



De la finca a la mesa, exquisito y natural.

Portafolio institucional

Canal mayorista · Res 100% Angus colombiano · Agosto 2026



Quiénes somos

LOMA es la marca de carnes de LOMAFOOD S.A.S., compañía colombiana con sede y planta propia en Bogotá, dedicada al acondicionamiento y comercialización de carne premium de la especie bovina.

Nacimos para reducir las importaciones de carne de calidad que hace Colombia: res nacional con trazabilidad de la finca a la mesa, cortada y empacada a la medida de cada operación.

2025

constitución en Bogotá (CCB)

187AC

registro INVIMA · planta autorizada

Cualquier producto de res, a la medida

Si su operación necesita un corte o producto que no aparece en este portafolio, lo desarrollamos bajo pedido: no tiene que hacer parte de nuestra línea de planta para producirse a la medida.

Planta autorizada INVIMA — Resolución 2025064107 · Decreto 1500 de 2007 · Registro 187AC, consumo nacional.



Steaks premium

Cortes de carta para steakhouse y cocina de autor, porcionados al gramaje exacto de su operación.

Cortes de esta familia

Ribeye · New York Strip · T-bone · Porterhouse · Tomahawk · Baby Beef · Denver Steak
· Lomo · Medallones de Lomo · Carpaccio de Lomo



Empaque individual al vacío o en bandeja, rotulado conforme a normativa.

Línea Dry Aged — 30 días de maduración en seco

Ribeye · New York Strip · Porterhouse · T-bone · Punta de Anca · Denver Steak, madurados en cámara dedicada. Disponibles bajo pedido.

Parrilla y brasas

Fibra, grasa y formato para parrilla y ahumado de alto volumen.

Cortes de esta familia

Picaña / Punta de Anca · Coulotte · Tri-Tip / Colita de Cuadril · Entraña · Falsa Entraña · Vacío · Falda · Asado de Tira · Brisket · Bife Paletero



Cortes de operación

Res de trabajo diario para cocina institucional: guiso, horno, sopas y porcionado estándar.

Cortes de esta familia

Muchacho · Palomilla · Murillo · Morillo · Ossobucco · Tuetano · Costillas Traseras · Sobrebarriga



Molidos y línea de proceso

Línea de proceso con formulación constante, lista para cocina.

Cortes de esta familia

Ground Beef 80/20 · Ground Beef 90/10 · Hamburguesa Angus · Albóndigas de Res · Carne Desmechada



Molidas con porcentaje de grasa controlado por formulación (80/20 y 90/10).

Servicio mayorista

Todo a la medida del mayorista

Gramaje, porcionado, presentación y empaque de unidades se definen con cada cliente según su ficha técnica. Maquilamos cualquier producto de res — incluso los que no aparecen en este portafolio.

Empaque y rotulado

Al vacío o en bandeja, con rotulado conforme a normativa, en el formato de unidad que defina su operación.

Distribución en Bogotá y a nivel nacional

Entrega directa en Bogotá con flota refrigerada propia y despachos a nivel nacional manteniendo la cadena de frío.

Cadena de frío

Almacenamiento refrigerado y congelado en planta, con producción 6 días a la semana.

Fichas técnicas

Cada producto cuenta con ficha técnica: descripción, proceso, características fisicoquímicas y microbiológicas, vida útil y rotulado. Incluimos una de ejemplo en la página siguiente.

Habilitación sanitaria

Planta de acondicionamiento autorizada por INVIMA — Registro 187AC, Resolución 2025064107, bajo el Decreto 1500 de 2007. La resolución y el acta de inspección van anexas al final de este documento.

Precios

Lista de precios mayorista vigente disponible a solicitud, por unidad empacada.

Conozca el canal: lomafood.com/mayorista

	LOMA · Canal mayorista FICHA TÉCNICA · PUNTA DE ANCA 250 G	Código: C027 Versión: 01 Fecha: 08-2026
---	--	--

	INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	
	Producto	Punta de Anca 250 g
	Estado	Refrigerado
	Peso Final	240 – 260 g
	Corte	Coulotte / Punta de anca cerrada (no en mariposa) con capa de grasa de 1 – 3 cm
	Origen	Punta de anca / cadera
	Maduración	7 – 11 días

MEDIDAS DEL PRODUCTO		
Ancho	Largo	Grueso

MEDIDAS DEL EMPAQUE	
Ancho	Largo

COMENTARIOS
N/A

Medidas y comentarios se diligencian con la especificación de cada cliente.

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

RESOLUCIÓN No. 2025064107 DEL 05 DE DICIEMBRE DE 2025

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una Planta de Acondicionamiento de carne de bovina y bufalina

El Director Técnico (E) de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012, Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 de 2013 procede a otorgar Autorización Sanitaria y Registro a una planta de acondicionadora mixta de carne para lo cual tendrá en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, estableció el proceso de autorización sanitaria y registro de todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, solicitar visita de autorización sanitaria y el registro del establecimiento, para su funcionamiento.

De acuerdo con el capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al Invima realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el Invima expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

A través de la Resolución 240 de 2013, expedida por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se estableció el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, se ha observado que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles y teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y en consecuencia, serán objetos de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

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

RESOLUCIÓN No. 2025064107 DEL 05 DE DICIEMBRE DE 2025

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una Planta de Acondicionamiento de carne de bovina y bufalina

Conforme a lo establecido en el artículo 8 del Decreto 1282 de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del Invima, conforme a los lineamientos que defina el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

A través de la Resolución 2016037912 de 2016, el Invima estableció los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Instituto, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución 2024014710 de 2024, el Invima actualizó el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de las plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

II. SOLICITUD Y ACTUACIÓN ADMINISTRATIVA

Mediante el radicado Invima No. 20251323134 del 04 de noviembre de 2025, el señor LUCAS ESCALLÓN GARZÓN actuando en calidad de representante legal del establecimiento **LOMAFOOD S.A.S** con NIT **901916521-6** ubicado en la Carrera 77 No. 58-35 en la ciudad de Bogotá D.C., en el departamento de Cundinamarca, solicitó Autorización Sanitaria bajo Decretos 1500 de 2007 para el acondicionamiento de carne de la especie bovina.

III. CONSIDERACIONES

El establecimiento realizó solicitud de autorización sanitaria y registro, con el radicado Invima No. 20251323134 del 04 de noviembre de 2025 y una vez revisada la documentación aportada, se evidenció que la misma se encontraba completa, por lo que mediante oficio con radicado de salida No. 20252052960 de fecha 20 de noviembre de 2025, se informó al establecimiento que se ingresó a la programación de visitas de autorización sanitaria.

En visita de inspección realizada los días 03, 04 y 05 de diciembre de 2025, este Instituto verificó que el establecimiento **LOMAFOOD S.A.S.** cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, la Resolución 240 de 2013 y Resolución 2024014710 de 2024, consignados en el acta que forma parte integral del presente acto administrativo

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

RESOLUCIÓN No. 2025064107 DEL 05 DE DICIEMBRE DE 2025

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una Planta de Acondicionamiento de carne de bovina y bufalina

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: CONCEDER la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** para el acondicionamiento de carne de la especie bovina y bufalina al establecimiento **LOMAFOOD S.A.S** con NIT **901916521-6** ubicado en la Carrera 77 No. 58-35 en la ciudad de Bogotá D.C., en el departamento de Cundinamarca, en el departamento de Antioquia, por encontrarse que cumple con los requisitos sanitarios establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Decreto 1282 de 2016, Resolución 240 de 2013, Resolución 2016037912 de 2016 y Resolución 2024014710 de 2024, conforme a lo establecido en la parte motiva del presente acto administrativo.

PARÁGRAFO: El presente acto administrativo se mantendrá vigente bajo las condiciones evaluadas y registradas en el acta de autorización sanitaria y las actas de inspección, vigilancia y control.

ARTÍCULO SEGUNDO: REALIZAR el registro en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles al establecimiento **LOMAFOOD S.A.S** con NIT **901916521-6**, bajo Registro Invima Código **187AC**.

ARTÍCULO TERCERO: INFORMAR que el Invima conforme al estado sanitario verificado durante la visita, establece que los productos pueden destinarse a consumo **NACIONAL**.

PARÁGRAFO: En caso de que el establecimiento pretenda destinar sus productos a exportación, deberá obtener certificación donde conste que tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, bajo el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resolución 240 de 2013 por parte de la autoridad sanitaria competente, previa solicitud del interesado. Adicionalmente, deberá contar con inspectores oficiales, de acuerdo con los requisitos de destino y pagar la tarifa correspondiente.

ARTÍCULO CUARTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de Inspección, Vigilancia y Control, el Invima evidencia que se presentan condiciones sanitarias que pongan en riesgo la inocuidad del producto o se evidencia cualquier violación al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, se procederá a cancelar el registro mediante acto debidamente motivado contra el cual proceden los recursos de acuerdo al Código Contencioso Administrativo, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

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

RESOLUCIÓN No. 2025064107 DEL 05 DE DICIEMBRE DE 2025

Por la cual se otorga la Autorización Sanitaria y registro a una Planta de Acondicionamiento de carne de bovina y bufalina

PARÁGRAFO: Se debe garantizar el cumplimiento de la normatividad ambiental aplicable al establecimiento, así como, mantener la autorización para desarrollar las actividades de acuerdo con el POT, PBOT o EOT que lo regule.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR el contenido de la presente resolución electrónicamente al representante legal o apoderado del establecimiento **LOMAFOOD S.A.S** con NIT **901916521-6**, de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición, el cual deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 05 de Diciembre de 2025

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA ESPACIO EN BLANCO



CÉSAR AUGUSTO MALAGON GONZÁLEZ
Director Técnico (E) de Alimentos y Bebidas- Invima

Elaboró: Johann Ricardo Baquero Parrado

Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila

Vo.Bo: Verónica del Castillo Manotas



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007

Código: IVC-INS-FM104

Versión: 02

Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: Bogotá D.C. 2025- 12 - 03, 04 y 05

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales:

Razón Social: LOMAFOOD SAS

Código: NUEVA

Nit: 901.916.521-6

Dirección: CALLE 77 No. 58 - 35

Municipio: BOGOTÁ, D.C.

Departamento: CUNDINAMARCA

Teléfonos: 3112542602

E-mail: lucase@lomafood.com

Representante Legal: LUCAS ESCALLÓN GARZÓN

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:

Carne

Especies:

BOVINA

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)

LUNES, MARTES, MIÉRCOLES, JUEVES Y VIERNES

Número de turnos por día:

1

Producción total/día (Ton):

0,035

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):

Refrigerado:

2,6

Congelado:

5

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:

DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2; DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÉCNICO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Oficio Comisorio No:

7303 - 3858-25 y 4000-326-25

Objetivo de la visita:

REALIZAR VISITA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA BAJO DECRETO 1500 DE 2007, RESOLUCIÓN 240 DE 2013 Y DEMÁS NORMATIVA LEGAL VIGENTE APLICABLE A ESTABLECIMIENTO LOMAFOOD SAS EN ATENCIÓN A RADICADO INVIMA No. 20251323134 DE 04 DE NOVIEMBRE DE 2025.

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD

Porcentaje obtenido:

Concepto sanitario obtenido:

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	A	4	4,0	
1.6	Instalaciones sanitarias				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	Personal manipulador				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	Área de ingreso y recepción de materias primas				Las puertas de esta área no cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	El vehículo ingresa completamente al establecimiento
1.13	Área de acondicionamiento				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	

1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	AR	5	2,5	Las puertas de esta área no cuentan con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	AR	5	2,5	El almacenamiento de canastillas limpias se realiza en una sección (no es área).
TOTAL BLOQUE			147	139,5	
2.	PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	Están proyectados los formatos de registros.
TOTAL BLOQUE			36	36,0	
3.	PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	AR	8	4,0	El programa contiene normativa desactualizada
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE			40	36,0	
4.	VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cármicos comestibles	A	8	8,0	Soportada en bibliografía.
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cármicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
TOTAL BLOQUE			36	36,0	
PUNTAJE FINAL			259	247,5	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

Con base en el resultado de la presente visita se otorgará la Autorización Sanitaria bajo Decreto 1500 de 2007 al establecimiento al acondicionamiento de carne de bovinos mediante acto administrativo debidamente motivado.

El establecimiento no podrá iniciar actividades de acondicionamiento hasta tanto no haya sido notificado de la resolución de autorización sanitaria.

El establecimiento al ser nuevo deberá garantizar en el menor tiempo posible la implementación de todos los procedimientos registrados en los programas sanitarios y complementarios así como realizar los estudios de vida útil de los productos elaborados y la verificación microbiológica de acuerdo con su plan de muestreo.

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	139,5	94,90%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100,00%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	36	90,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	247,5	95,56%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

95,56%

CONCEPTO SANITARIO

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

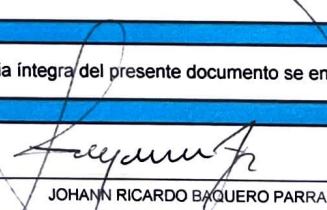
N/A

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 05 del mes de diciembre de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma: 
Nombre: LUIS ENRIQUE PEÑA MEDINA

Firma: 
Nombre: JOHANN RICARDO BAQUERO PARRADO

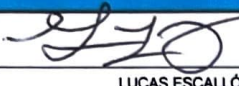
Cédula: 179 202
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS, GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

Cédula: 86 061 020
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, GRUPO TÉCNICO DE CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____
Dependencia: _____

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma: 
Nombre: LUCAS ESCALLÓN GARZÓN
Cédula: 1000372531
Cargo: GERENTE

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

Firma: _____
Nombre: _____
Cédula: _____
Cargo: _____

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.



Hablemos.

Empresa	LOMAFOOD S.A.S. · NIT 901.916.521-6
Contacto	Lucas Escallón Garzón — Gerente general & Representante legal
Correo	pedidos@lomafood.com · lucase@lomafood.com
WhatsApp	+57 310 899 9759
Teléfono	+1 305 409 4489
Planta	Calle 77 # 58-35, Bogotá D.C.
Web	lomafood.com/mayorista