	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 12.

CONTROL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA DE REFERENCIA		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-006	10-06-2026	1

1. OBJETIVO

Tomar muestras de referencia de los alimentos que se brindan en cada servicio.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica a todos los puntos de operación donde se presta el servicio de alimentación.

3. DEFINICIONES

ALIMENTO: todo producto natural o artificial elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

GRAMERA: instrumento de medición de precisión ordinaria, utilizado para medir masas menores a 2 kilogramos. Son usadas especialmente en la toma de muestras de referencia de los alimentos.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: es toda persona que interviene directa o indirectamente, y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

TEMPERATURA: la unidad utilizada para la medición de temperatura es el grado centígrado °C.

TERMÓMETRO: instrumento usado para medir la temperatura (que tan caliente o frio esta algo), normalmente en la escala Celsius (centígrados), o Fahrenheit.

4. ACCIONES Y METODOS

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTACIÓN
Alistar el material: preparación de solución desinfectante, bolsas herméticas, gramera y termómetro.	Cerca de la línea caliente se coloca el material a utilizar.	AUXILIAR DE COCINA	N/A

Control de temperaturas: tomar la temperatura de todos los alimentos que están sobre la línea caliente y fría en distribución.	Introducir el termómetro en cada alimento dejarlo 15 a 30 segundos y registrar la temperatura en el registro correspondiente.	AUXILIAR DE COCINA	CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS
Rotular cada bolsa plástica con información de identificación de la muestra tomada.	Cada bolsa debe de contener: fecha, producto, hora, persona quien preparo el alimento, servicio, punto operativo, y temperatura del alimento.	AUXILIAR DE COCINA	N/A
Tomar 200 gramos de todos los alimentos que hacen parte por cada servicio (desayuno, almuerzo, comida y lonch caliente); y almacenarlos uno por uno separados en cada bolsa plástica y sellar muy bien para evitar contaminación de las mismas.	Utilizar utensilios previamente desinfectados para cada alimento. O como sea requerido por el contratista.	AUXILIAR DE COCINA	N/A
Separar los alimentos fríos de los calientes.	Una vez se han recolectado las muestras mantener separadas las muestras frías de las calientes para evitar su alteración por contacto. Si se cuenta con hielo mantenerlas	AUXILIAR COCINA	N/A

	en baño de hielo y dejar enfriar por 15 minutos.		
Congelar las muestras por un tiempo de 72 horas	Almacenarlas en recipientes apropiados dentro del cuarto de congelación y protegidas contra su contaminación. O como sea requerido por el contratista.	AUXILIAR DE COCINA	N/A

5. DISPOSICIONES GENERALES

Se debe tener en cuenta usar los utensilios limpios y desinfectados y elementos de protección personal adecuados en el momento de tomar las muestras de referencia. Los alimentos en distribución y calientes deben estar mayor a 65°C, y los fríos de 0 a 5°C.

6. DISPOSICIONES HSE

Usar los elementos de protección personal adecuados (guantes, gorro, tapabocas)

7. RESULTADOS

-Muestra de referencia como soporte a posible intoxicación alimentaria

8. REGISTRO DE LA REVISIÓN

	ELABORÓ	REVISO / APROBÓ
NOMBRE	ERIKA BEATRIZ USECHE MARTINEZ	SANDRA SUA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS	GERENTE ADMINISTRA

9. CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	FECHA	CAMBIO REALIZADO	REALIZADO POR:
1	10-06-2025	Versión inicial	ERIKA USECHE

	PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-OP-PR-003	10-06-2026	1

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para la recolección, almacenamiento y transporte de muestras de alimentos para análisis microbiológico.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para el centro de producción presta sus servicios de alimentación.

3. DEFINICIONES

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO: estudio de muestras de alimento preparado o materia prima que permite determinar la carga bacteriana patógena de un alimento, lo que indica la inocuidad o contaminación de este, para consumo humano.

MUESTRA: cantidad de materia prima o alimento preparado que será sometido a análisis microbiológicos.

4. PROCEDIMIENTO

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	DOCUMENTO APLICABLE
Alistar material para la recolección de la muestra	Identificar las herramientas de recolección e inspeccionar que se encuentren esterilizadas antes de su uso.	LABORATORIO	N/A
Desinfectar el área donde se llevará a cabo el muestreo	Desinfectar el área por aspersión antes de realizar el muestreo.	INOCUIDAD	N/A
Recolectar la muestra	Se tomarán los siguientes alimentos: 1 proteínas, 1 jugos, 1 ensalada cruda o cocida, 1 postre, 1 agua de grifo, 1 frotis de manos de manipuladores de alimentos con manos limpias y desinfectadas, 1 superficies y 1 ambiente	INOCUIDAD	N/A

	(comedor, cocina, cuarto frio) etc. O como lo indique el contratista.		
Rotular los frascos o bolsas recolectoras	Identificar la muestra con los siguientes datos: NOMBRE DE LA MUESTRA, FECHA DE RECOLECCIÓN, TEMPERATURA (si aplica), NOMBRE DE LA PERSONA QUE PREPARA, NOMBRE DE QUIEN TOMA LA MUESTRA.	INOCUIDAD	N/A
Almacenar y transportar	Se utilizarán cavas de plástico para el transporte controlando la temperatura mediante pilas de hielo seco.	INOCUIDAD	N/A
Analizar	El laboratorio aplicara sus procedimientos de análisis.	LABORATORIO	N/A
Identificación de salidas no conformes	Los resultados microbiológicos, el laboratorio de análisis dentro de sus observaciones indicara según los parámetros microbiológicos si las muestras analizadas están entre los valores permisibles según la normatividad vigente.	LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS
Tipo de tratamiento	De acuerdo con el parámetro microbiológico no aceptable se realiza el tratamiento correctivo, dependiendo del indicador, es decir mediante capacitaciones de sensibilización y	INOCUIDAD	FORMATO DE ASISTENCIA

	responsabilidad		
Identificación de Causa	Se deberá identificar la causa de la salida no conforme mediante matriz de seguimiento establecidos para su respectivo análisis de causas, en caso de que no sea de fácil identificación se debe recurrir al procedimiento de acciones correctivas y mejora.	INOCUIDAD	MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO
Acción Correctiva	Considerando el tratamiento de la salida no conforme y la identificación de la causa se debe establecer la acción correctiva mediante. el análisis de correcciones y evidencias ejecutadas.	INOCUIDAD	MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO
Evaluar la eficacia (Reiteración salida no conforme)	Se verifica si la acción tomada eliminó la no conformidad y sus causas, en caso contrario se deberá aplicar el procedimiento de acciones correctivas y mejora. En caso de ser eficaz la acción implementada se da por cumplida la acción correctiva.	INOCUIDAD	MATRIZ DE SEGUIMIENTO DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO

4.1 RECOLECCIÓN DE MUESTRA

ALIMENTOS SOLIDOS: cortar, separar porciones de los alimentos con cuchillo esterilizado desinfectado u otro implemento, si es necesario. Recoger asépticamente mínimo 200 g de muestra con un implemento esterilizado o desinfectado y transferir a una bolsa plástica o a un frasco de vidrio de boca ancha esterilizado. Tomar diferentes muestras de arriba al centro y de otros lugares según considere necesario.

ALIMENTOS LÍQUIDOS O BEBIDAS: revolver o agitar. Tomar la muestra en una de las siguientes formas:

1. Transferir con un implemento esterilizado, desinfectado de 100 a 500 ml en un envase esterilizado, transportar la muestra refrigerada.
2. Colocar un tubo largo esterilizado en el líquido y cubrir la abertura superior con el dedo o la palma. Transferir el líquido a un frasco o una bolsa esterilizada. Transportar en congelación

ALIMENTOS CONGELADOS: Usar uno de los siguientes procedimientos.

1. Enviar o llevar pequeños volúmenes congelados al laboratorio, sin descongelar ni abrir.
2. Picar el material congelado con martillo y cincel esterilizado y recoger las astillas con un implemento esterilizado o desinfectado, transferir por lo menos 200 g a un envase estéril.
3. Mantener congelado, usar hielo seco si es necesario. Tomar o enviar envase aislado.

NOTA: el laboratorio aplicara el procedimiento que tenga establecido para la recolección, transporte y análisis de las muestras de alimentos.

4.2 MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Lave y seque sus manos con técnicas asépticas.
Utilice uniforme limpio durante este proceso, (utilizar bata de color claro).
Tapabocas.
Cabello recogido y cubierto por el gorro.
Guantes (no es obligatorio).
Organice los utensilios de recolección.
Verifique que estos se encuentren limpios y desinfectados, esterilizados.
Identifique los alimentos objeto de muestra.
Seguir procedimiento.

4.3 PREPARACIÓN DEL MATERIAL PARA LA TOMA DE MUESTRA.

Todo el material que vaya a estar en contacto directo con la muestra debe estar limpio y estéril.
Al esterilizarse se envolverá individualmente con papel de estraza y bien identificado, si no hay papel estraza se depositara en un recipiente desinfectado y herméticamente cerrado o vinipelado.

La esterilización se realiza en horno a 170 °C por dos horas o a 100 °C en un recipiente con agua (hirviendo) durante 30 minutos.
Guardar el material en un lugar seco, fresco y con poca luz.
De ser necesario, limpiar los ya utilizados, empaparlos con etanol y flamearlos, utilizarlos inmediatamente.
Desinfectar cucharas, cuchillos, pinzas, cucharones.
Evitar que entren en contacto con superficies o elementos contaminados.

4.4 MATERIALES

Frasco de boca ancha con tapa de rosca de aluminio (no oxidado) esterilizable, no tóxico y de tamaño acorde a la muestra deseada.
Bolsas de polietileno estériles de varias medidas.
Hieleras de plásticas para transportarlas.
Papel aluminio.
Papel estraza.
Etiquetas auto adheribles.
Cinta de enmascarar.
Marcador indeleble.
Algodón.
Cerillos o encendedor.
Cucharones, cuchillos, pinzas en acero inoxidables.
Hielo o refrigerantes.
Bata, cubre boca y guantes estériles.
Termómetros de -40 °C a 100 °C.

4.5 FRECUENCIA DE MUESTREO

El análisis microbiológico de las muestras (alimentos preparados, superficies, ambientes, manipuladores y agua potable) se realizará cada 90 días ejecutados en todos los puntos de operación.
NOTA: La frecuencia de muestreo esta sujeta a solicitudes de forma contractual y/o extracontractual.

4.6 METAS DE CUMPLIMIENTO ESTABLECIDAS EN EL INDICADOR

1. Alimentos: cumplimiento mayor o igual al 70%.

Fórmula:

$$\%\ \boldsymbol{cumplimiento\ total} = \frac{\boldsymbol{total\ de\ muestras\ que\ cumplen}}{\boldsymbol{total\ de\ muestras\ tomadas}} * \mathbf{100}$$

5. CONSIDERACIONES GENERALES

-Evitar que las muestras de alimentos y demás muestreos tomados no se alteren por condiciones de temperaturas y tiempos de exposición.
-Asegurar el transporte y manipulación de las muestras tomadas para así obtener resultados más confiables.

6. DISPOSICIONES HSE

Utilizar los elementos de protección personal descritos anteriormente.
Proteger las manos del calor al momento de esterilizar con agua hirviendo.

7. RESULTADOS

Análisis microbiológico negativo para bacterias patógenas, clientes y usuarios satisfechos.

8. REGISTRO DE LA REVISIÓN

	ELABORÓ	REVISO / APROBÓ
NOMBRE	ERIKA BEATRIZ USECHE MARTINEZ	SANDRA SUA
CARGO	INGENIERO DE ALIMENTOS	GERENTE ADMINISTRA

9. CONTROL DE CAMBIOS

CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	FECHA	CAMBIO REALIZADO	REALIZADO POR:
1	10-06-2025	Versión inicial	ERIKA USECHE

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

Yopal Casanare, 15 de Julio de 2026.

Doctor: (es):
RAUL YERALDO BARON PIRABAN
Subgerente Administrativo y Financiero
YADIRA AVELLA ROA
Subgerente Prestación de Servicios
Supervisor del contrato
HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E
Yopal – Casanare
Asunto: Control de calidad microbiológica.

En la ejecución del contrato de prestación de servicios No. CD 1252 del 2026, cuyo objeto corresponde a **"PRESTAR A TODO COSTO EL SERVICIO DE DIETAS PARA PACIENTES, SERVICIO DE LACTARIO Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PERSONAL DOCENCIA-SERVICIO Y PERSONAL OFICIAL DEL HOSPITAL REGIONAL DE LA ORINOQUIA E.S.E De acuerdo con la cláusula cuarta, obligaciones específicas del contratista, numeral 4,** De acuerdo con la obligación pactada Efectuar de manera mensual el control de calidad microbiológico en las materias primas utilizadas, los alimentos procesados o terminados, a las superficies del área de preparación de alimentos; así como en el personal manipulador de alimentos, durante la ejecución del contrato.

En cumplimiento de las obligaciones contractuales que me asisten en calidad de contratista, me permito adjuntar el cronograma de muestreo, así como los programas y procedimientos correspondientes al periodo comprendido entre el dieciséis (16) y el treinta (30) de junio de 2026.

Estos documentos fueron socializados y acordados verbalmente durante el comité de seguimiento al contrato para iniciar el proceso de toma de muestra a partir de la primera semana del mes de julio se adjuntan resultados del mes de julio. Para el periodo mencionado, no se recibieron solicitudes adicionales por parte de la dependencia correspondiente.

Se adjunta la documentación como **Anexo 12**, para los fines pertinentes.

Sandra Sua.

Atentamente,
UNIÓN TEMPORAL JPS & SUMISERVI CATERING
NIT No. 902076455-6
RL. SANDRA PATRICIA SUA OYUELA
CC.OO. 52.150.100.

	PLAN DE SANEAMIENTO BASICO		
	CODIGO	FECHA	VERSIÓN
	UT-PO-CR-001	10/06/2026	1

CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO

ANALISIS	FRECUENCIA	JULIO				AGOSTO				SEPTIEM				OCTUBRE				NOVIEMB				DICIEMBRE			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ANALISIS MICROBIOLOGICO ALIMENTOS (Proteína cocinada)	MENSUAL	X				X				X				X				X				X			
ANALISIS MICROBIOLOGICO ALIMENTOS (ensalada/ verdura cruda) según menu	MENSUAL	X								X								X							
ANALISIS MICROBIOLOGICO ALIMENTOS (ensalada/ verdura cocinada) según menu	MENSUAL					X								X								X			
ANALISIS MICROBIOLOGICO ALIMENTOS (fruta) segn menu	MENSUAL	X				X				X				X				X				X			
ANALISIS MICROBIOLOGICO A SUPERFICIES (TABLA DE PICAR)	MENSIAL	X																							
ANALISIS MICROBIOLOGICO A SUPERFICIES (LICUADORA)	MENSIAL					X																			
ANALISIS MICROBIOLOGICO A SUPERFICIES (MESAS DE TRABAJO)	MENSIAL									X															
ANALISIS MICROBIOLOGICO A SUPERFICIES (CUCHILLO)	MENSIAL													X											
ANALISIS MICROBIOLOGICO A SUPERFICIES (BANDEJAS DE SERVIDO)	MENSIAL																	X							
ANALISIS MICROBIOLOGICO EQUIPOS (LINEA CALIENTE)	MENSIAL																					X			
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (CHEF)	MENSIAL	X																							
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (AUXILIAR DE DIETA)	MENSIAL					X																			
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (PANADERO)	MENSIAL									X															
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (AUXILIAR DE ENSALADS)	MENSIAL													X											
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (PREALISTADO)	MENSIAL																	X							
ANALISIS MICROBIOLOGICO DE PERSONAL MANIPULADOR (AUXILIAR DE COCINA)	MENSUAL																					X			

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
2342-26

Datos del Solicitante

Cliente	Unión Temporal JPS & Sumiservi Catering
NIT/C.C.	902076455-6
Dirección	Carrera 31 No. 20 - 12
Municipio	Yopal
Teléfono	3118723735

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Yopal
Dirección de Toma de Muestra	CP
Lugar de Toma de Muestra	Cocina Fría
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Ensalada Barra Pepino Cebolla Tomate
Cantidad y/o Presentación	200g
Operador	Nanet
Temperatura de la Muestra	5°C
Fecha de producción	2026-07-03
Recolectada por	Cliente; Erika Useche (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2026-07-03 08:15
Fecha y Hora de Recepción	2026-07-03 9:40
Fecha de Emisión del Resultado	2026-07-14 16:15

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2026-07-05	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2026-07-05	Listeria monocytogenes	Ausencia	UFC/g-ml	Método rápido validado del fabricante 3M™ PetrifilmTM	Siembra en placa	Ausencia
2026-07-05	Salmonella	Ausencia	UFC/25g - 25mL	INVIMA	Recuento en Placa	Ausencia

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 568-26V1; Item 2

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1598 de 30 de Julio de 2025 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.
El laboratorio se abstiene de emitir declaraciones de conformidad.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
2342-26

MARCOS MONTOYA GOMEZ
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
2341-26

Datos del Solicitante

Cliente	Unión Temporal JPS & Sumiservi Catering
NIT/C.C.	902076455-6
Dirección	Carrera 31 No. 20 - 12
Municipio	Yopal
Teléfono	3118723735

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Yopal
Dirección de Toma de Muestra	CP
Lugar de Toma de Muestra	Centro Producción Cocina Caliente
Servicio	Almuerzo
Tipo de Alimento	Cerdo Plancha
Cantidad y/o Presentación	200g
Operador	Cesar Burgos
Temperatura de la Muestra	90°C
Fecha de producción	2026-07-03
Recolectada por	Cliente; Erika Useche (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2026-07-03 08:10
Fecha y Hora de Recepción	2026-07-03 9:40
Fecha de Emisión del Resultado	2026-07-14 16:14

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica	Valores permisibles Resolución 1407:2022 Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al público.
2026-07-05	Escherichia Coli	<3	NMP/g o mL	INVIMA	Tubos Múltiples de Fermentación	<10
2026-07-05	Listeria monocytogenes	Ausencia	UFC/g-ml	Método rápido validado del fabricante 3M™ PetrifilIm™	Siembra en placa	Ausencia
2026-07-05	Salmonella	Ausencia	UFC/25g - 25mL	INVIMA	Recuento en Placa	Ausencia
2026-07-05	Staphylococcus Aureus	<100	UFC/g-ml	INVIMA	Recuento en Placa	<100

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 568-26V1; Item 1

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1598 de 30 de Julio de 2025 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.
El laboratorio se abstiene de emitir declaraciones de conformidad.

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS
2341-26

MARCOS MONTOYA GOMEZ
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

AQUALIM
AQUALIM LABORATORIO Y CONSULTORÍAS S.A.S.
NIT. 901.823.957-3

INFORME DE RESULTADOS DE OPERADOR
2345-26

Datos del Solicitante

Cliente	Unión Temporal JPS & Sumiservi Catering
NIT/C.C.	902076455-6
Dirección	Carrera 31 No. 20 - 12
Municipio	Yopal
Teléfono	3118723735

Datos de la Muestra

Municipio de Recolección	Yopal
Dirección de Toma de Muestra	Centro Producción
Lugar de Toma de Muestra	Cocina CP
Operador	Cesar Burgos
Actividad del Operador	Chef
Condiciones Sanitarias del Operador	Desinfectado
Condiciones Físicas del Operador	Sin Alteraciones
Temperatura del Ambiente	27°C
Recolectada por	Cliente; Erika Useche (Información suministrada por el cliente)
Plan y Procedimiento de Muestreo	No reporta; No reporta
Fecha y Hora de Recolección	2026-07-03 08:45
Fecha y Hora de Recepción	2026-07-03 9:45
Fecha de Emisión del Resultado	2026-07-14 16:15

Análisis de Laboratorio

Fecha de Análisis	Parámetro	Resultado	Unidades	Método	Técnica
2026-07-05	Coliformes Totales	0	UFC	INVIMA	Recuento en Placa
2026-07-05	Escherichia Coli	0	UFC	INVIMA	Recuento en Placa
2026-07-05	Staphylococcus Aureus	0	UFC	INVIMA	Recuento en Placa

Parámetro no Acreditado, * Parámetros Acreditados por el IDEAM; • Parámetros Subcontratados; •* Parámetros Subcontratados Acreditados ; (ISC): Corresponden a información suministrada por el cliente; SM: Standard Methods for the Examination of Water And Wastewater.

LCM: Limite de cuantificación del método; NMP: Número Más Probable; UFC: Unidades Formadoras de Colonias

OBSERVACIONES:

Cotización 568-26V1; Item 5

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1598 de 30 de Julio de 2025 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.
El laboratorio se abstiene de emitir declaraciones de conformidad.

MARCOS MONTOYA GOMEZ
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

INFORME DE RESULTADOS DE ALIMENTOS

2343-26

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización escrita por AQUALIM, Los resultados son válidos únicamente para las muestras analizadas en el laboratorio AQUALIM. El laboratorio no es responsable del origen o la fuente de donde han sido extraídas las muestras y de la información que sea suministrada por el cliente (ISC) que pueda afectar la validez de los resultados.
AQUALIM se encuentra autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución 1598 de 30 de Julio de 2025 para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos del agua para consumo humano.
El laboratorio se abstiene de emitir declaraciones de conformidad.

MARCOS MONTOYA GOMEZ
DIRECTOR DEL LABORATORIO
Revisó y Aprobó

Fin del Resultado

LABORATORIO AMBIENTAL

Carrera 23 No. 19 - 15 Yopal - Casanare
Cel.: 310 349 0629 - 320 301 7075
gerencia@aqualim.com - cotizaciones@aqualim.com
www. aqualim.com

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

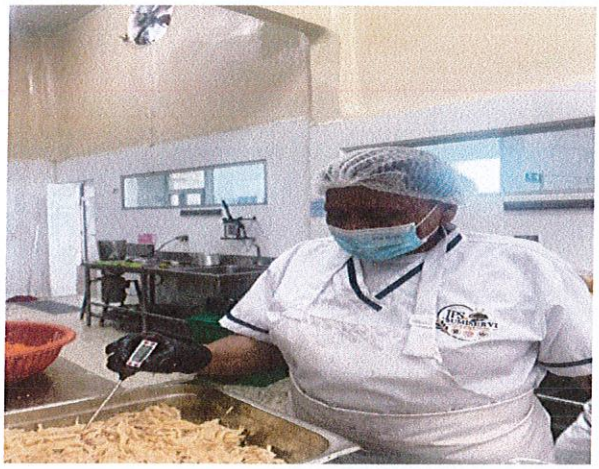
ANEXO 13.

CONTROL DE CALIDAD EN PREPARACIÓN, EMPAQUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

CONTROL DE CALIDAD EN PREPARACIÓN, EMPAQUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DEL DIA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026

	
Descripción: Toma de temperatura alimento preparado. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección** 20 37-26.	**Descripción:** Alistamiento de productos **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección** 20 37-26.
	
Descripción: toma de temperatura de alimentos en servido de dietas **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección** 20 37-26.	**Descripción:** toma de temperatura de alimentos en línea de servicio de médicos **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección** 20 37-26.

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTACIÓN		
CODIGO	FECHA	VERSIÓN
UT-OP-FO-25	10/06/2026	1

FECHA 16-06-2026 | CIUDAD/MUNICIPIO: Yopal - Casanare

MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

Temperatura del alimento en grados centigrados (T/°C)/ HI: Hora de inicio/ HF: Hora final de preparación

TIPO DE COMIDA	PRODUCCIÓN								CONTROL DE MUESTRAS			
PRODUCTO / SERVICIO	HI	HF	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				RESPONSABLE	HORA	TEMPERATURA ALIMENTO	RESPONSABLE	FECHA DE ELIMINACIÓN
ALMUERZO / ALMUERZO				O	S	C	TX					
SOPA: Sopa verduras	9:00	10:20	75°	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:00	75°C	Darcy	19/06/2026
PROTEÍNA: pollo horneado	9:00	10:30	80°C	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:10	70°C	Kelly	19/06/2026
ARROZ: Arroz blanco	9:10	10:31	80C	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:20	69°C	Kelly	19/06/2026
BASTIMENTO: Lentejas Salada	8:40	10:32	70C	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:00	66°C	Kelly	19/06/2026
JUGO: Maracuyá	10:00	10:33	5C	✓	✓	✓	✓	Daniel	11:00	5°C	Daniel	19/06/2026
ENSALADA/ VERDURA: lechuga y fruta	9:40	10:40	5C	✓	✓	✓	✓	Daniel	11:20	5C	Daniel	19/06/2026
FIRMA CHEF / LONCHERO												

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTACIÓN		
CODIGO	FECHA	VERSIÓN
UT-OP-FO-25	10/06/2026	1

FECHA: 22/06/2026 | CIUDAD/MUNICIPIO:

MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

Temperatura del alimento en grados centigrados (T/°C)/ HI: Hora de inicio/ HF: Hora final de preparación

TIPO DE COMIDA		PRODUCCIÓN								CONTROL DE MUESTRAS			
PRODUCTO / SERVICIO		HI	HF	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				RESPONSABLE	HORA	TEMPERATURA ALIMENTO	RESPONSABLE	FECHA DE ELIMINACIÓN
ALMUERZO	ALMUERZO				O	S	C	TX					
SOPA	Cuchuco maíz	9:00	10:20	81°	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:20	66°	Nancy	25/06/26
PROTEÍNA	Carne cerdo asada	8:50	10:21	79°	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:30	70°	Cesar	25/06/26
ARROZ	Arroz con ajo	8:40	10:40	83°	✓	✓	✓	✓	Fernando	11:40	69°	Nancy	25/06/26
BASTIMENTO	Yuca dorada	8:00	11:00	80°	✓	✓	✓	✓	Fernando	11:00	75°	Nancy	25/06/26
JUGO	Guayaba	9:00	10:20	5°	✓	✓	✓	✓	Cristina	11:10	5°	Cristina	25/06/26
ENSALADA/ VERDURA	Repollo, piña y zanahoria.	9:20	10:10	5°	✓	✓	✓	✓	Cristina	10:20	5°	Cristina	25/06/26
FIRMA CHEF / LONCHERO													

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTACIÓN		
CODIGO	FECHA	VERSIÓN
UT-OP-FO-25	10/06/2026	1

FECHA 20107126 | CIUDAD/MUNICIPIO:

MARCA CON UNA: ✔ (CUMPLE) X (NO CUMPLE) - (NO APLICA)

Temperatura del alimento en grados centigrados (T/°C)/ HI: Hora de inicio/ HF: Hora final de preparación

TIPO DE COMIDA	PRODUCCIÓN								CONTROL DE MUESTRAS			
PRODUCTO / SERVICIO	HI	HF	T°C	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				RESPONSABLE	HORA	TEMPERATURA ALIMENTO	RESPONSABLE	FECHA DE ELIMINACIÓN
ALMUERZO / ALMUERZO				O	S	C	TX					
SOPA: Sopa Arroz	9:00	10:00	81°	✓	✓	✓	✓	Cesar	11:00	73C	Kelly	23/06/26
PROTEÍNA: Carne bistec	10:00	9:20	78°	✓	✓	✓	✓	CESAR	11:20	70°C	Kelly	23/06/26
ARROZ: Arroz Verde	8:10	10:10	83C	✓	✓	✓	✓	CESAR	11:30	68C	Kelly	23/06/26
BASTIMENTO: Casguito papa.	9:20	10:20	75C	✓	✓	✓	✓	CESAR	11:20	69°	Kelly	23/06/26
JUGO: Jugo de tomate	9:00	10:20	5C	✓	✓	✓	✓	Daniel	11:30	5C	Daniel	23/06/26
ENSALADA/ VERDURA: Zanahoria, uvs, pina	9:21	10:21	5°C	✓	✓	✓	✓	Daniel	11:00	5°	Daniel	23/06/26
FIRMA CHEF / LONCHERO												

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 14.

INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

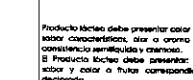
		CARACTERISTICAS DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES								
		CODIGO			FECHA			VERSION		
		01-CL-IN-001			10/06/2026			1		
PRODUCTO	CARACTERISTICAS BIOLOGICAS, QUIMICAS Y FISICAS	COMPOSICIÓN	ORIGEN Y PROCEDENCIA	MÉTODO DE PRODUCCIÓN	TRATAMIENTO PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO	PRESENTACIÓN	REQUISITOS LEGALES	CONDICIONES DE RECIBO (ACEPTACION/RECHAZO)	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	TIEMPO PARA CONSUMO Y VIDA UTIL
CARNES	**Carnes rojas** Color: Rosado brillante para el tocino blanco Textura: Tierna, libre de astillas de huesos, cartílagos, hematomas, tendones, glóculas tinitáticas, y vasos sanguíneos grandes, Sin viscosidad excesiva. Olor: Suave y característica de carne cruda.	La carne se compone de agua, proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otras componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbonidratos.	Todas las partes de un animal (bovino) que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin, adquiridas a proveedores de la Region seleccionados	Sacrificio de animales sanos.	Proceso de descongelación en cuarto de refrigeración de 24 hasta 36 horas de anterioridad al uso, de acuerdo a las cantidades manejadas.	Empaque al vacio indicando la cantidad en unidades o peso en kg.	Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación, Resolución 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico	Congeladas, empacadas al vacio, rotuladas con parametros de Res. 5109/05, temperaturas menores a -18ºC, y caracteristicas descritas en procedimiento de compras (Criterios de aceptacion y rechazo)	En cuarto de congelación con temperatura inferior a -18ºC o menos	Fecha de vencimiento mínima en la etiqueta de tres (3) meses, en el momento del recibo.
	Carnes de ave Debe presentar un olor característico que no evidencie la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición, debe tener color uniforme libre de manchas y de consistencia firme al tacto	La carne de aves se compone de agua, proteínas, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos	todas las partes de un animal (aves) que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin. Proveedores Nacionales seleccionados	Sacrificio de animales sanos	Proceso de descongelación en cuarto de refrigeración de 24 hasta 36 horas de anterioridad al uso, de acuerdo a las cantidades manejadas.	Empaque individual en canastillas plástica con bolsa tina y promedio de 12 a 15 unidades por canasta	Decreto 1500 de 2007: Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.	Congeladas, empacadas al vacio, rotuladas con parametros de Res. 5109/05, temperaturas menores a -18ºC, y caracteristicas descritas en fichas de aceptación o rechazo.	En cuarto de congelación con temperatura de -18ºC o menos	Fecha de vencimiento mínima en la etiqueta seis (6) meses, en el momento del recibo.
	Pescado y mariscos Escamas: Bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. - Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar las colores y tejidos propios de cada especie. Mucosidad: En las especies que la poseen, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Abdomen: Terso, inmaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, las tejidos deben ofrecer resistencia. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor sulgéneris y suave. - Músculos Elasticidad marcada	En general, la composición química de los mariscos es similar a la de los pescados magros La proporción de proteínas de los moluscos varía entre 10-20%; mientras que para los crustáceos se encuentra entre 16-28%. Los hidratos de carbonaoson significativos en algunos moluscos. En términos generales el contenido graso de los mariscos es bajo, constituyendo aproximadamente el 2% de la fracción comestible. Respecto a su perfil lipídico destacan los ácidos grasos poliinsaturados, comprendidas entre 40-50% para crustáceos y entre 30-45% para moluscos bivalvos (referidas a los ácidos grasos totales)	Pueden ser pescados en el agua (océanos, mares, ríos, lagos), o pueden ser criados mediante técnicas de acuicultura. Proveedores de la Regionles y Nacionales seleccionados	Pesca de animales u obtención de criaderos	Proceso de descongelación en cuarto de refrigeración de 24 hasta 36 horas de anterioridad al uso, de acuerdo a las cantidades y el producto manejado.	Empaque al vacio para la trucha y las demás productos en paquetes plásticos parcionados con peso promedio de 5 Kg; indicando la cantiad en unidades o peso en kg.	**Decreto 561 de 1984:** Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca **Resolución 776 de 2008:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano	Productos Congeladas, empacadas al vacio (Trucha): los demás parcionadas en bolsa plástica, rotuladas con parametros de Res. 5109/05, temperaturas menores a -18ºC, y caracteristicas descritas en fichas de aceptación o rechazo.	En cuarto de congelación con temperatura -18ºC o menos	Fecha de vencimiento mínima en la etiqueta seis (6) meses, en el momento del recibo.
	Huevos Cascara entera, limpia, intacta , y homogenea . Al abrirse debe tener la clara transparente, limpia de buen olor , sin manchas, de consistencia gelatinosa y exenta de materias extrañas de cualquier tipo. , la yema de color amarilla que no se separe sensiblemente del centro al someter al huevo a un movimiento de rotación y que esté exenta de materias extrañas de cualquier tipo. No Debe signos de infestación o infecciones y estar ausente de olores y	Estructuralmente la yema se puede considerar como una dispersión que contiene una serie de particulas uniformemente distribuidas en una solución proteica o plasma10. Las particulas varian en tamaño y composición; y representan entre un 19% y un 23% de los sólidos totales de la yema, y están compuestas en distintas proporciones por proteínas, grasas (incluyendo el colesterol y la lecitina) y minerales. La clara está compuesta casi en 90% por agua. El resto son proteinas con vestigios de minerales.	Producto obtenido directamente de las gallinas. Proveedores de la Region seleccionados	Crianza de gallinas, en corrales las cuales son alimentadas y una vez alcanzan la madurez sexual inician el ciclo de producción de huevos	Proceso de limpieza y desinfección previo al uso	Cubetas de cartan por 30 unidades, y cambio de embalaje a cubeta plástica antes de ingreso a bodega de almacenamiento	**NTC 1240** huevos de gallina frescos para consumo **NTC 5309** Industria alimentaria. Buenas Prácticas de Manufactura-BPM- en las etapas de recepción, clasificación, empaque y almacenamiento de hueva comercial	Temperatura ambiente, en arrumes de 5 cubetas de cartón	Almacenarse a temperatura controlada (promedio 25ºC), protegidos contra agentes de luz, solar directa, calor excesivo, humedad, contaminantes externos y cambios bruscos de temperatura	Fecha de vencimiento mínima de un mes en el momento del recibo.
	Enlatados Para el enlatado se emplean numerosos procesos, tales como selección, calibrado, lavado, troceado, escaldado y procesamiento. Las operaciones previas al enmlatadop deben realizarse con eficacia, pero rapidamente pusto que el retraso inicebido en esta fase permitira en desarrollo de microorganismos mesófilos y termófilos de rápido crecimiento que pueden convertir en inadecuado el tratamiento térmico. Incluso aunque el tratamiento térmico subsiguiente esterilice convenientemente al producto, la formación incipiente de gases, productos de distintas fermentaciones bacterianas (dependiendo el tipo de fermentación y de gas, según las bacterias que puedan estar presentes) originará su liberación durante el procesado, reduciendo el vacio del espacio de cabeza, e incluso dando lugar a latas abombadas evidentes. En	El contenido nutricional de los alimentos enlatadas se compara significativamente con los alimentos frescos y congeladas preparados en el hogar ya que en la preparación industrial estas pérdidas se han reducido notablemente lagrando que estas retengan un alto porcentaje de nutrientes.	Alimento fresco, envasado en un recipiente de hojalata, herméticamente cerrado, el cual se somete a un proceso de calentamiento (esterilización o pasteurización), a unas condiciones de tiempo y temperatura determinadas para conservarlo, tan cerca como sea posible, a su estadonatural, hasta el momento de consumirlo. La compra se realiza a proveedor seleccionados y evaluados	**Selección de materia prima:** los alimentos que se conservan en envases de hojalata provienen de materias primas naturales, frescas y de alta calidad. **Limpieza y lavado:** se hacen con el fin de quitar la tierra y las bacterias provenientes del suelo que traen los vegetales. Separación de material extraño, como hojas, piedras, tallos, etcétera. Para el lavado se utiliza agua corriente o detergentes. **Selección:** generalmente se realiza por tamaño a calar, entre otros criterios. La selección por tamaño se hace para obtener rendimientos satisfactorios y aumentar la eficiencia de producción. Con esta selección el productor estará garantizando un producto de calidad. **Pelado:** existen varios métodos para el pelado de frutas y vegetales: pelado manual con cuchillo, pelado mecánico con máquinas que realizan pelado, separa pulpa- cáscara y cortan, pelado con soluciones calientes, sumergiendo el producto en soluciones alcalinas calientes. (2-3 minutos a temperatura 100ºC) y finalmente, generalmente en un lavado con agua	Revisión de características de producto, rotulación, selección (particulas extrañas, elementos no propios del producto)	Empaque original según producto, debidamente sellado, sin ningún tipo de abolladura ni abombamiento	**CODEX STAN 319-2015:** Norma para algunas frutas en conserva **CAC/RCP 2-1969:** Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva **Resolucion 2195 de 2010:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	Empaque original o en canastillas plásticas con bolsa tina. Empaques completamente sellados, rotulados según Res 5109 Latas Intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas, limpias	Temperatura controlada promedio 25ºC	Según fechas de vencimiento del fabricante; mínimo dos nieses al momento del recibo
	Granos y Cereales Los granos proveen carbohidratos, vitaminas y minerales. El pericarpio es rico en minerales y carbohidratos, el endosperno contiene basicamente almidon y proteinas; mientras que el embrion esta confirmado por grasas, proteinas y vitaminas	Los granos son clasificados como alimentos alminodasos puesto que todos ellos contienen más del 60% de almidón, totalmente digestibles en el sistema humano. Los polimeros de almidón, conformados por unidades de glucosa, hacen que los cereales se consideren como las principales aportadores de calorias o energia. El segundo grupo de compuestos más abundantes en el grano es el de las proteinas localizadas en sus distintas partes anatómicas. Casi todas las cereales contienen de 8 a 16% de proteina.	Los cereales forman parte de la familia de las plantas gramíneas y se cultivan para recolectar el grano que producen. El grano es empacado en bolsa plástica y comercializado en diferentes presentaciones. La compra se realiza directamente al proveedor Regional y Nacional seleccionadas y evaluados	**Arroz:** Producto descascarado al cual se le han eliminado parcial o totalmente por elaboración el germen y las capas de la cáscara **Avena en hojuelas:** producto somefido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies A. Sativa L. y A. Byzantina L. Para obtener la avena laminada, el grano perlado es sometida al proceso de laminado, que consiste pasar el grano por dos rodillos lisos separados a una determinada distancia dependiendo del grosor deseado de la hojuela. Posteriormente la avena laminada somete a un proceso de secado, hasta que el producto final presente un sabor tostada deseado. **Harina de maíz precocida:** Producto obtenido a partir	Verificación de condiciones físicas e integridad del empaque. Revision de rotulado y etiquetado según los establecido en la Resol 5109	Granos: bolsa x 1 KG Arroz: Empaque x 25 Kg cereales: Caja x	**NTC 748:** Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (Cacahuete) **NTC 671:** Arroz elaborado (blanco) para consumo **NTC 871:** Frijol **NTC 923:** Garbanzos Secos **NTC 2159** - Productos de molineria. Avena en hojuelas para consumo humano **NTC 3594:** Harina precocida de maiz para consumo humano **NTC 267:** Harina de trigo. **Decreto 1944 Resolución 4393 de 1997:** Fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias **NTC: 791** Arvejas Secas	Empaque original, canastillas plástica con bolsa tina , rotulado según Res 5109. Con tiempo mínimo 6 meses de vencimiento a partir del recibo	Temperatura controlada (Bodega de almacenamiento de viberotes)	Mínimo 6 meses al momento del recibo.

ANEXO123

Grasas y aceites	 Propiedad / Mínimo / Máximo Densidad relativa (25°C/agua 25°C) / 0,915 / 0,970 Índice de refracción (n_D^25°C) / 1,470 / 1,479 Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite) / 190 / 199 Índice de yodo (g I2/100 g) / 110 / 143 Materia insaponificable (%) / - / 1,5	El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0,7%. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y libre de olores rancios. Aspecto límpido a 25ºC, tener sabor y olor característico no objetable. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. **Margarina:** emulsión líquida o plástica tipo agua en aceite con un contenido mínimo de 80% de grasa y un máximo de un 16% de agua, Pf < 38ºC que no proceda fundamentalmente de la leche	Los productos serán adquiridos a proveedores previamente evaluados, que den garantía de la calidad e inocuidad del producto. Los proveedores deberán cumplir los requisitos legales y los propios de la Organización (Registrados / Nacionales)	El aceite vegetal es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas en cuyos tejidos se acumula como fuente de energía. El aceite vegetal se puede obtener mecánica o químicamente, y generalmente se usa alguna combinación de ambas técnicas. En el método mecánico las semillas y frutos oleaginosos se someten a un proceso de prensado. Finalmente se somete al aceite extraído a otro proceso de refinamiento. El método químico utiliza distintentes químicos que resultan más rápidos y baratos, además de dar mejor rendimiento. La margarina se fabrica mediante las siguientes etapas: Refinado, Endurecimiento y Fabricación de la margarina propiamente dicha.	Este tipo de materia no se somete a ningún tipo de operación previa, desde el empaque original se dosifica la cantidad necesaria según la preparación a elaborar	Envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. - Las rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.	**Resolución 2154 de 2012:** Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan para el consumo humano Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264, Aceite de Soya cumplir con la NTC 254.	El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el cierre de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.	El almacenamiento debe realizar a temperatura controlada y de manera que se minimice su deterioro y se eviten daños las condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto
Salsas, condimentos y especias.	Especias o condimentos vegetales. Son los productos constituidos por diversas plantas o partes de ellas, que por tener sustancias sabortantes o aromatizantes se emplean para odorizar, alitar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos; **Organolépticas.** Las propias de cada especia o de su mezclas; **Genuidad.** En las especias puras y productos hechos a base de ellas, deberán identificarse las elementos histológicas característicos de cada una de ellas	Con respecto a la composición de las especias, se destaca su contenido de aceites esenciales, que son líquidos aromáticos y olorosos obtenidos de partes de plantas, por ejemplo flores, brotes, semillas, hojas, ramas, cortezas de árboles, hierbas, maderas, frutos y raíces. La mayonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos La salsa de tomate es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade varias especias	Los productos serán adquiridos a proveedores previamente evaluados, que den garantía de la calidad e inocuidad del producto. Los proveedores Regionales y Nacionales deberan cumplir los requisitos legales y los propios de la Organización	La materia prima que se puede utilizar para la preparación de condimentos secos puede provenir de frutos dulces, agridulces o picantes. Es preferible que provenga de cultivos industrializados, encaminados a la producción de variedades adaptados para el procesamiento y con la realización de labores que mejoren la calidad del fruto para la industrialización. Mayonesa: producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.	Este tipo de materia no se somete a ningún tipo de operación previa, ya que son productos listos para el consumo que se usan en pequeñas cantidades		**Resolución 17302 de 1968:** Por la cual se dictan normas en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización. **Resolución 11021 de 1966:** Por la cual se dictan normas sobre alimentos en lo relacionado con Mostaza, su elaboración, conservación y comercialización. **Resolución 4261 de 1997:** Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.	Empaque original, sellado sin evidencia de ningún tipo de alteración en sistemas de ataque por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parásitos, ni que en general se encuentren en mal estado de conservación o higiene	Almacenamiento a temperatura controlada en lugar seco	
Sal	La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico. Debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. Exenta de excretas animales. **Color:** blanco uniforme **Apariencia:** cristalino, higroscópico. Textura finamente granulada	Cristal blanco enriquecido con yoda de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación sistemeza. La sal común o de mesa está compuesta por dos elementos: cloruro y sodio, por ello su nombre químico es cloruro de sodio	Compra a proveedor Regionales y/o Nacionales previamente evaluados, asegurando que cumpla las condiciones de calidad e inocuidad del producto.	La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, cristalizada obtenida altimente y al que se le ha adicionado yoda y fluor en forma de sales solubles y un dashidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. La sal yodada es sal artificial que contiene yoda añadida en forma de la sal yodata de sodio. La sal común o sal de mesa se yoda para cubrir las carencias nutritivas de este elemento en algunos platos.	El producto es reempacado en envases plásticos para facilitar la manipulación en las áreas de producción	Empaque individual x 500 gramos	**NTC 1354.** Sal para consumo humano **Decreto 847 de 1996.** En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, el control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia	El transporte de alimentos se debe realizar de manera que se impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el empaque o embalaje según sea el caso.	Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco a temperatura ambiente con buena ventilación, entre libre de humedad, bien iluminados, en perfecto limpieza y protegidos de ingreso de insectos y roedores.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción, mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto

ANEXO 1

Grasas y aceites		El contenido de ácidos grasos libres debe ser máximo del 0.2%. El aceite se debe observar con consistencia líquida, color amarillo claro y libre de olores rancios. Aspecto límpido a 25°C, tener sabor y olor característico no objetables. Libre de rancidez, de materiales extraños, de sustancias empleadas en su extracción y refinación. Margarina: emulsión líquida o plástica tipo agua en aceite con un contenido mínimo de 80% de grasa y un máximo de un 16% de agua. Pf < 38°C que no proceda fundamentalmente de la leche	Los productos serán adquiridos a proveedores previamente evaluados, que den garantía de la calidad e inocuidad del producto. Los proveedores deberán cumplir los requisitos legales y los propios de la Organización (Regionales / Nacionales)	El aceite vegetal es un compuesto orgánico obtenido a partir de semillas u otras partes de las plantas en cuyos tejidos se acumula como fuente de energía. El aceite vegetal se puede obtener mecánico o químicamente, y generalmente es una alguna combinación de ambas técnicas. En el método mecánico las semillas y frutos oleaginosos se someten a un proceso de prensado, finalmente se somete al aceite extraído a otro proceso de refinamiento. El método químico utiliza disolventes químicos que resultan más rápidos y baratos, además de dar mejor rendimiento. La margarina se fabrica mediante las siguientes etapas: Refinado, Endurecimiento y Fabricación de la margarina propiamente dicha.	Este tipo de materia no se somete a ningún tipo de operación previa, desde el empaque original se dosifica la cantidad necesaria según la preparación a elaborar	Envases plásticos (PET) con tapa rosca plástica, el diseño de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento. - Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otra material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.	**Resolución 2154 de 2012:** Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan para el consumo humano Aceite de Girasol debe cumplir con la NTC 264. Aceite de Soya cumplir con la NTC 254.	El aceite vegetal comestible debe ser en envase plástico (PET) con tapa rosca plástica, el diseño de la tapa debe ir reforzado para garantizar que el producto se conserve dentro de su empaque primario durante el transporte y almacenamiento.Los rótulos deberán ser de papel o de cualquier otra material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre los mismos.	El almacenamiento debe realizar a temperatura controlada y de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción, Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto
Salsas, condimentos y especias	Especias o condimentos vegetales. Son los productos constituidos por ciertas plantas o partes de ellas, que por tener sustancias saborizantes o aromatizantes se emplean para sazonar, sifitar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos; **Organolépticas.** Las propias de cada especia o de sus mezclas; **Genuinidad.** En las especias puras y productos hechos a base de ellas, deberán identificarse los elementos histológicos característicos de cada una de ellas	Con respecto a la composición de las especias, se destacan su contenido de aceites esenciales, que son líquidos aromáticos u oleosos obtenidos de partes de plantas, por ejemplo flores, brotes, semillas, hojas, ramas, cortezas de árboles, frutos, maderas, frutos y raíces. La mayonesa es una salsa emulsionada fría elaborada principalmente a base de huevo entero y aceite vegetal batidos La salsa de tomate es una salsa o pasta elaborada principalmente a partir de pulpa de tomates, a la que se le añade varias especias	Los productos serán adquiridos a proveedores previamente evaluados, que den garantía de la calidad e inocuidad del producto. Los proveedores Regionales y Nacionales deberan cumplir los requisitos legales y los propios de la Organización	La materia prima que se puede utilizar para la preparación de condimentos secos puede proveniir de frutos dulces, agridulces o picantes. Es preferible que provenga de cultivos industrializados, encaminados a la producción de variedades adaptadas para el procesamiento y con la realización de labores que mejoren la calidad del fruto para la industrialización. Mayonesa: producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparada con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.	Este tipo de materia no se somete a ningún tipo de operación previa, ya que son productos listos para el consumo que se usan en pequeñas cantidades		**Resolución 17482 de 1988:** Por la cual se dictan normas en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización. **Resolución 11021 de 1988** Por la cual se dictan normas sobre alimentos en lo relacionado con Mostaza, su elaboración, conservación y comercialización. **Resolución 4241 de 1991:** Por la cual se detinen las caracteristicas de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.	Empaque original, sellado sin evidencia de ningún tipo de alteración sin sintomas de ataque por bacterias, hongos, levaduras, insectos, parasitos, ni que en general se encuentren en mal estado de conservación o higiene	Almacenamiento a temperatura controlada en lugar seco	
Sal	La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, limpidos y sabor salino característico. Debe estar exenta de sabores y olores extraños. No debe contener impurezas orgánicas, arena, fragmento de concha, grumos, materiales o contaminantes extraños. Exenta de excretas animales, Color: blanca uniforme Apariencia: cristalino, higroscópico. Textura: finamente granulada	Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente. - Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de semuera. La sal común o de mesa está compuesta por dos elementos: cloruro y sodio, por ello su nombre químico es cloruro de sodio	Compra a proveedor Regionales y/o Nacionales previamente evaluados, asegurando que cumpla las condiciones de calidad e inocuidad del producto.	La sal refinada es el producto final refinado constituido predominantemente por cloruro de sodio, que se obtiene a partir de la sal marina o sal gema, clasificada como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un desidratante o anti aglomerantes o anticompactantes en cantidades permitidas. La sal yodada es sal artificial que contiene yodo añadido en forma de la sal yodata de sodio. La sal contiene sal de mesa se yoda para evitar las carencias nutritivas de este elemento en algunas dietas.	El producto es reempacado en envases plásticos para facilitar la manipulación en las áreas de preparación	Empaque individual x 500 gramos	**NTC 1284.** Sal para consumo humano **Decreto 547 de 1996.** En cuanto a la expedición del registro sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otros disposiciones sobre la materia	El transporte de alimentos 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.	Mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco o temperatura ambiente, con buena ventilación, estar libre de humedad, libre de hundimientos, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores.	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción, Mínimo 15 meses de vida útil a partir de la fecha del entrega del producto

LACTEOS	Azúcares	**Azucar Negra:** Textura blanda y pegajosa, color ámbar y sabor dulce con aroma láctea. - Color: café claro **Azucar Blanca:** Debe ser de color blanco, olor y sabor característicos. No debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa **Bocadillo:** color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada, libre sabores y olores extraños y de consistencia firme. El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o reventimiento **Chocolates:** Grano de cacao o manteca de cacao: 14.4%. Azucares totales: 71%; Humedad: 3.0% **Panela:** Debe tener textura y forma característica. - Libre de olores, sabores extraños, verde, oscurecimiento excesivo. - Textura característica, debido a la relación de azúcares reductores y sacarosa, lo cual determina la consistencia o dureza	**Azucar Negra:** Leche entera, azúcares **Azucar blanca:** Producto sólido cristalizado constituido esencialmente por sacarosa **Bocadillo:** elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta **Panela:** 80% sacarosa y entre 10 y 12% de fructosa y de glucosa	Comprar a proveedor regionales y nacionales previamente evaluado, asegurando que cumple las condiciones de calidad e inocuidad del producto.	**Azucar Negra:** Producto higienizado obtenido por una concentración térmica de una mezcla de leche entera y azucar **Azucar blanca:** obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. **Bocadillo:** Producto sólido obtenido de la concentración por cocción del jugo o pulpa de guayabas maduras, sanas y libres de cualquier sustancia eventualmente nociva, en condiciones sanitarias apropiadas; variedad roja con la adición de edulcorantes y aditivos permitidos. **Chocolate:** Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otras tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. **Panela:** Producto sólido obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en las instalaciones denominadas trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones		**Bocadillos:** Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 20 gramos **Panela:** El empaque debe ser de primer uso en Polipropileno termoencogible.	**NTC 3757. Azucares.** **Resolución 2310 de 1986:** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. **NTC 611 de 2004:** Por la cual se establece el reglamento técnica sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización del dulce para consumo humano y se dictan otras disposiones. **NTC 5884:** Bocadillo de guayaba. **NTC 778:** Chocolate de Mesa. **Resolución 779 de 2006:** Por la cual se establece el reglamento técnica sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones		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.	
	Leche líquida en bolsa	La leche de vaca tiene una densidad media de 1,032 g/l. Es una mezcla compleja y heterogénea compuesta por un sistema coloidal de tres fases: **Soluciones minerales** así como los hidratos de carbono se encuentran disueltos en el agua. **Suspensiones:** sustancias proteicas se encuentran con el agua en suspensión. **Emulsión:** la grasa en agua se presenta como emulsión.	Contiene una proporción importante de agua (cerca del 87%). El resto constituye el extracto seco que representa 120 g por l y en el que hay de 35 a 45 g de materia grasa. Otros componentes principales son los glúcidos lactosa, las proteínas y los lípidos. Los componentes orgánicos (glúcidos, lípidos, proteínas, vitaminas), y los componentes minerales . La leche contiene diferentes grupos de nutrientes. Las sustancias orgánicas (glucidos, lipidos, proteínas) están presentes en cantidades más o menos iguales y constituyen la principal fuente de energía.	Compro a proveedores regionales y/o nacionales previamente evaluados, asegurando que cumple las condiciones de calidad e inocuidad del producto.	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o homizada, de tal forma que se comprueba la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.	Verificación del estado del empaque previo al almacenamiento Lavado y desinfección previo al uso.	Empaque original de acuerdo al producto y de pack en cornsitlas plásticas con bolas fina	**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, comercialice, expenda, importe o exporte en el país. **NTC 2854.** Productos Lácteos. Leches UAT – Uhf Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada.	Para el 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.	Producto almacenable a temperatura ambiente y/o controlado, protegido de la luz solar directa (Producto Uht)	De 15 a 20 días en el momento del recibo
	BEBIDAS FERMENTADAS (Yogurth, Kumis)	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor característicos, olor a aroma láctico, consistencia semifluida y cremoso. El Producto lácteo debe presentar: Aroma, sabor y color a frutas correspondiente al declarado. **Colorantes:** Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, según Resolución No. 10592/85, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado. **Saborizantes:** Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado		Compro directo a productores y/o distribuciones regionales y/o nacionales autorizadas previamente evaluados y que se asegure cumplen con los requisitos de calidad e inocuidad	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de lactobacillus bulgáricus y streptococcus hermophilus, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.	Lavado y desinfección de empaque previo a la apertura de los mismos	Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Presentación empaque individual con un contenido neto de mínimo 200 ml y empaque de 1 Litro para servicio al cliente en servicio de desayuno	**Resolución 2310 de 1986:** Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos **NTC 805** productos lácteos: leches fermentadas. **Resolución 683 de 2012** de reglamento Mínimo sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	Refrigeradas a temperaturas entre 0 y 4°C, empacado al vacio. Rotulados con parámetros de Res. 5109/05, y características descritas en fichas de aceptación o rechazo.	Se debe almacenar sin interrumpir la cadena de frio. - El producto debe mantenerse refrigerado a temperaturas entre 0 y 4°C hasta entregar al consumidor.	21 días bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frio Fecha de vencimiento no puede ser inferior a 10 días al momento de la recepción del producto
	Quesos	Color Blanco, Salado. Cremoso, Suave color, duro y seco. Apariencia externa de color crema suave, con poca textura. Aroma: Lácteo, características del producto, Sabor: Acido, fresco agradable, Color: Blanco cremoso, opaco, Cremoso Queso rico en grasa: Materia grasa en extracto seco de mín mínimo 60.0. Sabor y olor característico de consistencia suave y color blanco crema	El queso es un alimento rico en proteínas, grasas, calcio, selenio, vitamina A, vitamina K y vitaminas del complejo B. La composición depende del contenido de agua de los quesos.	Compro directo a productores regionales y/o nacionales previamente evaluados y que se asegure cumplen con los requisitos de calidad e inocuidad	La transformación de la leche en queso generalmente comprende siete etapas: Tratamiento de la Leche Coagulación Corte de la cuajada y su desuerado Moldeo Prensado Salado Afinado o Maduración	Lavado y desinfección de empaque previo a la apertura de los mismos	Debe estar bien sellado en Bolsa Plástica grado alimentario 1 termo formable. Empacado al vacío y el rotulo debe indicar el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), número de lote de producción, fecha de empaque, fecha de Vencimiento y peso.	**Resolución 01804 del 2 de febrero de 1989,** por la cual se modifica la resolución 2310 de 1986, que reglamenta lo referente a procesamiento, composición, requisitos. Transporte y comercialización de los derivados lácteos **Resolución 1804 de 1989:** De los clases de queso, según el contenido de grasa. Según el contenido de grasa, láctea en el extracto seco	Refrigeradas a temperaturas entre 0 y 4°C, empacado al vacio. Rotulados con parámetros de Res. 5109/05, y características descritas en fichas de aceptación o rechazos.	Refrigeración a temperaturas entre 0 y 4°C, en empaque original. rotulado en cornsitlas según lo establecido en el procedimiento de trazabilidad	De 15 a 20 días en el momento del recibo
FRUTAS	Frutas	Productos ricos en agua, normalmente poseen escaso contenido en grasa y bajo contenido en proteínas. Entre los componentes sólidos, destacan normalmente los carbohidratos . La mayoría presentan bajo aporte calórico, siendo normalmente mayor en las frutas debido a que su contenido en carbohidratos suele ser más elevado que el de las verduras. Destacan por su aporte de vitaminas (especialmente vitaminas C), vitamínica A como Betacaroteno y folatos), minerales (especialmente potasio y magnesio) y fibra.	VITAMINA A: Los albaricoques, el melocotón y ciruelas son ricos en carotenos. SALES MINERALES: Las frutas son ricas en potasio, magnesio, hierro y calcio. Las sales minerales son muy importantes sobre todo durante el crecimiento para la osificación. ACIDOS: El ácido tartárico se encuentra en las uvas, el málico en la manzana y el ácido cítrico en naranjas, limones y mandarinas. VITAMINA C: Los cítricos, el melón, las fresas y el kiwi contienen Vitamina C. FIBRA: La mayor concentración de fibra la podemos encontrar en la piel de la fruta. GLUCIDOS: El contenido puede variar desde un 20% en el plátano hasta un 3% en el melón, la sandía y las fresas. AGUA: Más del 80% y hasta el 90% de su composición de la fruta es agua. CARBOHIDRATOS: Son generalmente azúcares simples como fructosa, sacarosa y glucosa,	Compro directo a proveedores regionales y/o nacionales seleccionado en centros de acopio y/o ferias de almacenamiento y distribucion por parte del proveedor	Frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce-acidulado, por su aroma intenso y agradable, y por sus propiedades nutritivas, suelen consumirse mayormente en su estado fresco, como jugo o como postre (y en menor medida, en otras preparaciones), una vez alcanzada la madurez organoléptica, o luego de ser sometidos a cocción.)	Selección antes y durante el almacenamiento para descartar productos con presencia de contaminación, estados muy maduros, con presencia de moho, magos, pelados, picaduras de insectos o mancha. Proceso de lavado y desinfección previo al uso	Canastilla plástica con bolsa fina y empaque original	**Resolución 3929 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las hortalizas con adición de jugo (zumo) o puré de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.	Canastillas plásticas acondicionados en buenas condiciones físicas y limpias. Las frutas importadas se recepcionan en su empaque original	Las frutas de mano importadas se mantienen en su empaque original, siempre y cuando este limpio, en perfecto estado, sin presencia de elementos y olores extraños) Los productos se almacenan a temperatura de refrigeración de 0 a 4°C	Fruta de mango: 1 mes Fruta de papaya: 15 días

FRUTAS Y VERD.	Verduras y hortalizas	Tienen un bajo contenido de grasas y calorías, representando fuentes de vitaminas, minerales, fibras e hidratos de carbono. Poseen un bajo contenido de proteína y grasa (20%), poseenbajo contenido calórico. Contienen vitaminas A y C, minerales y fibra como celulosa, hemicelulosa y lignina. El resto es 80% de agua, calcio 50-150mg. La mayoría de las verduras, son muy saludables, ya que aportan micronutrientes que actúan sinergicamente como antioxidantes.	La humedad: El contenido en humedad es normalmente alto y oscila entre un 75 y 95% con excepción de las leguminosas secas donde la humedad está entre el 10 y 11%, concentración que vuelve a sus condiciones normales durante la cocción. Los lípidos: En las leguminosas los lípidos oscilan entre 0,2% - 0,3%, aunque se encuentran algunas con 20% o más. Entre los ácidos grasos se encuentran el ácido linoléico, palmítico, oléico, linolénico y estearílicos (lecitina) Vitaminas: C y A, esta última como provitamina A; complejo B especialmente tiamina y riboflavina que conjuntamente con la carne, los cereales y pescados son los alimentos que más las proporcionan. Minerales: Contienen Fe en bajas concentraciones con excepción de las leguminosas. Fracción volátil: Compuesta especialmente por aldehídos, cetonas, ésteres, alcoholes, aminas, éteres, etc. Pigmentos: en las verduras, el color verde es	Son hortalizas en las que la parte comestible son las algunas verdes de la planta tal como las tallos, las hojas. La cosecha se realiza a proveedor regional y/o nacional seleccionado en central de abastos		Selección antes y durante el almacenamiento para descartar productos con presencia de contaminación, estados muy maduros, con presencia de machas, hongos, residuos, picaduras de insectos o manchas. Proceso de lavado y desinfección previo al uso	Canastilla plástica con bolsa tina	**Resolución 2155 de 2012:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten importen y comercialicen en el territorio nacional.	Las verduras de hojas no deben estar muy abiertas y no maltratadas. Libres de tierra, Sin semillas. Sin hojas amarillas. Libres de lesiones.	Las verduras se almacenan en canastillas limpias y rotuladas, sin presencia de elementos y olores extraños Los Tuberculos se almacenaran en canastillas limpias o temperatura controlada.	Tuberculos: 1 mes Verduras de hojas: 15 días Verduras de preparación: 20 días
FRUTAS	Pulpas	Color: Intenso y homogeneo, semejante al de la fruta de la cual se ha extraido el producto, presentando un ligero cambio de color. Aroma: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de olores extraños. Sabor: Característico e intenso de fruta madura y sana. Libre de cualquier sabor extraño, amargo, astringente o fermentado.	Están compuestas de agua en un 70 a 95%, pero su mayor atractivo desde el punto de vista nutricional es la aporte a la dieta de principalmente vitaminas, minerales, enzimas y carbohidratos como la fibra.	Compra directa a proveedor regional y/o local seleccionado y evaluado.	Parte comestible de las frutas o el producto obtenido de la separación de las partes comestibles comunes de estas mediante procesos tecnológicos adecuados. Además, es el producto pulposo, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas,maduras y limpias.	Recibido de empaque, lavado y desinfección de empaque. Descongelación en refrigeración por 24 horas	Empaque plástico, laticamente sellado	**Resolución 3929 de 2013:** Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (sumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen	Empaque original, canastillas plásticas con bolsa tina , rotulado según Res 5109. Con Rempo mínimo 6 meses de vencimiento a partir del recibo	En cuarto de congelación con temperatura de -18°C o menos	Mínimo 6 meses al momento del recibo.
BEBIDAS	Aguas envasada	El agua envasada debe presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños, insectos, sedimentos o materiales en suspensión. - No debe presentar color, sabor y olor extraños a las características originales del producto	El agua está formada por dos átomos de hidrógeno (H) y un átomo de oxígeno (O) unidos mediante sendos enlaces covalentes, de manera que la molécula tiene una forma triangular plana.	El agua se obtiene de pozos o yacimientos subterraneos y/o agua del acueducto municipal, se somete a procesos de purificación (lampara UV), para luegos ser envasada según presentación y de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Su procedencia es de Proveedores locales.	Agua potable tratada, envasada, microfiltrada, sellada, permeada por ósmosis inversa y conservada por luz ultravioleta al empacar. Apta para consumo humano	Lavado y desinfección de empaque o botellon y bolso previo al uso o instalación en dispensadores.	Empaque según producto, con sello de seguridad intacto, sin presencia de golpes de ningun tipo.	**Resolución 12186** del 20 de septiembre de 1991. Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de oblención, envasado y comercialización de aguas potable tratado con destino al consumo humano.	Empaque original (botes, botellón, botella personal), cumplimiento de requisitos según Resolución 12186/91 y rotulado según Res 5109	Temperatura controlada	Mínimo un mes al momento del recibo
CARNICERIA	Carnes frías	El producto terminado deberá estar libre de toda sustancia extraña al proceso normal de elaboración. Los ingredientes estarán triturados o picados al tamaño característico para cada embutido y estarán completa y uniformemente mezclados. Sabor y olor. Los embutidos deberán presentar sabor y olor característicos y estarán exentos de cualquier sabor u olor enrranos. Color. Los embutidos deberán presentar color característico uniforme, estarán libres de manchas, coloración verdusca y decoloraciones anormales. Consistencia. La consistencia deberá ser la que es característica para cada embutido, no será ni muy blanda ni excesivamente firme y de cortarse el producto en rodajas, estas deberán presentar un corte nítido.	Elaborados en base a carnes, grasas, con o sin despojos, adicionados de condimentos, especias y extractos autorizados. Sometidos a maduración y desecación (curado), y opcionalmente ahumado.	Los productos serán adquiridos a proveedores regionales y nacionales previamente evaluados, que den garantía de la calidad e inocuidad del producto. Los proveedores deberan cumplir los requisitos legales y propios de la Organización	Productos elaborados en base a una mezcla de carne de res y/o carne de cerdo y otros animales de consumo autorizado por el organismo competente, adicionado o no de despojos comestibles, grasa de cerdo, condimentos, especias y aditivos alimentarios, uniformemente mezclados, con agregado o no de sustancias aglutinantes y/o agua helada o hielo, introducida en tripas naturales o artificiales y sometido o no a uno o más de los procesos tecnológicos de curado, cocción, desecación y ahumado.	Revisión de condiciones de empaques, envases y desinfección de empaque,	Empaque al vacio y pesó según producto	**Decreto 1500 de 2007:** Por el cual se establece el reglamento técnico o honife del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su preparación primaria, beneficio, despone, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.	Empaque original, empacados al vacio, canastillas plástica con bolsa tina , rotulado según Res 5109.	Temperatura de refrigeración de 0 a 4°C	Mínimo 30 días al momento del recibo

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

INSUMOS Y MATERIAS PRIMAS COMPRENDIDAS DEL DÍA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026.

Verduras:

	
Descripción: Zanahoria. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Habichuela. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26. -26.
	
Descripción: Acelga. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Pepino. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

❖ **Frutas**



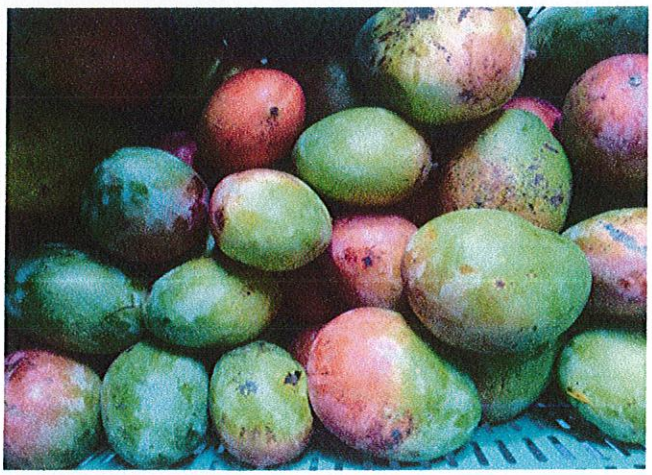
Descripción: Mandarina.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Manzana.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.

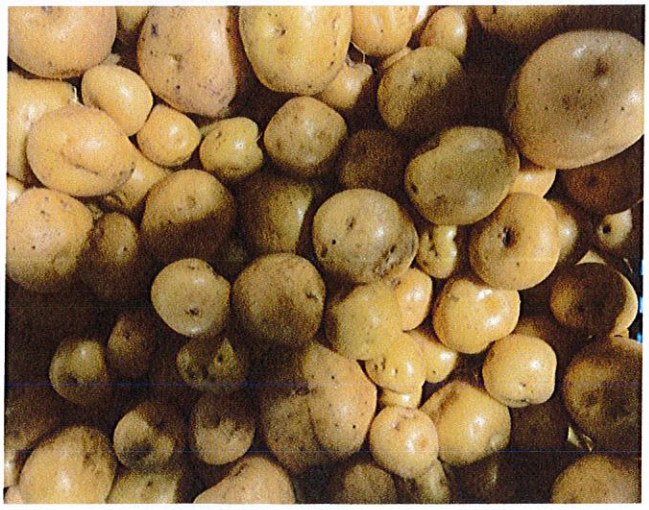


Descripción: Pera.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: papaya.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.

❖ **Plátanos, tubérculos y raíces**

	
Descripción: Zanahoria. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Zanahoria. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Zanahoria. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Zanahoria. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

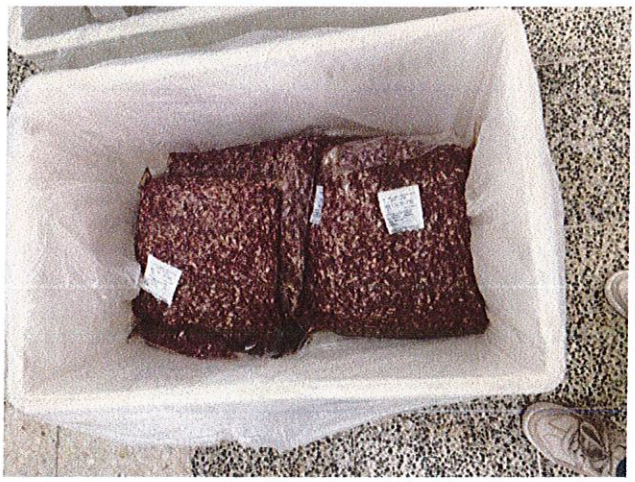
Carnes



Descripción: Pescado.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26..



Descripción: Carne res
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Carne.
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Carne
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 15.

CENTRO DE PRODUCCIÓN EXTERNO HABILITADO, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

CENTRO DE PRODUCCIÓN EXTERNO HABILITADO COMPRENDIDAS DEL DÍA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026.

	
Descripción: Zona de externa de centro de producción **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Entrada de centro de producción. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Zona adentro de centro de producción. **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Zona caliente de centro de producción **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

	
Descripción: Zona de panadería **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Zona de prealistado **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.
	
Descripción: Zona almacenamiento de residuos **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Zona de bodega de químicos **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

ANEXO 16.

EQUIPOS Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN, COMPRENDIDO DEL DÍA DIECISÉIS (16) AL DÍA TREINTA (30) DE JUNIO DEL AÑO DOS MIL VEINTISÉIS (2026).

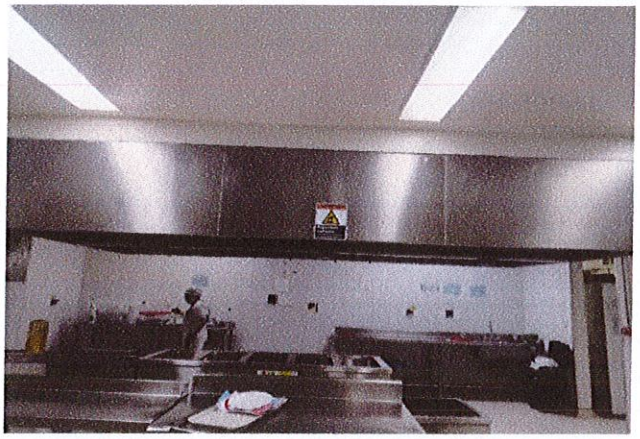
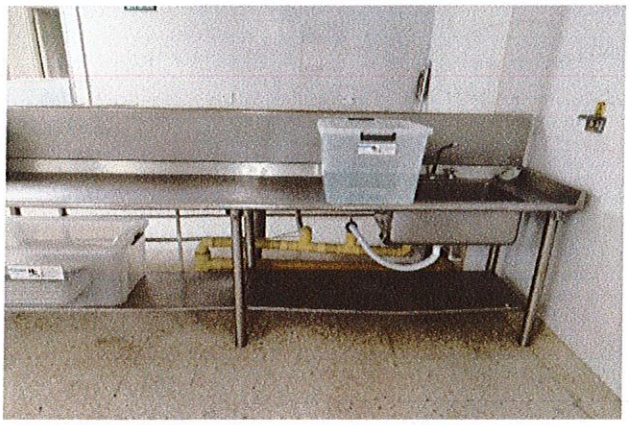
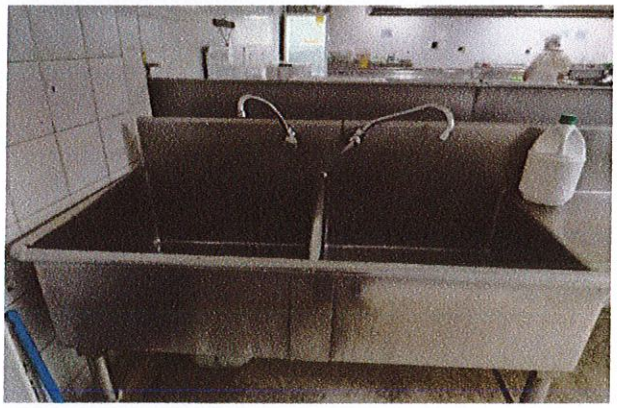
ACTA PARCIAL NÚMERO 001.

EQUIPOS	DESCRIPCCIÓN	ESTADO	CANTIDAD	PROPIEDAD		VIDA UTIL	FRECUENCIA
				JPSY SUMISERVI	HORO		
ESTUFA INDUSTRIAL 4 PUESTOS	Desarme de equipo y limpieza general, revision de correas, rcontroles, cableado, motor, parte mecanica rodamientos , tarjeta y membrana; asi como tambien sellos, piñones y cableado electrico.	OPERATIVO	2	X		10 AÑOS	MENSUAL
ESTUFA INDUSTRIAL 2 PUESTOS	Desarme de equipo y limpieza general, revision de correas, rcontroles, cableado, motor, parte mecanica rodamientos , tarjeta y membrana; asi como tambien sellos, piñones y cableado electrico.	OPERATIVO	2	X		10 AÑOS	MENSUAL
ESTUFA ENANA 1 PUESTO	Desarme de equipo y limpieza general, revision de correas, rcontroles, cableado, motor, parte mecanica rodamientos , tarjeta y membrana; asi como tambien sellos, piñones y cableado electrico.	OPERATIVO	1	X		10 AÑOS	MENSUAL
PLANCHA	Lavado profundo con jabon A21 y remosión de desechos con espatula y sabra, verificación de acoples flexibles, revision de estado de racores y acoples, revisión de valvulas huncar, estado de la tuberia, revisión y limpieza del fisto, limpieza	OPERATIVO	1	X		10 AÑOS	MENSUAL
LICUADORA INDUSTRIAL	Desarme de equipo y limpieza general, revision de motor electrico, mogollas, rparte mecanica, sellos, cuchillas, bujes y rodamientos, revisión estrcutura general del vaso.	OPERATIVO	1	X		5 AÑOS	MENSUAL
LINEAS CALIENTES GAS	Limpieza general, revisión de las flautas y fistos, revision de pilotos, revision del sistema de agua para prevencion de fugas.	OPERATIVO	3	X		10 AÑOS	MENSUAL
MAQUINA DE HIELO	Limpieza general del equipo, verificación filtro, deasarme y lavado de tanques y bandeja de hacer cubos, verificacion al sistema de refrigeracion y eléctrico	OPERATIVO	1	X		15 AÑOS	MENSUAL
NEVECON DE CONGELACION	Limpieza del panel frontal o unidad condensadora, revisión de presiones alta y baja, revisión funcional del motor ventilador y sistema de arranque de la unidad (térmico, relay	OPERATIVO	5	X		15 AÑOS	Mensual
NEVECON DE REFRIGERACION	Limpieza del panel frontal o unidad condensadora, revisión de presiones alta y baja, revisión funcional del motor ventilador y sistema de arranque de la unidad (térmico, relay	OPERATIVO	2	X		15 AÑOS	MENSUAL
MARMITA	Desarme de equipo y limpieza general; revisión de cuchillas, sistema eléctrico, rele, tarjeta e interruptores.	OPERATIVO	1	X			MENSUAL
BASCULANTE	Desarme de equipo y limpieza general; revisión de cuchillas, sistema eléctrico, rele, tarjeta e interruptores.	OPERATIVO	1	X			MENSUAL

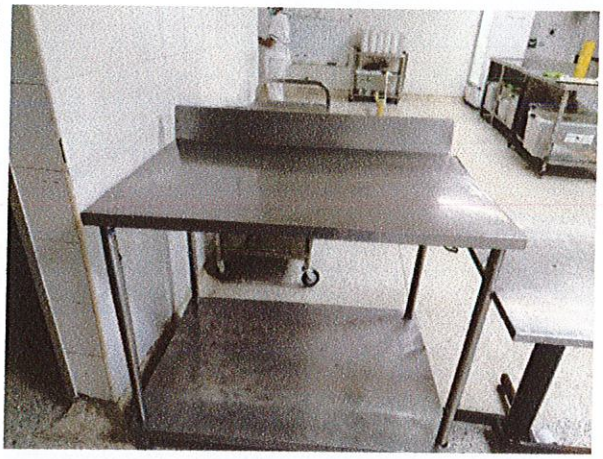
DISPENSADOR DE AGUA	Se realiza revisión de dispensador de agua, retiro de tapas y guardas, se procede con lavado general y desinfeccion de piezas y su estructura, se vuelven a armar las	OPERATIVO	1	X			MENSUAL
MESA DE TRABAJO	Realizar lavado y revisión de stado de la emesa	OPERATIVO	12	X			Mensual
BATIDORA	Limpieza general, revisión de cableado eléctrico, revisión de resistencias, revisión controles y termostatos, revisión de luces pilotos e interruptores	OPERATIVO	1	X			BIMENSUAL
HORNO PANADERIA	Limpieza general, revisión de la parte eléctrica, revisión de resistencia, lavado y limpieza de blower, revisión del sistema del cableado eléctrico, verificación	OPERATIVO	2	X			MENSUAL
CAMPANA EXTRACTORA	Limpieza y lavado de hongos, ductos y rejillas, revisión del sistema eléctrico, revisión controles, contacto, estado del cable y conect	OPERATIVO	1	X			SEMESTRAL
TRAMPA GRASA	Limpieza de trampa de grasa y recoleccion de los residuos generados de cocina y su respectivo tratamiento con cal viva.	OPERATIVO	1	X			SEMANAL
AREAS PERIMETRALES	Limpieza de areas perimetrales con ayuda de hidrolavadora y clorox.	OPERATIVO	1	X			SEMANAL
RED GAS	Inspeccion y revision de instalaciones, tuberia, valvulas, accesorios y equipos a gas que hacen parte del sistema	OPERATIVO	1	X			MENSUAL
INSTALACIONES	Inspeccion y revision del buen funcionamiento de los elementos que hacen parte de las instalaciones e Inmovillario correspondiente contractual	OPERATIVO	1	X			MENSUAL
PLOMERIA	Detección y corrección de fugas de agua en las diferentes Instalaciones de la operación.	OPERATIVO	1	X			SEMANAL

	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1

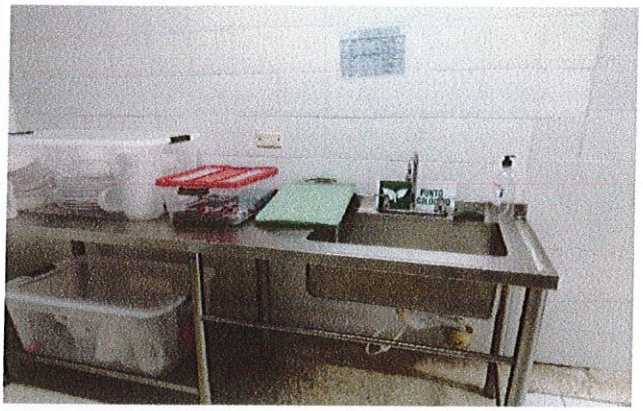
EQUIPOS Y ELEMENTOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, EMPAQUE, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION COMPRENDIDAS DEL DÍA 16 DE JUNIO AL DÍA 30 DE JUNIO DE 2026.

	
Descripción: Campana extractora **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Mesón con una poceta **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26..
	
Descripción: Mesa plana con entrepaño **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.	**Descripción:** Mesón con doble poceta **Fecha:** Del 16 de junio al 30 de junio de 2026. **Lugar:** Centro de producción **Dirección:** k 20 37-26.

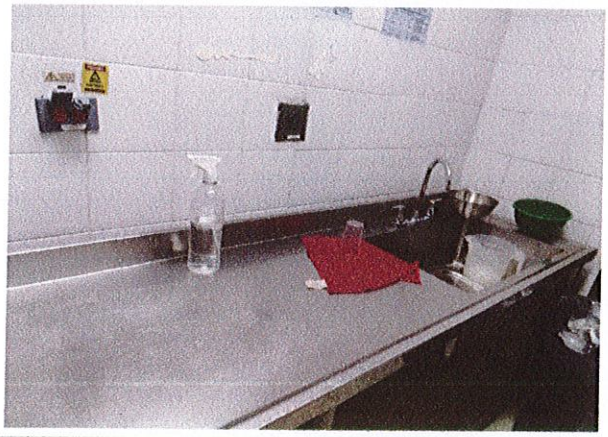
	COMUNICADO EXTERNO		
	CODIGO	FECHA	VERSION
	UT-DE-FO-003	10-06-2026	1



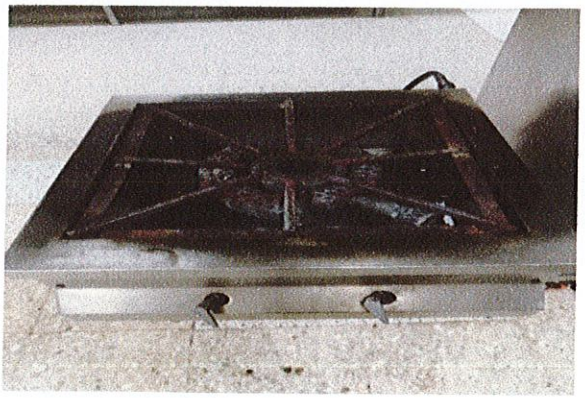
Descripción: Mesa con entrepaño
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Mesón con una poceta
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Mesón con una poceta
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.



Descripción: Estufa enana
Fecha: Del 16 de junio al 30 de junio de 2026.
Lugar: Centro de producción
Dirección: k 20 37-26.