



## ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	1 de 34

### 1. OBJETIVO

Establecer los criterios de cumplimiento de las normas legales vigentes, para la prestación de un servicio de alimentos, como proveedores de servicios, para la compañía PAREX.

### 2. ALCANCE

El presente documento aplica a todas las personas naturales o jurídicas que contraten la prestación de un servicio de alimentos de forma directa o indirecta con PAREX.

### 3. DEFINICIONES

Basados en resolución 2674 del 2013, se adoptan las siguientes definiciones:

- **Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **Alimento adulterado:** Es aquel:
  - a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  - b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
  - c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
  - d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.
- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
  - a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil.
  - b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su
  - c) alteración.
- **Alimento contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/ o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **Alimento de mayor riesgo en salud pública.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	2 de 34

- **Alimento de menor riesgo en salud pública.** Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.
- **Alimento derivado de un Organismo Genéticamente Modificado OGM.** Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.
- **Alimento de riesgo medio en salud pública.** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.
- **Alimento fraudulento:** Es aquel que:
  - a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
  - b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
  - c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
  - d) Aquel producto que, de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.
- **Alimento perecedero:** El alimento que, en razón con su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.
- **Autoridades sanitarias competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.
- **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	3 de 34

- **Comercialización:** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.
- **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.
- **Desinfección descontaminación:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **Diseño sanitario:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **Embalaje:** Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.
- **Envase primario:** Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.
- **Envase secundario:** Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.
- **Envase terciario:** Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.
- **Equipo:** Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.
- **Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.



## ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	4 de 34

- **Fábrica de alimentos:** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
- **Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.
- **Ingredientes primarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
- **Ingredientes secundarios:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque éste continúe siendo el mismo.
- **Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Lote:** Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.
- **Medio de transporte:** Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.



## ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	5 de 34

- **Notificación sanitaria:** Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **Permiso sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.
- **Plaga:** Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.
- **Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.
- **Registro sanitario:** Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- **Restaurante o establecimiento gastronómico:** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.
- **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP):** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos.
- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que, durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.
- **Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos:** Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

#### 4. RESPONSABLE (S)

Los responsables son, administradores de contrato, equipo interventor HS de alimentos y salud, proveedores de servicio de alimentos, manipuladores de alimentos.

#### 5. REFERENCIAS NORMATIVAS

El presente documento se rige bajo las siguientes resoluciones y decretos:



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	6 de 34

- Resolución 2674 del 2013
- Resolución 2184 del 2019
- Resolución 29452 de 2017
- Resolución 3803 de 2016
- Resolución 2154 de 2012
- Resoluciones 2906 de 2007
- Resolución 4506 de 2013
- Decreto 2278 de 1982
- Decreto 1500 de 2007
- Decreto 5109 de 2005
- Decreto 1282 de 2016
- Decreto 561 de 1984
- Resolución 776/2008
- Decreto 2278 de 1982
- Resolución 2505 de 2004.
- Resolución 1500 de 2007
- Decreto 616 de 2006.
- Resolución 3478 de 2008,
- Resolución 3544 de 2009.
- Resolución 4121 de 2011
- Resolución 4217 de 2013
- Resolución 1511/2011
- Decretos 547 de 1996,
- Decreto 698 de 1998
- Resolución 9553 de 1988

## **6. DESCRIPCION**

Los contratos establecidos de forma directa o indirecta con PAREX como proveedores de servicio de alimentos, se debe cumplir estrictamente el presente anexo técnico que se basa en las resoluciones 2674 de 2013, 2184 de 2019 y 3803 de 2016.

### **6.1. MINUTA PATRÓN**

La minuta patrón está basada en Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana, descrita en la resolución 3803 del 2016, las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) son una estimación de la cantidad de las calorías y de los nutrientes que se deben ingerir para alcanzar un estado óptimo de salud y bienestar a partir de las características de los individuos como el sexo, la edad, la actividad física y/o un estado fisiológico específico como el crecimiento, la gestación o la lactancia. Países como Colombia optan por adoptar y adaptar las recomendaciones para calorías y nutrientes fijadas por países como Estados Unidos y Canadá y la información preparada por organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) entre otras. Por lo anterior, se diseñó la siguiente minuta patrón:



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	7 de 34

<b>MINUTA PATRÓN PAREX RESOURCES</b>					
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PORCION SERVIDO
DESAYUNO	Alimento Energético Caliente	Caldo	Todos los días	240 ml	240 ml
		Colada o chocolate o café en leche o avena o milo, entre otros	Todos los días	6 - 12 gr	210 ml
	Fruta	Jugo natural: Una (1) Opción sin dulce ni leche (opción de repetir)	Todos los días	85 gr	270 ml
		Porción de fruta	Todos los días	150 gr.	150 gr.
	Alimentos Proteico	Carne de res o pollo o cerdo o pescado. (se puede incluir en el caldo)	Todos los días	150 gr	100 gr.
		Huevos	Todos los días	2 unidades (120 gr)	2 unidades (110 gr)
		Queso campesino o bajo en grasa	Todos los días	60 gr.	60 gr.
	Alimentos Energéticos	Pan surtido (2 unidades) o tortas o arepas o tostadas o tungos o pan de bono, entre otros integrales 2 veces por semana	Todos los días	50 gr	50 gr
		Arroz blanco	Todos los días	25 gr	50 gr
		Cereales surtidos bajos en azúcar	Todos los días	40 gr.	40 gr.
	Lácteos	Yogurt light o bajo en grasa y azúcar	Todos los días	210 ml	210 ml
		Kumis light o bajo en grasa y azúcar			
Leche descremada y deslactosada).					
ALMUERZO	Alimento Energético Caliente	Sopa o crema	Todos los días	240 ml	240 ml
	Alimentos Proteico <sup>1</sup>	Carnes magras rojas o carnes magras blancas sin hueso	Todos los días	280 gr	200 gr
		Carnes magras rojas o carnes magras blancas con hueso		330 gr	250 gr
		Leguminosas (frijol o lenteja o garbanzo) <sup>2</sup>	3- 4 Veces/Semana	60 gr.	90 gr.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO COL-HSE-AN-038  
 EMISIÓN 27-03-2023  
 VIGENCIA 28-07-2023  
 VERSIÓN 3  
 PÁGINA 8 de 34

<b>MINUTA PATRÓN PAREX RESOURCES</b>						
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PORCION SERVIDO	
	Cereales	Arroz (integral una vez semana)	Todos los días (Elegir una opción)	50 gr 90 gr (Como plato principal)	100 gr. 180gr (Como plato principal)	
		Pasta (integral una vez semana)		40 gr. 90 gr (Como plato principal)	75 gr. 175 gr (Como plato principal)	
	Tubérculos, Raíces y Plátanos	O Plátano o tubérculos o Raíces	Todos los días	120 gr	120 gr.	
	Alimentos Reguladores <sup>3</sup>	Verduras calientes	3- 4 Veces/Semana	70gr	70-60 gr	
		Ensalada fría o compuesta (mínimo 4 ingredientes para las dos opciones). Ofrecer aderezos aparte	Todos los días	70 gr.	70-60gr.	
	Alimento Regulador - Bebida	Fruta entera (manzana o pera o uva o ciruelas o melocotón o granadilla o mandarina o durazno, etc.).	Todos los días	2 unidades diferentes equivalentes a 200 gr.	2 unidades diferentes equivalentes a 200 gr.	
		Jugo natural: Una (1) opción sin dulce ni leche (opción de repetir)	Todos los días	85 gr	270 ml	
	Postres	Mousse de frutas o dulces de frutas o arroz de leche o tortas o pudines o gelatinas o pie de fruta o pastelería entre otros	todos los días	50 gr.	50 gr.	
	<b>CENA</b>	Alimento Energético Caliente	Sopa o crema	Todos los días	240 ml	240 ml
		Alimentos Proteico	Carnes rojas o carnes blancas sin hueso	Todos los días	180 gr	130 gr
Carnes rojas o carnes blancas con hueso			250		190 g	
Cereales		Arroz (integral una vez semana)	Todos los días (Elegir una opción)	50 gr 90 gr (Como plato principal)	100 gr. 180gr (Como plato principal)	




**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO COL-HSE-AN-038  
 EMISIÓN 27-03-2023  
 VIGENCIA 28-07-2023  
 VERSIÓN 3  
 PÁGINA 9 de 34

<b>MINUTA PATRÓN PAREX RESOURCES</b>					
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PORCION SERVIDO
		Pasta (integral una vez semana)		40 gr. 90 gr (Como plato principal)	75 gr. 175gr (Como plato principal)
	Tubérculos, Raíces y Plátanos	O Plátano o tubérculos o Raíces	Todos los días	120 gr	120 gr.
	Alimento Regulador	Ensalada fría o compuesta (mínimo 4 ingredientes para las dos opciones). Ofrecer aderezos aparte	Todos los días	95 gr.	70 gr.
		Fruta entera (manzana o pera o uva o ciruelas o melocotón o granadilla o mandarina o durazno, etc.).	Todos los días	2 unidades diferentes equivalentes a 200 gr.	2 unidades diferentes equivalentes a 200 gr.
	Alimento Regulador - Bebida	Jugo natural: Una (1) Opción sin dulce ni leche (opción de repetir)	Todos los días	85 gr	270 ml
<b>REFRIGERIO</b>	Alimentos Proteico	Res o pollo o cerdo, atún	Todos los días	150 gr	100 gr
		o Salchicha de res, cerdo/Jamón		80 gr	80 gr
		o Queso campesino o bajo en grasa		60 gr	60 gr
		Leche Descremada, yogurt descremado, kumis bajo en grasa		200 ml	200 ml
	Alimento Regulador	Jugo natural	Todos los días	80 gr	240 ml
		Fruta Entera	Todos los días	200 gr	2 und
	Alimentos Energéticos	Tubérculos, raíces, plátanos	Todos los días	120 gr	100 gr.
		O Cereales (pan, pan hamburguesa pan perro arepa, tungos, envueltos).		80 a 100 gr	80 a 100 gr
		Arroz blanco (tres veces por semana)		25 gr	50 gr.
		Avena, fécula de maíz		7-10 g	7-10 g
		Azúcar, panela, chocolate		10-15 g	10-15 g

1. Alimento Proteico: Dentro de las carnes rojas se incluye carne de res o carne de cerdo. Las carnes blancas son pollo/gallina o pescado. Tener dos alternativas (una carne roja y una carne blanca), para que el cliente con anterioridad escoja una opción. Los

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	10 de 34

		<b>MINUTA PATRÓN PAREX RESOURCES</b>			
TIEMPO DE COMIDA	COMPONENTE	GRUPO ALIMENTO	FRECUENCIA	PESO BRUTO	PORCION SERVIDO
cortes de res utilizados para: asar, al horno, a la plancha o a la parrilla son: Chata, bola de pierna, cadera, punta de anca, lomo y para guisar son: sobrebarriga delgada, ancha, pecho, palomilla o murillo.					
2. Leguminosas: La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.					
Nota: Para condimentar los alimentos: Se deben utilizar hierbas, especias y otros condimentos naturales en las preparaciones, estos también resaltan el sabor de las comidas, No se permite el uso de caldos concentrados en cubo o en polvo, realizadores de sabor artificial o condimentos o salsas cremas ultra pasteurizados.					

## 6.2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos con que se preparan las raciones alimenticias deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos en el ciclo de menús, con los estándares de inocuidad del producto y del proceso de elaboración con el fin de prevenir las posibles enfermedades que puedan transmitir por su inadecuada manipulación. Tales condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las condiciones exigidas por la normatividad vigente.

Los alimentos importados deberán contar con registro, permiso o notificación sanitaria emitida por la autoridad competente: Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA. Los alimentos importados deben cumplir con lo establecido en el Decreto 539 de 2014 y en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Los requisitos aquí presentados son orientativos, se debe cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>POLLO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Cuerpo del pollo al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación, el cuello a nivel de la última vertebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vertebra cervical, después de pasarlo por el proceso de faenado, el cual incluye desensibilización, desangre, escaldado, desplume, y eviscerado. El pollo beneficiado puede estar entero (pollo en canal) o despresado.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	11 de 34

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>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.</p> <p>No se permite el uso de aditivos en el pollo beneficiado.</p> <p>Se debe asegurar que el manejo del pollo beneficiado en el almacenamiento y distribución se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.</p> <p>No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>Productos refrigerados: -2°C a 4°C.</p> <p>Productos congelados: -18°C o inferior.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	<p>Definida por el productor o proveedor</p> <p>Se debe garantizar la cadena de frío en el transporte desde su compra con monitoreo periódico de la temperatura.</p>
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, 5109 DE 2005 Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, Resolución 3651/2014 y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CARNES ROJAS: RES, CERDO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Parte muscular esquelética de los animales de abasto, incluyendo tejido conectivo y adiposo que haya sido declarada apta para el consumo humano por la inspección oficial antes y después del beneficio.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>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 u olores fuertes.</p> <p>Se permiten los siguientes cortes de carne los cuales corresponden a carne de res con menos del 14% de grasa: cadera, centro de pierna, bola, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8 % de grasa: bota de pierna, muchacho, brazo de pierna, lagarto de pierna.</p> <p>Se permite el uso de cortes de carne de cerdo cuyo contenido de grasa no supere el 14%: cortes magros contenido entre el 2 -- 3% lomo, cadera, centro de pierna, bola de pierna, cortes semi magros contenido entre el 5 -- 8 % de grasa: bondiola o cabeza de lomo.</p> <p>No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>Productos refrigerados: 0°C a 4°C.</p> <p>Productos congelados: --18°C o inferior.</p>



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	12 de 34

<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	DE Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007, 5109 DE 2005, Decreto 1282 de 2016 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PESCADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, comprende pescados óseos y cartilaginosos enteros o descabezado que han sido: desangrados, eviscerado seccionados o fileteados y lavados, producto fresco que haya sido declarado apto para el consumo humano.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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 pescado debe presentar color característico, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), y consistencia firme. Solo se permite la entrega de pescado en filete o posta. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 561/1984.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Productos refrigerados: 0°C a 4°C. Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	DE Decreto 561/1984, Resolución 776/2008, 5109 de 2005, Resolución 122/2012 y demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CARNES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HÍGADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	El hígado es un órgano o víscera roja de los animales de abasto que haya sido declarado apto para el consumo humano después del sacrificio, debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, las piezas deben estar limpias, libres de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal, pelos, quistes y parásitos, de textura Firme, elástica y ligeramente húmeda, y de olor Característico.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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. El hígado, debe presentar color característico rojo carmín o café rojizo, ausencia de olores extraños (rancio, putrefacto, sustancias químicas, otros), consistencia firme, libre de materiales extraños. No se permite el uso de aditivos no permitidos por la legislación.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	13 de 34

<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 2278/1982, Resolución 2505/2004. 1500 de 2007
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Productos refrigerados: --2°C a 4°C. Productos congelados: --18°C o inferior.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor. Se debe garantizar la cadena de frío con monitoreo periódico de la temperatura.
<b>NORMATIVIDAD DEREFERENCIA</b>	Decreto 2278/1982, Decreto 1500/2007 y sus modificaciones, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HUEVOS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Huevo fresco: Es aquel huevo contenido en su cáscara, que no ha sido sometido a ningún procedimiento de lavado y/o refrigeración, conservación, fertilización y/o incubación y que cumple con lo estipulado en la normatividad.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	La cáscara debe ser fuerte y homogénea. Deben estar libres de contaminación.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013. Los huevos deben ir empacados en cajas o bandejas de material apropiado, con compartimientos que permitan colocar el huevo verticalmente.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Durante el transporte y almacenamiento, los huevos no deben estar en contacto con extremos, pajas, virutas húmedas u otros elementos que puedan contaminarlos y comunicarles aromas. El huevo de gallina se debe almacenar en lugares frescos, no someterse a cambios bruscos de temperatura ni exponerlos directamente a los rayos del sol o a fuentes de calor.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DEREFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE ENTERA DE VACA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Leche Pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C -- 76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua) seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	14 de 34

	<p>Leche Ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135°C a 150°C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.</p> <p>Leche Ultra--Alta--Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135°C a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.</p>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>Se puede suministrar leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada o leche ultra--alta--temperatura UAT (UHT) leche larga vida, de acuerdo con las condiciones establecidas para cada producto.</p> <p>Deben tener Registro Sanitario, fecha de vencimiento vigente, su empaque debe cumplir con el rotulado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Decreto 616/2006.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<p>Leche pasteurizada, leche ultrapasteurizada: Refrigeración 0°C a 4°C.</p> <p>Leche UHT o larga vida: Temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.</p>
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LECHE EN POLVO ENTERA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche que previamente ha sido sometida a un proceso de pasteurización, ultra--alta--temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos, u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	15 de 34

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>No se permite la adición de suero lácteo. Se permite el empleo de leche de vaca en polvo entera con adición de vitaminas A y D. El producto deberá cumplir con las características organolépticas y con los parámetros fisicoquímicos establecidos en la normatividad vigente específica. Los productos deben poseer Registro Sanitario y los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad en un lugar con buena ventilación, y protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	Decreto 616/2006, y las demás normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LÁCTEOS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>QUESO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>El tipo de queso que se debe ofrecer es fresco, higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo. Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamento. Estar libres de plaguicidas. No debe la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que autorice la autoridad de salud delegada. La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Refrigeración 0°C a 4°C.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 2310 de 1986, Resolución 1804/1989, y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	16 de 34

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>LENTEJA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens Sculenta Moench</i> .
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Lenteja grande Grado 2 con tegumentos externos de color marrón o verde característicos de la variedad.
	No debe contener más del 1% de impurezas.
	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
	El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DEREFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>FRÍJOL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende todas las variedades del género <i>Phaseolus spp.</i>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Debe presentar tamaño, forma y color característicos de la variedad que se considere.
	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.
	El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.
	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	17 de 34

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>GARBANZO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie Cicer Arietinuml.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>LEGUMINOSAS</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARVEJA VERDE SECA O AMARILLA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Comprende los granos procedentes de la especie pisum sativu.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resoluciones 2906/2007 y 4506/2013 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	18 de 34

GRUPO	FRUTAS
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.
	Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.
	No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobremaduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.
	El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

GRUPO	VERDURAS, HORTALIZAS Y LEGUMINOSAS VERDES
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Corresponde a las verduras, hortalizas y leguminosas verdes, fresca y sanas que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libres de humedad externa anormal.</li> <li>• Exentas de olores y sabores extraños.</li> <li>• Libres de impurezas y cuerpos extraños.</li> <li>• Exentas de síntomas de deshidratación.</li> </ul>
	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	<b>DE</b> Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	19 de 34

GRUPO	TUBÉRCULOS, PLÁTANOS Y RAICES
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Corresponde a los tubérculos, plátanos y raíces (papa, plátano, yuca, ñame, entre otros) frescos y sanos que se encuentren libres de magulladuras, con la forma característica, libre de ataque de insectos, enfermedades y daños por golpes o mal manipulación.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aroma típicos.
	Enteros, con la forma característica de la variedad.
	De aspecto fresco y consistencia firme.
	Exentas de síntomas de deshidratación.
	Sanos, libres de ataques de insectos o enfermedades.
	Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.
	No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.
La pulpa debe tener el color característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de descomposición.	
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.

GRUPO	CEREALES
<b>PRODUCTO</b>	<b>ARROZ</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Granos enteros o quebrados de la especie Oryza sativa L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Humedad menor al 14%.
	El arroz deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano.
	El arroz deberá estar exento de sabores y olores anormales, insectos y ácaros vivos.
	Deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	20 de 34

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PASTAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Es el producto preparado mediante el secado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 4393/1991 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE TRIGO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L</i> , o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales. La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decreto 1944/1996 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 152--1985.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	21 de 34

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AVENA EN HOJUELAS</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	La avena en hojuelas es un producto sometido a limpieza, precocido, laminado, obtenido de los granos de avena sin cáscara, de cualquier variedad de las especies de A. Sativa L. y A. Byzantina L.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>La avena en hojuelas debe ser fabricada a partir de granos de avena sin cáscara, sana y limpia, libre de signos de infestación y/o contaminación de roedores.</p> <p>La avena en hojuelas para consumo humano debe estar libre de olores y sabores fungosos fermentados, rancios o amargos, o cualquier otro olor o sabor objetable. Las hojuelas deben presentar un color crema, ligeramente caoba, característico y un sabor y aromas agradables de avena tostada.</p> <p>Los residuos de plaguicidas no deben exceder las tolerancias establecidas por la comisión del Codex Alimentarius.</p> <p>En la elaboración de la avena en hojuelas, no se permite el uso de conservantes. Al momento de la preparación no debe presentar signos o señales de contaminación como moho en el producto. Si presenta esta contaminación la avena deberá ser desechada. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2505/2004, Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Codex Standar 201--1995.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CUCHUCO DE MAÍZ, CEBADA, TRIGO Y CEBADA PERLADA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Principal producto obtenido de la molienda y cernido, del endospermo y capas internas del pericarpio de granos de trigo común <i>triticum aestivum L</i> , o trigo ramificado <i>triticum compactum host</i> , o mezcla de ellos, con el fin de obtener un tamaño de partícula determinado.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<p>No podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.</p> <p>Debe estar exentos de sabores y olores extraños.</p> <p>Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.</p>
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	22 de 34

<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>CEREALES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>HARINA DE MAÍZ PRECOCIDA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	No debe presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor o sabor objetables.
	La harina de maíz precocida debe presentar un color uniforme y no debe tener grumos ni materiales o contaminantes extraños, debe revelar el elemento histológico del almidón de maíz.
	Podrá contener los aditivos permitidos en el Codex Alimentarius y/o la legislación nacional vigente.
	Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente con buena ventilación, protegido del sol y la humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZÚCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>AZÚCAR BLANCO REFINADO</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto obtenido por la purificación, decoloración y recristalización del azúcar crudo afinado.
	Afinación: es la operación que consiste en mezclar el azúcar crudo con miel y someterlo a un lavado con agua caliente, durante el centrifugado para eliminar las impurezas.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	El azúcar blanco refinado debe ser de color blanco, olor y sabor característicos.
	El azúcar blanco refinado no debe contener materias extrañas, tales como, insectos, arena y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	23 de 34

<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2674/2013 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>ACEITE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Aceites extraídos de semillas vegetales como maíz, girasol, soya o mezcla de aceites vegetales. Corresponde a aceite comestible, es decir aquel aceite apto para consumo humano, que ha sido sometido a procesos químicos o físico-químicos con el fin de eliminar los excesos de ácidos grasos libres, resinas, mucílago y jabones y a desodorización por procesos químicos o físicos con el fin de eliminar sabores y olores desagradables.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Puede corresponder a aceite puro o a mezclas de aceites. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Resolución 2154/2012 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>GRUPO</b>	<b>AZÚCARES</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PANELA</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto sólido obtenido por evaporación de los jugos de la caña de azúcar.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. No puede estar fermentada ni presentar ataques de hongos o insectos. En la elaboración de la panela no se permite el uso de hidrosulfito de sodio ni hiposulfito de sodio, ni otras sustancias químicas con propiedades blanqueadoras. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de rotulado establecidas en la Resolución 779/2006 (Artículo 13) y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.  Requisitos del Proveedor: Acta de inspección sanitaria adelantada por el INVIMA en el trapiche panelero o centrales de acopio de mieles.



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	24 de 34

	Concepto Técnico: Favorable Vigente. Este concepto se requiere del trapiche productor. Certificado o copia de Inscripción de los Trapiches Paneleros y las Centrales de Acopio de Mielles Vírgenes procedentes de Trapiches Paneleros, expedido por el INVIMA.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente no mayor a 15°C en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	DE Resolución 779/2006 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen. Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente, Resolución 3478 de 2008, 3544 de 2009, 4121 de 2011 y 4217 de 2013.

<b>GRUPO</b>	<b>GRASAS O AZÚCARES (Según presentación)</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>CHOCOLATE</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Masa o pasta o licor de cacao mezclado o no con una cantidad variable de azúcares (sacarosa, dextrosa) y otros tipos de edulcorantes permitidos. Dentro de los chocolates de mesa se encuentran el chocolate para mesa semiamargo, chocolate para mesa amargo o sin azúcar, chocolate para mesa con azúcar, los cuales varían en el extracto seco de cacao, manteca de cacao, extracto seco magro de cacao y otros edulcorantes permitidos.
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	No se debe contener sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Debe tener un color característico chocolate, consistencia dura y olor y sabor propios del producto. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o el proveedor.
<b>NORMATIVIDAD REFERENCIA</b>	DE Resolución 1511/2011 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

<b>PRODUCTO</b>	<b>SAL</b>
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le ha adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	25 de 34

	anticompactante, en las cantidades establecidas por la legislación nacional vigente
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	No debe presentar cuerpos extraños al hacerse un análisis microscópico, tales como pelos, vidrio, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. Todos los empaques deben cumplir con los parámetros de Rotulado General: Decreto 547/1996, Resolución 9553/1988 y Resolución 5109/2005 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.
<b>TRANSPORTE</b>	Debe realizarse conforme lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente: Resolución 2674/2013.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad en un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad, protegido del ingreso de insectos y roedores.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Definida por el productor o proveedor.
<b>NORMATIVIDAD DE REFERENCIA</b>	Decretos 547/1996, Decreto 698/1998 y Resolución 9553/1988 y las demás normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen.

### 6.3. PLAN DE SANEAMIENTO

Para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos procesados y posteriormente suministrados a los usuarios, se debe implementar en el Centro de Producción un Plan de Saneamiento Básico (PSB), El Plan de Saneamiento Básico para implementarse en cada centro de producción, ensamble o línea caliente debe estar acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la modifiquen, sustituyan o deroguen, el cual debe incluir como mínimo objetivos, procedimientos, cronogramas, formatos de chequeo y responsables de los siguientes programas:

#### 6.3.1. Programa de limpieza y desinfección

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias que se utilicen, indicando las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y la periodicidad de las actividades.

Debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las sustancias químicas a utilizar, así como el diseño e implementación de formatos de registro diario, para las actividades que deben realizar los manipuladores de alimentos, los cuales deben incluir la siguiente información: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

#### 6.3.2. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos

Debe relacionar la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	26 de 34

salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

### **6.3.3. Programa integrado de control de plagas**

Programa de Control de Plagas: Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Fumigación en instalaciones, ésta debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, dejando certificado y registro de las actividades realizadas y del tipo de sustancias empleadas, así como la copia del registro sanitario de la empresa que realizó el control de plagas. Se deben incluir las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos químicos utilizados en las actividades de control integrado de plagas.

### **6.3.4. Programa de abastecimiento de agua potable**

Documentar las estrategias a implementar para garantizar la utilización de agua segura para limpieza, desinfección y preparación de los alimentos en caso de que el centro de producción no cuente con agua potable. Relacionar las acciones a aplicar en casos de emergencia que impidan el normal suministro o abastecimiento de agua dada por: contaminación de las fuentes de agua con sustancias químicas, daños en redes de suministro, suspensión del servicio, emergencias específicas y otros, prácticas de ahorro, uso efectivo y cuidado del agua.

### **6.3.5. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos**

Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por la interventoría de alimentos de PAREX, el documento debe estar en sitio, así como los registros y listas de chequeo que evidencian su aplicación, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

## **6.4. PERSONAL MANIPULADOR**

Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

## 6.5. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, con el manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados de acuerdo con la priorización realizada. El plan de capacitación y/o actualización debe contener: objetivos, metodología, duración, profesional en área de alimentos que dicte la actualización, cronograma y temas específicos a impartir y se deberá desarrollar de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. Resolución 2674 de 2013 capítulo V artículo 24.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas profesionales en el área de alimentos y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

### 6.5.1. Temas sugeridos

- Módulo 1  
Requisitos Documentales del Personal Manipulador  
Condiciones de los establecimientos donde se preparan alimentos.
- Modulo 2  
Plan de Saneamiento Básico
- Módulo 3  
BPM en los alimentos
- Módulo 4  
Preparación de Soluciones Desinfectante
- Módulo 5

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	28 de 34

Higiene y Salud del Personal Manipulador  
Registros Diarios

- Módulo 6  
Factores que intervienen en la contaminación de los alimentos  
Enfermedades de Transmisión Alimentaria
- Módulo 7  
Conservación y Almacenamiento de las Materias Primas
- Modulo 8  
Instrumentos del Manipulador de Alimentos  
Manejo adecuado de las carnes y embutidos
- Módulo 9  
Resolución 2674/2013
- Módulo 10  
Importancia de la Inocuidad Alimentaria  
Control de Plagas.

#### **6.6. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

- a) Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
- b) Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- c) El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- d) Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- e) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

- f) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- g) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- h) No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- i) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- j) De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el epígrafe d).
- k) No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- l) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- m) Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- n) Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

**6.7. REQUERIMIENTOS TÉCNICOS POR ETAPAS**

<b>ETAPA DEL PROCESO</b>	<b>REQUISITOS NECESARIOS.</b>
<b>RECEPCIÓN MATERIA PRIMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar control de las condiciones higiénico sanitarias de los vehículos que entregan las materias primas.</li> <li>• Realizar control del personal manipulador de alimentos que entrega las materias primas: uso de dotación, prácticas higiénicas, formación en educación sanitaria, certificación medica en la que conste la aptitud para manipular alimentos.</li> <li>• Realizar control de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.</li> <li>• Realizar control de temperatura de recepción de los alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento según su naturaleza.</li> <li>• Registrar el ingreso de la materia prima recibida.</li> </ul>
<b>ALMACENAMIENTO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con el rotulado de las materias primas almacenadas, especificando cantidad, fecha de ingreso, número de lote y fecha de vencimiento.</li> </ul>



**ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE  
SERVICIOS DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL-HSE-AN-038
EMISIÓN	27-03-2023
VIGENCIA	28-07-2023
VERSIÓN	3
PÁGINA	30 de 34

ETAPA DEL PROCESO	REQUISITOS NECESARIOS.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Almacenar las materias primas según su naturaleza y condiciones necesarias para su conservación: refrigeración (0 a 4°C), congelación (temperaturas inferiores a --18°C), humedad relativa, aireación, etc.</li> <li>Asegurar cumplimiento de las BPM y demás condiciones exigidas durante el almacenamiento de las materias primas (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione).</li> <li>Efectuar controles periódicos de las condiciones de almacenamiento de los productos almacenados en frío mínimo 2 veces al día: registro de temperatura productos en refrigeración y congelación.</li> </ul>
<b>PRODUCCIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Seleccionar las materias primas a procesar según el menú que corresponda, verificando sus características organolépticas y la información de rotulado.</li> <li>Realizar proceso de limpieza y desinfección previa de los alimentos que por su naturaleza o características lo requieran, utilizando soluciones de sustancias permitidas en las concentraciones establecidas en el Plan de Saneamiento Básico implementado.</li> <li>Utilizar equipos y utensilios que cumplan con las condiciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente.</li> <li>Procesar los alimentos, garantizando que se cumplan las temperaturas internas de cocción de los alimentos (mínimo 75°C), y realizar mínimo 2 controles de temperatura durante el tratamiento térmico de los alimentos.</li> <li>Tener en cuenta los procesos de descongelación de los alimentos, los mismos se deben descongelar de forma gradual en el refrigerador y los productos descongelados no se pueden refrigerar o volver a congelar, se debe descongelar únicamente lo que se va a preparar.</li> <li>Asegurar cumplimiento de las BPM durante el procesamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione).</li> </ul>
<b>ENSAMBLE DE ALIMENTOS EN (SERVIDO EN CALIENTE)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Asegurar cumplimiento de las BPM durante el proceso de envasado de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione).</li> <li>Realizar inspección previa de las condiciones de los materiales de empaque a utilizar, garantizando que estos cumplan con las características sanitarias exigidas.</li> <li>Los empaques a utilizar deben ser de material sanitario que facilite la limpieza y desinfección. Resolución 683 de 2012.</li> <li>Amigable con el medio ambiente (material reciclable). Nota: No se permite el uso de empaques fabricados con icopor (Poliestireno expandido – EPS).</li> <li>Realizar control de los tiempos de exposición durante el ensamble de alimentos para minimizar factores de contaminación.</li> </ul>


ETAPA DEL PROCESO	REQUISITOS NECESARIOS.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estandarizar porciones de alimentos durante el servido, garantizando el ensamble de las cantidades establecidas en las minutas patrón.</li> <li>• Realizar control de temperatura de los alimentos ensamblados servidos en caliente, garantizando que éstas sean mínimas de 65°C.</li> </ul>
<p><b>ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO ENSAMBLADO EN CALIENTE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar equipos (carros o contenedores), que permitan el mantenimiento de la temperatura de los alimentos previamente empacados, y de sus características de calidad e inocuidad: equipos isotérmicos, los cuales deberán presentar las siguientes características:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estar fabricados en materiales sanitarios.</li> <li>- De fácil manejo y desplazamiento (llantas).</li> <li>- De fácil aseo y limpieza.</li> <li>- Que ayude a mantener las temperaturas de los alimentos durante el recorrido.</li> <li>- Verificar condiciones físicas e higiénico sanitarias de los equipos isotérmicos.</li> </ul> </li> <li>• Realizar el almacenamiento de los alimentos previamente ensamblados, en los equipos isotérmicos.</li> <li>• Asegurar cumplimiento de las BPM durante el almacenamiento de los alimentos (Resolución 2674 de 2013 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen).</li> <li>• Verificar cantidades de raciones almacenadas en cada uno de los equipos isotérmicos empleados.</li> <li>• Identificar los equipos isotérmicos con un rótulo que contenga información sobre el menú ensamblado, cantidad de raciones almacenadas en el equipo.</li> <li>• El operador deberá presentar un plan de manejo ambiental integral para la recolección y disposición final de los recipientes o contenedores y demás residuos inorgánicos generados en la operación.</li> <li>• Recolectar en bolsas plásticas y realizar el manejo adecuado de los residuos resultantes, clasificándolos de acuerdo a la resolución 2184 del 2019.</li> </ul>

## 6.8. REQUISITOS GENERALES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte de los alimentos se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones estipuladas en la resolución 2674/2013.

### 6.8.1. Requisitos generales:

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/o contaminación. Se debe asegurar que el manejo del transporte desde su empaqueo hasta el destino final en la línea caliente ó en la entrega al comedor del campo ó distribución, se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad del producto.

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	32 de 34

Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento, para lo anterior, se debe gestionar el concepto sanitario del vehículo ante la secretaría de salud, oficina de saneamiento, capítulo VII, art, 29 parágrafo.

### **6.8.2. Transporte**

Los alimentos transportados deberán estar dispuestos en recipientes que garanticen la inocuidad de estos y su temperatura, cajas isotérmicas, azafates, recipientes resistentes al calor / frío. Los alimentos en toda forma deberán estar protegidos, libres de cualquier tipo de contaminación externa, polvo, lluvia, sol, así como daños en los envases o embalaje según sea el caso.

Los alimentos que requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.

Se deben revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

Se prohíbe disponer alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte, para este fin se utilizan canastillas o estibas en adecuadas condiciones higiénicas.

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias peligrosas o sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

El personal que transporta no podrá alterar o destapar ningún alimento.

La limpieza, lavado y desinfección de equipos, utensilios y vehículo, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

### **6.8.3. Almacenamiento**

- Productos refrigerados: -2°C a 4°C.
- Productos congelados: -18°C o inferior.
- Productos calientes: > 60°C

### **6.8.4. Vida Útil**

Se debe garantizar la cadena de frío o calor para el caso, cavas isotérmicas

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	33 de 34

## 6.9. CONTROL DE LA CALIDAD

La toma de muestras de alimentos y bebidas en las fases de preparación, almacenamiento, transporte, comercialización y expendio permite determinar si estos al ser muestreados y analizados cumplen o no con la reglamentación sanitaria vigente, y son un recurso para la evaluación del riesgo inherente al alimento. A su vez constituye un insumo invaluable para la determinación del agente etiológico de una enfermedad transmitida por un alimento y establecer el eslabón de la cadena alimenticia donde se originó la contaminación; razón por la cual el proceso de toma de muestra desarrollado es por un empleado específico, el análisis y reporte final de resultados por parte de laboratorios son un componente esencial del sistema de inspección, vigilancia y control de los alimentos.

La toma de muestra constituye un procedimiento que forma parte de la vigilancia sanitaria de los alimentos mediante el análisis de rotulado, fisicoquímico y microbiológico.


A su vez la toma de muestras se basa en el peligro que ofrece el alimento a la población susceptible de consumirlo, por la posibilidad de la presencia de microorganismos con capacidad de alterar el alimento, de patógenos o cualquier otro inconveniente que se determine como posible fuente de riesgo para la salud de las personas.

De otra parte, las muestras que son tomadas durante el proceso de IVC, deben ser identificadas con los siguientes datos:

- Sitio de la toma de muestra.
- Tipo de alimento.
- Número de lote.
- Fecha de vencimiento del producto.
- Persona responsable del muestreo.
- Día, hora, lugar de la toma de muestra.
- Condiciones de conservación como temperatura, humedad, almacenamiento y observaciones que orienten el posterior análisis de laboratorio.
- Estado de la muestra (líquido, sólido, semisólido, viscoso)
- Número de unidades utilizadas para el muestreo.

Para productos sólidos el peso mínimo de cada unidad será de 200 gr., en caso de unidades de menor peso, se debe recolectar la cantidad de unidades necesarias para alcanzar los 200 gr. por unidad. Para productos líquidos el volumen mínimo es de 200 ml, en caso de unidades de menor volumen, se debe recolectar la cantidad de unidades necesarias para alcanzar los 200 ml por unidad.

Para desarrollar actividades de toma de muestras, se recomienda lavarse las manos con agua y jabón y tomar todas las medidas de asepsia pertinentes (guantes, bata, tapabocas, cofia), con el fin de garantizar la calidad del muestreo, también, realizar antes un proceso de limpieza y desinfección del punto de muestreo, (cuando sea posible). Para la toma de agua de grifo lavado de la boquilla y flameado.

	<b>ANEXO TÉCNICO A LOS CONTRATOS DE SERVICIOS DE ALIMENTOS</b>	CODIGO	COL-HSE-AN-038
		EMISIÓN	27-03-2023
		VIGENCIA	28-07-2023
		VERSIÓN	3
		PÁGINA	34 de 34

Las muestras testigo recolectadas deben ser del servicio de desayuno, almuerzo, cena y lonches preparados, al mismo tiempo, se guardarán en congelación, en sitio exclusivo, bien protegido por un tiempo de 72 horas, a partir de la hora tomada.





La interventoría verificará en cada una de las visitas, la trazabilidad de las 72 horas de las muestras recolectadas, así como su gramaje.

#### 6.10. CONTINGENCIA POR CORTES DE ENERGÍA ELÉCTRICA

Se establece que el proveedor de servicio de alimentos debe contar con un plan de contingencia para mitigar aquellas situaciones en que se presenten cortes de la energía eléctrica, teniendo en cuenta que los servicios son prestados en el área rural, donde son comunes los fallos en la red eléctrica. Por lo anterior, una de las principales opciones es el mantener disponible una planta eléctrica para suplir las necesidades de energía en casos requerido.

#### 7. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Cambios Realizados
1	16-06-2022	Emisión del documento
2	27/03/2023	Se incluye numeral 6.8 Requisitos generales para el transporte de alimentos
3	28/07/2023	Se ajusta el numeral 6.5 Educación y capacitación y se incluye el numeral 6.5.1 donde se enlistan los temas sugeridos del Plan de Capacitación a personal manipulador de alimentos conforme a la Resolución 2674 de 2013 capítulo V artículo 24

 <small>Claudia P. Galvis Ochoa (20 dic.. 2023 14:50 EST)</small>	 <small>Mónica Bautista</small>	 <small>Bibiana Díaz R (21 dic.. 2023 08:20 EST)</small>	 <small>Henry Tocaruncho R. (21 dic.. 2023 09:13 EST)</small>
Claudia Galvis	Mónica Bautista	Bibiana Díaz R	Henry Tocaruncho
Nutricionista	Ingeniera de Alimentos	Médico Asesor SO	Gerente HS
<b>ELABORA</b>		<b>REvisa</b>	<b>APRUEBA</b>










# COL-HSE-AN-038 Anexo servicios de alimentos V3


Informe de auditoría final

2023-12-21


Fecha de creación:	2023-12-20
Por:	Juliana Caro (JulianaAndrea.Caro@parexresources.com)
Estado:	Firmado
ID de transacción:	CBJCHBCAABAA048-aaYgnt_3eEyMqumUNhPqguO77cTs

## Historial de “COL-HSE-AN-038 Anexo servicios de alimentos V3”

-  Juliana Caro (JulianaAndrea.Caro@parexresources.com) ha creado el documento.  
2023-12-20 - 14:48:29 GMT
-  El documento se ha enviado por correo electrónico a claudiagalvis@vqingenieria.com para su firma.  
2023-12-20 - 14:49:56 GMT
-  claudiagalvis@vqingenieria.com ha visualizado el correo electrónico.  
2023-12-20 - 19:49:19 GMT
-  El firmante claudiagalvis@vqingenieria.com firmó con el nombre de Claudia P. Galvis Ochoa  
2023-12-20 - 19:50:40 GMT
-  Claudia P. Galvis Ochoa (claudiagalvis@vqingenieria.com) ha firmado electrónicamente el documento.  
Fecha de firma: 2023-12-20 - 19:50:42 GMT. Origen de hora: servidor.
-  El documento se ha enviado por correo electrónico a monicabautista@vqingenieria.com para su firma.  
2023-12-20 - 19:50:44 GMT
-  monicabautista@vqingenieria.com ha visualizado el correo electrónico.  
2023-12-21 - 0:49:55 GMT
-  El firmante monicabautista@vqingenieria.com firmó con el nombre de Monica Yaneth Bautista Sarmiento  
2023-12-21 - 0:52:03 GMT
-  Monica Yaneth Bautista Sarmiento (monicabautista@vqingenieria.com) ha firmado electrónicamente el documento.  
Fecha de firma: 2023-12-21 - 0:52:05 GMT. Origen de hora: servidor.

 El documento se ha enviado por correo electrónico a saludocupacional.contratista@parexresources.com para su firma.

2023-12-21 - 0:52:07 GMT

 saludocupacional.contratista@parexresources.com ha visualizado el correo electrónico.


2023-12-21 - 13:20:15 GMT

 El firmante saludocupacional.contratista@parexresources.com firmó con el nombre de Bibiana Díaz R

2023-12-21 - 13:20:45 GMT

 Bibiana Díaz R (saludocupacional.contratista@parexresources.com) ha firmado electrónicamente el documento.

Fecha de firma: 2023-12-21 - 13:20:47 GMT. Origen de hora: servidor.

 El documento se ha enviado por correo electrónico a henry.tocaruncho@parexresources.com para su firma.


2023-12-21 - 13:20:49 GMT

 henry.tocaruncho@parexresources.com ha visualizado el correo electrónico.


2023-12-21 - 14:13:18 GMT

 El firmante henry.tocaruncho@parexresources.com firmó con el nombre de Henry Tocaruncho R.

2023-12-21 - 14:13:53 GMT

 Henry Tocaruncho R. (henry.tocaruncho@parexresources.com) ha firmado electrónicamente el documento.

Fecha de firma: 2023-12-21 - 14:13:55 GMT. Origen de hora: servidor.

 Documento completado.

2023-12-21 - 14:13:55 GMT