UNIVAZAR S.A.S.	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO AVENA EN HARINA**	Versión 10 2021-01-04

1. NOMBRE COMERCIAL	AVENA EN HARINA
	
2. NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ENVASADOR	UNIVAZAR SAS. Dirección: Calle 110 N° 6-635 Bodega MB12, Teléfono: 3856375 - 3045212135.
3. NUMERO DE NIT	900345903-1
4. NUMERO DE REGISTRO SANITARIO	PSA-0002545-2020
5. DESCRIPCIÓN	Producto natural elaborado a partir de la fina molienda de granos de avena pelada y estabilizada. Se presenta como un polvo fino y de granulometría homogénea. Contiene el salvado de avena y la harina de endospermo. La harina de avena es un producto de consumo directo, ya que durante su elaboración ha sido sometida a un proceso de cocción. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos.
6. COMPOSICIÓN	100% Avena descascarada, laminada y molida.

7. CARACTERISTICAS FISICAS – QUIMICAS – MICROBIOLOGICAS- ORGANOLEPTICAS

7.1 PARAMETROS FISICOQUIMICOS NTC 2160

Análisis	Resultado (100g)	Especificación	Método
Ácidos Grasos Libres en base seca (%)	2.7	Max 8	**P-LF-017 Método de análisis para acidez total en alimentos de consumo humano según AOAC e ISO, versión 05 y cálculo matemático**
Humedad (%)	7.7	Max 11.5	**P-LF-008 Versión 3 (Gravimetría - Secado en estufa a 105°C)**
Proteína (%)	13.9	Min 10.5	**P-LF-100 Método de análisis para la determinación de proteína por el método Kjeldahl**

Cenizas (%)	1.3	Max 2.1	**P-LF-001 Versión 5 (Gravimetría - calcinación a 600°C)**
Grasa total (%)	6.5	Mín 6 Máx10.5	**P-LF-003 Versión 2 (Extracción etérea, Soxhlet)**
Fibra Cruda (%)	1.8	Max 3	**AOAC 962.09 Ed. 21:2019 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)**
Actividad Enzimática	Negativa	Negativa	**NTC 2160**

7.2 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS RESOLUCIÓN 11488 DE 1984

Análisis	Resultado	Especificaciones	Método
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	< 10	100-300	**ISO 21527-1:2008**
Recuento Aerobios Mesófilos UFC/g	68	5000-10000	**ISO 4833-1:2013**
Coliformes Fecales NMP/g	< 3	< 3	**ISO 7251:2005**
Coliformes Totales NMP/g	< 3	3 – 11	**ISO 4831:2006**
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	< 100	< 100	**ISO 6888-1:2021**
Detección de Salmonella /25g	Ausente	Ausente	**ISO 6579-1:2017**
Recuento Bacilus Cereus UFC/g	< 100	100-200	**ISO 7932:2004**
Esporas Clostridium sulfito reductoras UFC/g/ml	< 10	10-100	**ISO 15213-1:2023**

7.3 METALES (Análisis)

Análisis	Resultado	Especificación	Método
PLOMO (mg/Kg)	< 0.039	Max 0.5	**Espectrofotometría por absorción atómica**

7.4 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de Porción: 2 Cucharadas (25 g)		
Numero de porciones por envase: Aprox. 20		
Calorias (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	394	**99**
Grasa Total	8 g	2 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 g**	**0 g**
Carbohidratos Totales	68 g	17 g
Fibra Dietaria	10 g	3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	3 g
Sodio	3 mg	1 mg
Hierro	4 mg	1 mg
Calcio	54 mg	14 mg
Zinc	4 mg	1 mg
No es fuente significativa de Vitamina A y Vitamina D.		

<table>
<tr><td>7.5 CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">CARACTERIASTICAS ORGANOLEPTICAS</th></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td>Harina de avena, libre de polvillo, grumos y materiales extraños.</td></tr>
<tr><td>Color</td><td>Beige / Crema</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td>Característico de avena, con ausencia de sabores extraños.</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td>Aroma fresco, característico de avena tostada molida.</td></tr>
<tr><td>Tamaño</td><td>Uniforme.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>8. DECLARACIÓN DE ALERGENOS</td><td>Puede contener trazas de gluten, no apto para celiacos.</td></tr>
<tr><td>9. PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES</td><td>Bolsas de polietileno de 200 g en pacas de 48 unidades, bolsas de polietilenode 500 g en pacas de 24 unidades, bultos de polietileno de 10 Kg y 25 Kg.</td></tr>
<tr><td>10. VIDA UTIL</td><td>Desde su elaboración y en condiciones óptimas de almacenamiento, su vida útil es de 12 meses. Una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>11. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</td><td>- Almacenar a temperatura ambiente (15° C - 30° C), sistema deInventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

- Almacenarse sobre estibas limpias, en buen estado físico, ordenadas, con separación de 15 cm mínimo 15 cm y mínimo 60cm respecto a las paredes perimetrales, de manera que permita lainspección y limpieza.

- Estar identificado, en ambiente: limpio, secoy ventilado, protegido de la luz solar directa y el exceso de polvo.

- Protegerse del ingreso e infestación de insectos y/o roedores.

- Mantener el producto alejado de alimentos balanceados para animales.

- Separarse de productos tóxicos y con olores que impregnen tales como jabones, cosméticos, detergentes, perfumes, especias, esencias, pinturas, betunes, ACPM, gasolina, etc.

- Conservarse en su empaque original hasta el uso.</td></tr>
<tr><td>12. CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>- Utilizar vehículos aptos para el transportarse de alimentos, estar libres de olores extraños y de plagas, libre de material orgánico y de plagas, carrocería de madera.
- Techo: carpado adecuado y carpa en buen estado físico.
- Paredes: lisa y sin clavos, astillas o puntas que sobresalgan.
- Pisos: sin dilataciones y huecos carrocería de lámina, sin astillas opuntas sobresalientes, estibado. Sin corrosión, zonas lisas y sin láminas sobresalientes.</td></tr>
</table>

13. INSTRUCCIONES PARA PREPARACIÓN	Para la harina de avena, se recomienda una cocción previa de 3 minutos a temperatura de ebullición. En las áreas en que se utilice este producto se debe tener la precaución de evitar que sea expuesto a contaminación microbiológica por mohos, levaduras, enterobacterias y salmonella. Modo de Preparación básica para todas nuestras Harinas de Avena: • Vierta 6 cucharaditas (40g) de harina en un recipiente. • Agregue azúcar o endulzante a gusto. • Vierta leche o agua fría o caliente o si prefiere yogur batido. Revuelva y estará listo para servir.
14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA	NTC 5148, NTC 2160, Resolución 2674 de 2013, Resolución 11488 de 1984, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2906 del 2007, Resolución 333 de 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y Resolución 4506 de 2013.

APROBADO POR: LAURA FÁBREGAS CANTILLO
CARGO: COORDINADORA DE CALIDAD
FIRMA: 

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

RESOLUCION Nro. 2020024176 del 24 de Julio de 2020

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20201124836 de fecha 2020/07/21 el (la) Señor(a) JOHN JAIRO ZAPATA GONZALEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0002545-2020
VIGENTE HASTA:	2027/07/24
EXPEDIENTE:	20185868 **RADICACION:** 20201124836
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	HARINA DE AVENA
MARCA:	LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA, UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, LABBE, MEDALLA DE ORO,,
PRESENTACION COMERCIAL:	- Pacas por 48 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos. - Pacas por 24 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos. - Pacas por 12 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos.,- Bultos desde 5 Kilos Hasta 25 Kilos.,
TITULAR(ES):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,
FABRICANTE(S):	UNIVAZAR S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 24 de Julio de 2020

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2020/07/24 16:49:51 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

[<< Atras]

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20185868	**Nombre producto**	**HARINA DE AVENA**				
Registro Sanitario	PSA-0002545-2020	**Vencimiento**	2027/07/24	**Modalidad**	FABRICAR Y VENDER	**Estado Registro**	Vigente
Observaciones	NI,9003459031						
Marcas	UNIVAZAR, O, CARREFOUR, SARVEL, AVENA DE LOS ANDES, LABBE, MEDALLA DE ORO,, LA GIRALDA, HACIENDA LA GIRALDA, YIA						

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	**Condiciones de conservación**	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas

Radicado	Estado	Archivo
20241286971	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
- Pacas por 48 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos. - Pacas por 24 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos. - Pacas por 12 Unidades desde 50 Hasta 1000 Gramos.
- Bultos desde 5 Kilos Hasta 25 Kilos.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	UNIVAZAR S.A.S.	CALLE 110 No. 6-335 BG MB 12	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	UNIVAZAR S.A.S.	CALLE 110 No. 6-335 BG MB 12	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	

[Imprimir] [<< Atras]

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

INVIMA

Código: MM-GD-SS-F-041

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD: Barranquilla | FECHA: 01/04/2024 | ACTA N°: 6742

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [X] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIO DE SALUD DISTRITAL BARRANQUILLA

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: UNIVAZAR S.A.S

*CÉDULA / NIT: 900.345.903-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 0800190045903

*NOMBRE COMERCIAL: UNIVAZAR S.A.S

*DIRECCIÓN: Calle 110 # 6-335 BG MB12 | MATRÍCULA MERCANTIL: 494.974

*DEPARTAMENTO: Atlántico | *MUNICIPIO: Barranquilla

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

Otro [X] Cuál: METRO PARQUE

TELÉFONOS: 3856375 | FAX: —0—

CORREO ELECTRÓNICO: UNIVAZAR@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: —D—

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E [ ] NIT [ ] Número de documento: —0—

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: DIANA PAOLA AVELLA GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 55302255

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 110 # 6-335 BG MB12

*DEPARTAMENTO: Atlántico | *MUNICIPIO: Barranquilla

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: LUNES - SABADO 8:00AM - 5:00PM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 12

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	07/04/2023	FAVORABLE [X]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	98 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS [ ]		
		DESFAVORABLE [ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	✓ 2	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1, 2.2, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	✓ 1,5	0,75	0	C

ALCALDÍA DE BARRANQUILLA
NIT 890.102.018-1

Invima

Código: MM-GD-SS-F-041

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
97%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: /

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

No se Realizan

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 01 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Barranquilla.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Dario Zuñiga	NOMBRE:
CÉDULA: 1042431006	CÉDULA:
CARGO: Tecnico operativo GIV	CARGO:
INSTITUCIÓN: Gob Distrital	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Laura Fabregas C.	FIRMA:
NOMBRE: Laura Fabregas Cantillo	NOMBRE:
CÉDULA: 1.234.094.013	CÉDULA:
CARGO: Ingeniera Agroindustrial Coord. Calidad Inocuidad	CARGO: