventanas	X						

OBSERVACIONES	Método de aplicación	
	Nebulización	
	Aspersión	X
	Manual	X
	Termo nebulización	
	Otro	
	¿Cuál?	
producto químico: **K-OTHRINE 2.5 EC, CEBOS**	Dosificación: **10 ML X LT DE AGUA**	

control mecánico	Trampa____ jaula_____ trampa adhesiva_____ otro: **X** Cual: **CEBOS**
control físico:	Temperatura_____ ultrasonido_____ corriente eléctrica_____ malla_____ Otro_____ cuál?_____

SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1

Control del proceso	Si	no
Da las recomendaciones al cliente antes del procedimiento	X	
Verifica la propiedad del cliente	X	
Utiliza adecuadamente los EPP	X	
Entrega ficha técnica u hoja de seguridad del producto utilizado al cliente	X	

Recomendaciones importantes

1. En caso de aspersión o nebulización NO debe haber ningún funcionario
2. Después de aplicado el producto, el tiempo de reingreso mínimo es de: **3** HORAS

Calificación del servicio (1=malo, 3 = bueno, 5 = excelente)

Calidad	1	3	5	cumplimiento	1	3	5
			X				X

Técnico aplicador		
Nombre: **LUIS FERNANDO ROBAYO GARCIA**		
Identificación: **86.109.160 DE VILLAVICENCIO**		
Cargo: **TECNICO APLICADOR**		
Firma	Hora de ingreso **02:00 PM**	Hora de salida **03: 00 PM**

Cliente
Nombre: **UNION TEMPORAL CODESBIF-ANI "COLEGIO RESTREPO VILLAREINA"**
Identificación: **900151981-2**
Cargo: **REPRESENTANTE LEGAL**
Firma

Cra 36 # 25-78-76 En la esquina al lado de la iglesia San Benito
Tel. 311 566 4029 - 314 435 9663
E- mail: saludyfumigación0@gmail.com / Villavicencio Meta



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO
7 06/2023-1



NIT: 79424324-9 REGIMEN SIMPLIFICADO

Empresa: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO POLICARPA"**

50-2026

fecha: 30 enero 2026 Teléfono: **3125836784** ciudad: **RESTREPO**

dirección: **CALLE 7 No 7 BRR LAS ACACIAS**

Tipo de establecimiento: bodega_____ restaurante____ centro comercial_____ conjunto residencial__ comercio__ entidad de salud___ entidad bancaria_____ industria_____ restaurante _____ otro: **X** cual: **COLEGIO** seguimiento_____

EVALUACIÓN LOCATIVA							
Condiciones físicas	Buena	Regular	Mala	Condiciones sanitarias	Buena	Regular	Mala
Pisos	X			Tanques de agua	X		
Paredes	X			Drenaje (cajas, sifones, canales)	X		
Techos	X			Desafección			
Baños	X			Orden y limpieza	X		
Ventilación	X			Manejo de residuos orgánicos	X		
Iluminación	X			Olores, gases, humo etc.	X		
Zona de almacenamiento	X			Otros			
Cuarto de residuos	X						
Alrededores	X						
Sifones	X						
Puertas y ventanas	X						

OBSERVACIONES	Método de aplicación	
	Nebulización	
	Aspersión	X
	Manual	X
	Termo nebulización	
	Otro	
	¿Cuál?	

producto químico: **K-OTHRINE 2.5 EC, CEBOS**	Dosificación: **10 ML X LT DE AGUA**
control mecánico	Trampa____ jaula_____ trampa adhesiva_____ otro: **X** Cual: **CEBOS**
control físico:	Temperatura_____ ultrasonido_____ corriente eléctrica_____ malla_____ Otro_____ cuál?_____



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1



Control del proceso	Si	no
Da las recomendaciones al cliente antes del procedimiento	X	
Verifica la propiedad del cliente	X	
Utiliza adecuadamente los EPP	X	
Entrega ficha técnica u hoja de seguridad del producto utilizado al cliente	X	

Recomendaciones importantes

1. En caso de aspersión o nebulización NO debe haber ningún funcionario
2. Después de aplicado el producto, el tiempo de reingreso mínimo es de: **3** HORAS

Calificación del servicio (1=malo, 3 = bueno, 5 = excelente)

Calidad	1	3	5	cumplimiento	1	3	5
			X				X

Técnico aplicador		
Nombre: **LUIS FERNANDO ROBAYO GARCIA**		
Identificación: **86.109.160 DE VILLAVICENCIO**		
Cargo: **TECNICO APLICADOR**		
Firma	Hora de ingreso **03:00 PM**	Hora de salida **04: 00 PM**

Cliente
Nombre: **UNION TEMPORAL CODESBIF-ANI "COLEGIO POLICARPA"**
Identificación: **900151981-2**
Cargo: **REPRESENTANTE LEGAL**
Firma

Cra 36 # 25-78-76 En la esquina al lado de la iglesia San Benito
Tel. 311 566 4029 - 314 435 9663
E- mail: saludyfumigación0@gmail.com / Villavicencio Meta



SAFUEX

SALUD, FUMIGACIÓN, EXTINTORES

CERTIFICAMOS NEGOCIOS EN CONCEPTO SANITARIO

7 06/2023-1



NIT: 79424324-9 REGIMEN SIMPLIFICADO

Empresa: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO ANTONIO NARIÑO"**

48-2026

fecha: 30 enero 2026 Teléfono: **3125836784** ciudad: **RESTREPO**

dirección: **CARRERA 5 CL 2Y3 BRR ANTONIO NARIÑO**

Tipo de establecimiento: bodega_____ restaurante____ centro comercial_____ conjunto residencial__ comercio__ entidad de salud___ entidad bancaria_____ industria_____ restaurante _____ otro: **X** cual: **COLEGIO** seguimiento_____

EVALUACIÓN LOCATIVA							
Condiciones físicas	Buena	Regular	Mala	Condiciones sanitarias	Buena	Regular	Mala
Pisos	X			Tanques de agua	X		
Paredes	X			Drenaje (cajas, sifones, canales)	X		
Techos	X			Desafección			
Baños	X			Orden y limpieza	X		
Ventilación	X			Manejo de residuos orgánicos	X		
Iluminación	X			Olores, gases, humo etc.	X		
Zona de almacenamiento	X			Otros			
Cuarto de residuos	X						
Alrededores	X						
Sifones	X						
Puertas y ventanas	X						

OBSERVACIONES	Método de aplicación	
	Nebulización	
	Aspersión	X
	Manual	X
	Termo nebulización	
	Otro	
	¿Cuál?	

producto químico: **K-OTHRINE 2.5 EC, CEBOS**	Dosificación: **10 ML X LT DE AGUA**
control mecánico	Trampa____ jaula_____ trampa adhesiva_____ otro: **X** Cual: **CEBOS**
control físico:	Temperatura_____ ultrasonido_____ corriente eléctrica_____ malla_____ Otro_____ cuál?_____

Cra 36 # 25-78-76 En la esquina al lado de la iglesia San Benito
Tel. 311 566 4029 - 314 435 9663
E- mail: saludyfumigación0@gmail.com / Villavicencio Meta

Control del proceso	Si	no
Da las recomendaciones al cliente antes del procedimiento	X	
Verifica la propiedad del cliente	X	
Utiliza adecuadamente los EPP	X	
Entrega ficha técnica u hoja de seguridad del producto utilizado al cliente	X	

Recomendaciones importantes

1. En caso de aspersión o nebulización NO debe haber ningún funcionario
2. Después de aplicado el producto, el tiempo de reingreso mínimo es de: **3** HORAS

Calificación del servicio (1=malo, 3 = bueno, 5 = excelente)

Calidad	1	3	5	cumplimiento	1	3	5
			X				X

Técnico aplicador		
Nombre: **LUIS FERNANDO ROBAYO GARCIA**		
Identificación: **86.109.160 DE VILLAVICENCIO**		
Cargo: **TECNICO APLICADOR**		
Firma	Hora de ingreso **04:00 PM**	Hora de salida **05: 00 PM**

Cliente
Nombre: **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR "COLEGIO ANTONIO NARIÑO"**
Identificación: **900151981-2**
Cargo: **REPRESENTANTE LEGAL**
Firma

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 7

Documentación vehículos de transporte.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029341013

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LZL017	JMC	JX1044TC4	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
JX493ZLQ4-N8045199	N	LEFYECC24PHN04406

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LEFYECC24PHN04406	N	LEFYECC24PHN04406	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACIÓN

GRAJALES MARIN JOAM SANTIAGO — C.C. 1122143002

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	107

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	LIE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
832022000111498	I	17/11/2022	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
15/06/2023	15/06/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTEY MOV CUND/CAQUEZA



LT07002476436

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

seguros mundial

FECHA DE EXPEDICIÓN (AÑO / MES / DÍA)	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL (AÑO / MES / DÍA)	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL (AÑO / MES / DÍA)
2025 / 6 / 15	2025 / 6 / 16	2026 / 6 / 15

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
91633620 - 612336074	LZL017	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2771	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	JMC	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO: JX1044TC4

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON
JX493ZLQ4N8045199	LEFYECC24PHN04406	LEFYECC24PHN04406	2,20

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
JOAM GRAJALES MARIN	3232203797	CC	1122143002	CAQUEZA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	91633620	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 580.700	$ 301.900	$ 2.400

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[2] 701,68[3]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77[1]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180[4]	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750[5]	



¿SABIAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta mas información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com


LZL-017


LZL-017
JMC
LZL-017

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 8

Actas de entrega de dotación y registro fotográfico.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODIGO: GH-FO-014											
VERSION: 01											
FECHA: 13 SEPTIEMBRE 2025											

	NOMBRE	CEDULA	CARGO	INSTUICION EDUCATIVA	CAMISA	PANTALON	TAPABOCAS	GORRO	ZAPATOS	FIRMAS
1	MARIA DEL TRANSITO BONILLA RUIZ	21.190.167	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	VILLA REINA	M	M	SI	SI	38	
2	MARGIE LIZETH ALVAREZ ORTEGA	1.122.648.603	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	VILLA REINA	XL	XXL	SI	SI	42	
3	DORA ALICIA BOBADILLA RODRIGUEZ	21.190.380	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	POLA	XL	XXL	SI	SI	40	
4	MARTHA LUCIA PRIETO MUÑOZ	21.190.673	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	POLA	M	M	SI	SI	37	
5	MAGNOLIA AMPARO TORO RAMIREZ	1.020.395.869	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	POLA	S	S	SI	SI	38	
6	LIDIA MORENO PARRADO	40.433.422	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	POLA INDUST.	XL	XXL	SI	SI	39	
7	DEISY VIVIANA BOBADILLA MORENO	40.332.471	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	NARIÑO	XL	XXL	SI	SI	42	
8	ALBA ROVIRA ALVAREZ TORRES	21.189.402	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	NARIÑO	M	M	SI	SI	38	
9	DIANA NEREIDA BEJARANO MONTAÑEZ	21.191.215	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	NARIÑO	XL	XXL	SI	SI	40	
10	ANA MARIA MENESES BABATIVA	20.749.725	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	NARIÑO INDUST.	S	S	SI	SI	39	
11	ALBA MARY MANCERA MANCERA	1.122.648.120	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	NARIÑO INDUST.	M	M	SI	SI	38	
12	MARIA EDELMIRA SANTANA BENITO	21.189.487	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	GAITAN	M	M	SI	SI	39	
13	ANA CUSTODIA RODRIGUEZ CORTES	40.382.999	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	GAITAN	S	S	SI	SI	39	
14	LILIA MARIA BELTRAN MONTENEGRO	1.119.888.432	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	GAITAN	L	L	SI	SI	36	
15	NANCY LILIANA JIMENEZ RODRIGUEZ	21.191.436	MANUPULADORA DE ALIMENTOS	GAITAN INDUST.	L	L	SI	SI	38	

ENTREGA DOTACION A PERSONAL MANIPULADOR



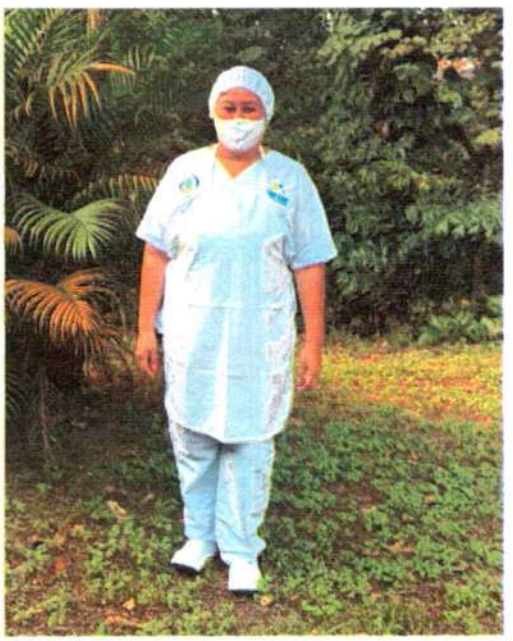






ENTREGA DOTACION A PERSONAL MANIPULADOR









CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 9

Copia de certificación bancaria.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

7091

Bancolombia
le estamos poniendo el alma

Villavicencio, febrero 17 de 2026.

Señores
A QUIEN CORRESPONDA

Cordial saludo

BANCOLOMBIA S.A. certifica que la **CORPORACION PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR CODESBIF** identificada con **NIT No. 900151981** a la fecha de expedición de ésta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Nombre Producto	*No Producto*	*Estado*
CUENTA CORRIENTE	**364-000002-60**	**ACTIVA**

El manejo de este (os) producto (s) es adecuado y responde a las condiciones y Compromisos adquiridos con BANCOLOMBIA.

Estamos a su disposición para confirmar la anterior información, en el teléfono **6833584** de Villavicencio o en nuestra sucursal Maizaro 364 ubicada en la Carrera 38 # 26B-91 Barrio siete de Agosto.

Atentamente,

YOHANNA NUÑEZ TAMAYO
Ejecutivo Pyme

BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario
SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
S 160

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 10

Formato de compras locales.

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

FORMATO DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIOS
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE - MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

INFORMACION GENERAL

Fecha de Reporte:	feb-26	Mes:	FEBRERO

1. Información de Operador

Nombre del Operador	NIT	Dirección	Teléfono Fijo
CODESBIF	900151981-2	CALLE 18 NO. 41A - 09 BARRIO VILLA MARIA	312-5836784
Nombre de Representante Legal	**Documento de Identificación**	**Teléfono Contacto 1**	**Teléfono Contacto 2**
LUIS EDUARDO SENDOYA CEDIEL	19.446.353		

2. Información de Entidad Territorial

Entidad Territorial Certificada que Atiende	NIT	Municipio Reportado	NIT
META	800.098.199-1	RESTREPO	

3. Información de Titulares de Derecho Atendidos

Numero de Titulares de Derecho Atendidos por Grupo de Edad 4 - 6 años 11 meses	Numero de Titulares de Derecho Atendidos por Grupo de Edad 7 - 12 años 11 meses	Numero de Titulares de Derecho Atendidos por Grupo de Edad 13 - 17 años 11 meses
	1060	

Atencion a Grupos Etnicos					Tipo de Grupos Étnicos Atendidos	Ciclo de Menú aprobado SI / No

4. Información de Productos Adquiridos

Ítem	Producto adquirido (Alimentos o Bien y Servicio)	Bien y Servicio Adquirido	Grupo de Alimento al que corresponde	Nombre Especifico del Alimento	El alimento adquirido es autoctono Si / No	Unidad de Medida (kilos/litros/ Unidad)	Cantidad total del producto adquirido localmente para atender el mes	Nombre de la Asociación y/o Cooperativa Proveedora	No de Anexo de Factura o Cuenta de Cobro de seguimiento de la estrategia de Compras Locales.	Municipio Sede de la Asociación o Cooperativa	Representante de la Asociación o Cooperativa	Email del Proveedor	Teléfono del Proveedor
1	SERVICIO	HUEVOS, CARNES Y POLLO						LUIS ORLANDO MAHECHA	FACTURA	RESTREPO			
2	SERVICIO	AGUA BOTELLON						COMERCIALIZADORA MARCUSA	FACTURA	RESTREPO			310-3352583

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

ANEXO No. 11

Listado de manipuladoras

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

LISTADO DE MANIPULADORAS PAE RESTREPO - 2026

ITEM	NOMBRE Y APELLIDOS	CEDULA	CELULAR	SEDE	TIEMPO	SALUD	PENSION	ARL
1	MARIA DEL TRANSITO BONILLA RUIZ	21190167	3118275591	VILLA REINA	COMPLETO	NUEVA ESP	PORVENIR	POSITIVA
2	MARGIE LIZETH ALVAREZ ORTEGA	1122648603	3204949568	VILLA REINA	COMPLETO	CAPITAL SALUD	PROTECCION	POSITIVA
3	DORA ALICIA BOBADILLA RODRIGUEZ	21190380	3208398401	POLA	COMPLETO	CAPITAL SALUD	PROTECCION	POSITIVA
4	MARTHA LUCIA PRIETO MUÑOZ	21190673	3224671042	POLA	COMPLETO	CAPITAL SALUD	PORVENIR	POSITIVA
5	MAGNOLIA AMPARO TORO RAMIREZ	1020395869	3203033230	POLA	1/2 TIEMPO	FAMISANAR	PORVENIR	POSITIVA
6	LIDIA MORENO PARRADO	40433422	3133415277	POLA INDUST.	1/2 TIEMPO	CAPITAL SALUD	PORVENIR	POSITIVA
7	DEISY VIVIANA BOBADILLA MORENO	40332471	3204201604	NARIÑO	COMPLETO	CAPITAL SALUD	COLPENSIONES	POSITIVA
8	ALBA ROVIRA ALVAREZ TORRES	21189402	3213654676	NARIÑO	COMPLETO	NUEVA ESP	COLPENSIONES	POSITIVA
9	ALBA MERY MANCERA MANCERA	1122648120	3117226475	NARIÑO	1/2 TIEMPO	CAPITAL SALUD	COLPENSIONES	POSITIVA
10	DIANA NEREIDA BEJARANO MONTAÑEZ	21191215	3233947437	NARIÑO INDUST.	1/2 TIEMPO	FAMISANAR	COLPENSIONES	POSITIVA
11	ANA MARIA MENESES BABATIVA	20749725	3214397934	NARIÑO INDUST.	1/2 TIEMPO	CAPITAL SALUD	COLPENSIONES	POSITIVA
12	MARIA EDELMIRA SANTANA BENITO	21189487	3217248364	GAITAN	COMPLETO	CAPITAL SALUD	PENSIONADA	POSITIVA
13	ANA CUSTODIA RODRIGUEZ CORTES	40382999	3208254310	GAITAN	COMPLETO	NUEVA ESP	PENSIONADA	POSITIVA
14	LILIA MARIA BELTRAN MONTENEGRO	1119888432	3102624847	GAITAN	1/2 TIEMPO	CAPITAL SALUD	COLFONDOS	POSITIVA
15	NANCY LILIANA JIMENEZ RODRIGUEZ	21191436	3161939606	GAITAN INDUST.	1/2 TIEMPO	CAPITAL SALUD	PORVENIR	POSITIVA

7015

ANEXO No. 12

Registro fotografico

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar

Dirección: Calle 18 N°. 41A - 09 Barrio Villa María
Teléfono: 3227652120. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.

PRODUCTOS



Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta

CODESBIF
corporación para el desarrollo social y bienestar familiar
NIT. 900.151.981-2

CORPORACIÓN PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y EL BIENESTAR FAMILIAR.



Dirección: Calle 18 N° 40 A - 79 Barrio Villa María
Teléfono: 3125836784 - 3103356798. Correo codesbif@hotmail.com
Villavicencio - Meta