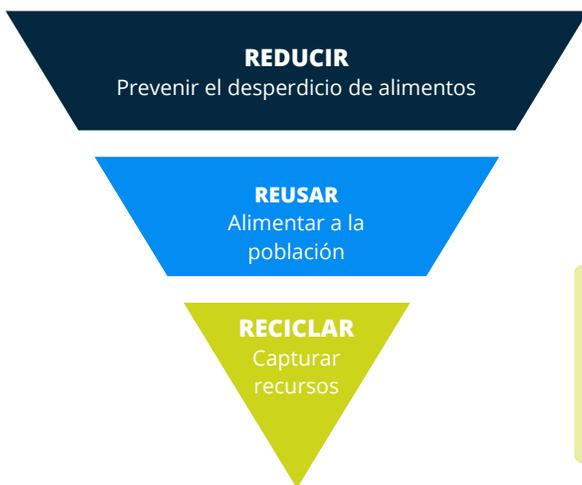


SB 1383 Resumen de los requerimientos para recuperar alimentos

¿Genera desperdicio alimentario tu empresa?

¡Ya pasaron esos días en que la comida se tiraba en la basura! SB 1383 llegó a revolucionar cómo las empresas administrarán su desperdicio a través del reciclaje mandatorio de restos alimentarios y programas de recuperación de alimentos.



La prioridad #1: reducir el desperdicio alimentario

SB 1383 establece programas diseñados para ayudar a reciclar desperdicios alimentarios y reusarlos por medio de donaciones. La prioridad #1, no obstante, deberá ser ante todo reducir el desperdicio alimentario desde su origen.

¡Échale un vistazo a las sugerencias de esta guía!

Desarrollada por el Centro de EcoTecnología, Alianza por el Sistema Alimentario de San Diego y el Centro Solana.

Disminuyendo el desperdicio de alimentos de forma fácil

DOWNLOAD

¿Por qué se generó esta ley?

Los alimentos descartados componen la mayor parte de los basurales/vertederos de basura.

20%

de emisiones de metano

El desperdicio de materia orgánica en los vertederos emite el 20% del metano de California, un potente gas de invernadero

500,000 toneladas

de alimentos se depositan en los basurales

Anualmente, el desperdicio alimentario en el condado de San Diego suma 500,000 toneladas

1 de cada 3

personas viviendo en San Diego vive inseguridad alimentaria

Irónicamente, por un lado toneladas de alimentos son descartadas y por el otro, uno de cada tres habitantes de San Diego vive inseguridad alimentaria

Un programa de recuperación de alimentos garantiza que los excedentes de comida que no pueden ser utilizados en las cocinas tengan un buen uso: alimentar a la población y no al basurero municipal. *La recuperación de alimentos* es el acto de guardar, re-distribuir y/o donar alimentos excedentes pero consumibles a organizaciones locales, como despensas y comedores públicos y bancos alimentarios.

Metas y cumplimiento de SB 1383: SB 1383 determina objetivos para reducir la eliminación de residuos orgánicos en un 50 por ciento para el 2020, y 75 por ciento para el 2025 e incrementar la recuperación de alimentos consumibles un 20 por ciento para el 2025. Se requerirá que ciudades y condados pongan en práctica una gama de programas que favorezcan el avance de estas metas. CalRecycle (por sus siglas en inglés, Departamento de California de Reciclaje y Recuperación de Recursos) ejercerá y penalizará la falta de cumplimiento de esta ley.



¿Cómo será afectada mi empresa?

La SB 1383 establece nuevos requisitos:



Recuperación de alimentos mandatoria



Acuerdos con organizaciones de recuperación



Mantenimiento de registros

Estos requisitos regirán solamente a industrias específicas, las cuales están categorizadas por medio de diferentes niveles:

- **Generadores Nivel 1** = supermercados, tiendas de alimentos, proveedores de servicios de alimentación, distribuidores de servicios de alimentación, vendedores mayoristas
- **Generadores Nivel 2 *** = restaurantes, hoteles, centros de salud, espacios grandes, agencias estatales, agencias locales educativas

* Restricciones por volumen aplican. Contacta a tu ciudad para mayor información.

Recuperación de alimentos mandatoria

Generadores Nivel 1 y Nivel 2 deberán donar la máxima cantidad de alimentos consumibles, que de no ser así se desecharían, a organizaciones recuperadoras y/o que sirven alimentos, por ejemplo, bancos de alimentos, despensas y comedores públicos, etc.

(SB 1383, Sección 18991.3)

Acuerdos con organizaciones recuperadoras

Generadores Nivel 1 y Nivel 2 deberán acatar el requisito de recuperación de alimentos estableciendo contratos o acuerdos escritos con organizaciones o servicios recuperadores de alimentos.

Consulta con tu ciudad las listas de organizaciones que pueden recibir el excedente de alimentos consumibles de tu empresa.

(SB 1383, Sección 18991.4)

Mantenimiento de registros

Generadores Nivel 1 y Nivel 2 deberán llevar los siguientes registros:

- Una lista de cada entidad recuperadora de alimentos que contacte a tu empresa
- Una copia de cada contrato/acuerdo escrito formalizado con entidades recuperadoras de alimentos
- Por cada entidad recuperadora de alimentos que tu empresa tenga un acuerdo:
 - Nombre, domicilio e información del contacto de tal entidad
 - Los tipos de alimentos que se colectan o que entregan por su propia cuenta
 - La frecuencia acordada con que los alimentos se recogerán o que se entregarán a la agencia recuperadora
 - La cantidad de alimentos recaudada o entregada, medida en libras por mes

(SB 1383, Sección 18991.4)

Fechas Importantes

1ro de enero, 2022

A partir del 1ro de enero de 2022, Generadores Nivel 1 deberán comparecer con los requisitos de donar, llegar a acuerdos/contratos y mantenimiento de registros. **Autoridades locales conducirán inspecciones a Generadores Nivel 1 a partir de esta fecha.**

1ro de enero, 2024

A partir del 1ro de enero de 2024, Generadores Nivel 2 deberán comparecer con los requisitos de donar, llegar a acuerdos/contratos y mantenimiento de registros. **Autoridades locales conducirán inspecciones a Generadores Nivel 1 a partir de esta fecha.**

Protecciones de la responsabilidad por donaciones alimentarias y salubridad alimentaria

Protecciones de la responsabilidad por donaciones alimentarias

¿Podría ser demandada mi empresa por donar alimentos?

Leyes federales y estatales sobre donaciones de alimentos **te protegen de la responsabilidad** cuando haces donaciones de alimentos, **siempre y cuando estos alimentos hayan sido tratados de forma segura**. Los Centros alimentarios legalmente pueden donar alimentos a cualquier organización sin fines de lucro, o directamente a individuos o la comunidad.

Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano Bill Emerson

"Una persona o recolector **no estará sujeto a responsabilidad civil o penal** que surja de la naturaleza, antigüedad, empaque o condición de alimentos, o de un producto comestible aparentemente aptos que la persona o recolector donen de buena fe a una organización sin fines de lucro para su distribución a personas necesitadas".

-Título 42, Capítulo 13A, Sección 1791 – (c)(1)

Ley federal que protege a donadores de alimentos:

- Código de los Estados Unidos, Ley de Donación de Alimentos del Buen Samaritano Bill Emerson

Leyes estatales en California que protegen a donadores de alimentos:

- Código de Salud y Sanidad de California, Sección 114432 y 114433
- Código de Alimentos y Agricultura de California, Sección 58505
- Código Civil de California, Sección 1714.25(a)

Salubridad alimentaria

"El Departamento de Salud Ambiental y Calidad del Condado de San Diego te exhorta a donar alimentos. Las donaciones de alimentos deben ser manejadas bajo los protocolos estándares de seguridad de alimentos indicados en el Código Minoristas de Alimentos de California (CalCode)".

– Vanessa Mello, especialista supervisora de salud ambiental, Departamento de Salud Ambiental y Calidad del Condado de San Diego

Los Bancos de alimentos locales tienen en marcha sólidos procesos para manejar donaciones de alimentos de forma segura una vez que han salido de tu establecimiento. Los bancos alimentarios:

- ✓ Exigen a los receptores de donativos alimentarios pasar una Certificación de Seguridad Alimentaria y obtener Tarjetas de Manejador de Alimentos
- ✓ Exigen monitoreo de tiempos y temperaturas
- ✓ Proporcionan materiales para garantizar un transporte seguro (por ejemplo, mantas para congeladores) y exigen que los receptores de donaciones de alimentos reciban capacitación sobre seguridad.
- ✓ Monitorean anualmente los sitios receptores de donaciones para garantizar el cumplimiento de la seguridad alimentaria, observando que las instalaciones tengan materiales y protocolos adecuados (por ejemplo, almacenamiento en frío, control de temperatura, etc.)



Protagonista local: Feeding San Diego

"La seguridad alimentaria es parte integral de nuestra organización y una necesidad absoluta en nuestra misión de acabar con el hambre a través del rescate de alimentos. Como miembro de la red de bancos de alimentos de Feeding America, seguimos **un estricto proceso de certificación de seguridad alimentaria** desarrollado por Feeding America y ServSafe. Este proceso es primordial en nuestro trabajo con los 292 colaboradores de distribución que nos ayudan a llevar alimentos a la comunidad. Es nuestra norma **brindar capacitación en seguridad alimentaria sin costo a todos los colaboradores de la comunidad** antes de que comiencen a llevar a cabo entregas, así como **equipo de seguridad alimentaria para controlar la temperatura y transportar los alimentos rescatados de manera segura**. Cada colaborador también debe estar acompañado de un miembro del personal que esté **certificado en seguridad alimentaria** de forma presencial y durante todo momento en la distribución de alimentos. Los sitios se **monitorean anualmente para verificar el cumplimiento de la seguridad alimentaria** para garantizar que nuestros altos estándares sean acatados, y conducimos consultas con los colaboradores regularmente. Estas medidas nos ayudan a proporcionar alimentos más frescos y de la más alta calidad a nuestros colaboradores para su distribución en vecindarios en necesidad".

- Patty O'Connor, Directora de suministros, Feeding San Diego



Infórmate más sobre Feeding San Diego

<https://feedingsandiego.org/get-involved/donate-food/>



(858) 452-3663



fooddonation@feedingsandiego.org

Protagonista Local: Banco de Alimentos de San Diego

"El Banco de Alimentos de San Diego está comprometido en la lucha contra el hambre y el desperdicio de alimentos a través de nuestro programa de recuperación de alimentos, el Programa Fresh Rescue. A través de rigurosos requisitos de seguridad alimentaria y capacitaciones, garantizamos que los colaboradores sin fines de lucro responsables de recoger las donaciones lo hagan de la manera más segura posible. El Banco de Alimentos garantiza que los colaboradores sin fines de lucro **sean monitoreados anualmente para garantizar que sus instalaciones cuenten con los materiales y protocolos adecuados**, estos incluyen: almacenamiento adecuado y en frío, control de temperatura, abastecimiento adecuado de alimentos, higiene general, clasificación de alimentos y control de calidad. La relación del Banco de Alimentos con el Departamento de Salud Ambiental del Condado de San Diego garantiza que se sigan las mejores prácticas de seguridad alimentaria en todo momento. Además, todos los colaboradores que deseen inscribirse en el programa Fresh Rescue deben tener u obtener **una tarjeta de Manejador de Alimentos**, así como someterse a **una capacitación especializada en Fresh Rescue**. Todas las agencias de Fresh Rescue **tienen acceso al equipo que ayudan con la clasificación y el transporte seguros de los alimentos (básculas, mantas para congeladores)**. La supervisión constante que realizan los representantes del Banco de Alimentos garantiza que los donantes tengan retroalimentación regular y constante y que los asuntos preocupantes se aborden de forma inmediata.

- Kayla Thomson, Supervisor de Adquisición de Alimentos del Banco de Alimentos San Diego

Infórmate más sobre San Diego Food Bank:

<https://sandiegofoodbank.org/food-drives/food-industry-donations/>



(858) 527-1419



acarson@sandiegofoodbank.org



PROTECCIONES DE LA RESPONSABILIDAD POR DONACIONES ALIMENTARIAS

Para mayor información, visita [<insert link here>](#).



5 Pasos para comenzar y mantener un programa de donaciones de alimentos

1 Identifica alimentos aptos para ser donados.

- ✓ **Alimentos excedentes que están siendo retenidos.** Alimentos reservados para servirlos pero que finalmente no lo fueron.
- ✓ **Inventario en exceso.** Cantidades extra por error de pedido, cancelación de evento, etc.

Alimentos fechados. La mayoría de las "fechas de vencimiento" se refieren a la calidad y no a la salubridad alimentaria. Alimentos que han pasado la fecha en la etiqueta pueden ser donados si aún tienen buen aspecto, olor y tienen buen aspecto para ingerirse. La excepción de esta guía es la fórmula para infantes, la cual no puede ser donada después de la fecha de caducidad.

- ✗ Alimentos no aptos para el consumo humano, por ejemplo, enmohecidos, con decoloración y/o en vía de descomposición.
- ✗ Alimentos que estuvieron en el área de peligro (entre 41°F-135°F) por más de dos horas.
- ✗ Cualquier alimento que no fue controlado bajo los estándares de salud culinaria y/o los protocolos de salubridad alimentaria.



2 Define la logística interna.

- ✓ Identifica en dónde pueden ser almacenados los alimentos donados.
- ✓ Designa líderes/campeones entre el personal.

Consideraciones especiales para alimentos preparados:

- Los alimentos preparados tienen que enfriarse rápidamente: bajar de 135°F a 70°F en dos horas y de 70°F a 41°F en cuatro horas.
- Alimentos preparados podrían requerir ser re-embalados lo cual puede llevarse a cabo con suministros existentes (charolas de aluminio, contenedores para llevar, etc). Alimentos re-embalados deben ser marcados con la fecha e igualmente, de ser posible, enlistar cualquier alérgeno e información sobre los ingredientes.

3 Contacta a una organización de recuperación de alimentos y establece un acuerdo escrito.

- ✓ Contacta a una despensa local para conectarla con una organización de recuperación de alimentos
- ✓ Crea un acuerdo o contrato escrito con la organización de recuperación de alimentos (asegúrate de mantener una copia en el almacén o sitio).



- ☎ (858) 452-3663
- ✉ fooddonation@feedingsandiego.org
- 📍 <https://feedingsandiego.org/get-involved/donate-food/>



- ☎ (858) 527-1419
- ✉ acarson@sandiegofoodbank.org
- 📍 <https://sandiegofoodbank.org/food-drives/food-industry-donations/>

4

Genera un SOP (siglas en inglés) y capacita al personal.



Desarrolla un Estándar de Procedimientos Operacionales (SOP por sus siglas en inglés) para documentar la logística y los procedimientos de las donaciones.



Muestra de SOP

Sección A. Alimentos aptos para ser recuperados

- Describe los alimentos no aptos para ser donados (utiliza la información proporcionada en este documento)

Sección B. Logística y procedimientos

- Incluye fotos del área en donde se almacenarán los alimentos
- Si las donaciones son de alimentos preparados, incluye fotos o descripciones de los procedimientos para re-ensasar

Sección C. Información de la organización de recuperación de alimentos

- Incluye la información del contacto para el colaborador que recibe la donación
- Incluye el horario de recolección (días de la semana y hora)

Sección D. Contactos en el sitio

- Haz una lista de los contactos en tu organización que supervisarán/observarán las actividades de recuperación de alimentos (por ejemplo, cocineros, gerentes, mánagers, etc)



Todo el personal deberá estar informado sobre el programa de donaciones de alimentos para que pueda participar en su éxito. Procura que el personal vigente sea entrenado y que el nuevo personal adquiera entrenamiento en cuanto comience actividades laborales.



Estrategias para entrenar al personal:

- Designa a algunos mánagers/supervisores para que capaciten a todo el personal. Haz una lista de todo el personal para que firme al lado de su nombre una vez que complete el entrenamiento.
- Incluye capacitación sobre donaciones de alimentos para todo el nuevo personal dentro de los procedimientos de integración y de orientación.
- Considera dar premios mensuales a las campeonas y campeones de las donaciones de alimentos (por ejemplo, certificados para comidas) para fomentar la participación.
- Colabora con la despensa o el banco de alimentos local o la agrupación que recibirá tu donación para organizar un día de voluntarios o un tour para que el personal pueda ver en dónde se distribuyen las donaciones.

5

Mantén un registro o récords.



Por cada organización de recuperación de alimentos con quien tengas un contrato o un acuerdo escrito, lleva registro de:

- El **nombre, domicilio e información del contacto** del servicio u organización
- Los **tipos de alimentos** que se colectan o que entregan por su propia cuenta
- La **frecuencia** acordada con que los alimentos se recogerán o que se entregarán por su propia cuenta
- La **cantidad** de alimentos recaudada o entregada, medida en libras por mes

Una guía para las deducciones de impuestos por donación de alimentos

¡Tus donaciones de alimentos pueden ahorrarte dinero! Utiliza esta guía para obtener más información sobre cómo tu empresa puede disminuir costos al máximo a través de deducciones tributarias por donación de alimentos. Las donaciones caritativas de alimentos son elegibles para incentivos fiscales federales y deducciones aumentadas, siempre que cumplan con ciertos criterios. Este es un beneficio concretamente disponible para tu negocio, y esta guía puede ayudarte a entender cual deducción fiscal es adecuada para tu empresa.

Aviso: Es responsabilidad de la entidad donante obtener los recibos y documentos requeridos para reclamar deducciones tributarias. Este documento es una breve síntesis, la cual no procura brindar asesoramiento legal o fiscal.

Entendamos las diferencias entre deducciones generales y deducciones aumentadas derivadas de donaciones de alimentos

Para calcular sus ahorros por donaciones de alimentos, las empresas pueden declarar una de estas deducciones tributarias: **la deducción general o la deducción aumentada.** Si la donación de alimentos no cumple los requisitos para la deducción aumentada, la empresa puede usar la deducción general.

Deducción tributaria general

Deducción tributaria aumentada

¿Qué es?

Declara la deducción de impuestos a partir del valor base de los alimentos donados (costo incurrido por la empresa para adquirir el alimento).

Una deducción de impuestos que excede el valor base de los alimentos donados. Empresas calificadas pueden deducir el menor:

- (a) El doble del valor base de los alimentos donados o
- (b) El valor base de los alimentos donados más la mitad del margen de la ganancia que se proyectaba sobre la venta del alimento

¿Cuáles son los criterios de elegibilidad?

La donación debe tener propósitos caritativos, donada a una entidad descrita bajo la Sección 170 del Código de Servicios Internos (IRC por sus siglas en inglés).

El receptor de los alimentos donados debe ser una organización caritativa calificada tipo 501c3 y los alimentos deben ser usados para el cuidado de enfermos, necesitados y bebés.

Los alimentos donados deben ser utilizados exclusivamente con fines caritativos.

El receptor no puede intercambiar los alimentos por dinero, otra propiedad o servicios.

¿Existen límites?

Una sociedad anónima de tipo C
Corporación C: no puede deducir más del 10% anualmente de su ingreso tributable.
Otras empresas (incluyendo sociedades anónimas de tipo S
Corporación S: , empresas por cuenta propia y algunas LLC) no pueden deducir más del 30% anualmente de su ingreso tributable

Todas las empresas –incluyendo sociedades anónimas tipo C, sociedades anónimas tipo S, asociaciones LLC, empresas por cuenta propia y otras entidades empresariales– pueden deducir hasta el 15% de su ingreso tributable en donaciones alimentarias siempre y cuando las donaciones cumplan los requisitos de elegibilidad mencionados anteriormente.

¿Cuáles recibos o documentos necesito?

Deducción tributaria general

Recibo y/o documento por la donación

Deducción tributaria aumentada

Acuerdo escrito de la organización receptora con esta información:

- Descripción de los alimentos donados, con fecha de recibido
- Declarar por escrito que el alimento se utilizará de acuerdo con los requisitos 170e3 del IRS (por sus siglas en inglés, Servicio de Impuestos Internos)
- Declarar por escrito que la entidad receptora está reconocida como exenta de impuestos, 501c3
- Declarar por escrito que se mantendrán registros adecuados y que se pondrán a la disposición del IRS en caso de ser solicitados

Ejemplo Ilustremos paso a paso un ejemplo: tu empresa hizo una donación de 500 libras de cebollas a una organización local sin fines de lucro.

1 Primero, entendamos e identifiquemos algunos valores importantes:

	Definición	Valores en el ejemplo
Valor base	El costo pagado por tu empresa para obtener el alimento.	\$200
Valor justo de mercado	El total por el que el alimento podría haberse vendido.	\$300
Margen de ganancia	El valor justo de mercado - (menos) el valor base	\$100

2 A continuación, calculemos y comparemos las posibles deducciones con ejemplos de la Deducción tributaria general y de la Deducción tributaria aumentada. Recuerda, con la deducción tributaria aumentada, puedes **reclamar solo la declaración menor/más pequeña entre los dos métodos de cálculo:**

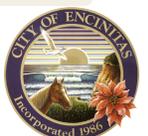
Deducción general	Deducción aumentada
Valor base = \$200	Método 1: Valor base x 2 \$200 x 2 = \$400
	Método 2: Valor base + (Margen de ganancia /2) \$200 + (\$100 /2) \$200 + (\$50) = \$250

En este ejemplo, tu empresa podría declarar la deducción aumentada de **\$250** por la donación de cebollas.

3 Por último, usa tus deducciones para calcular los ahorros en tus pagos tributarios.

Ejemplo: **\$250** deducción tributaria de la tasa fiscal del 22%
 $\$250 \times .22 = \mathbf{\$55}$ ahorros en pagos

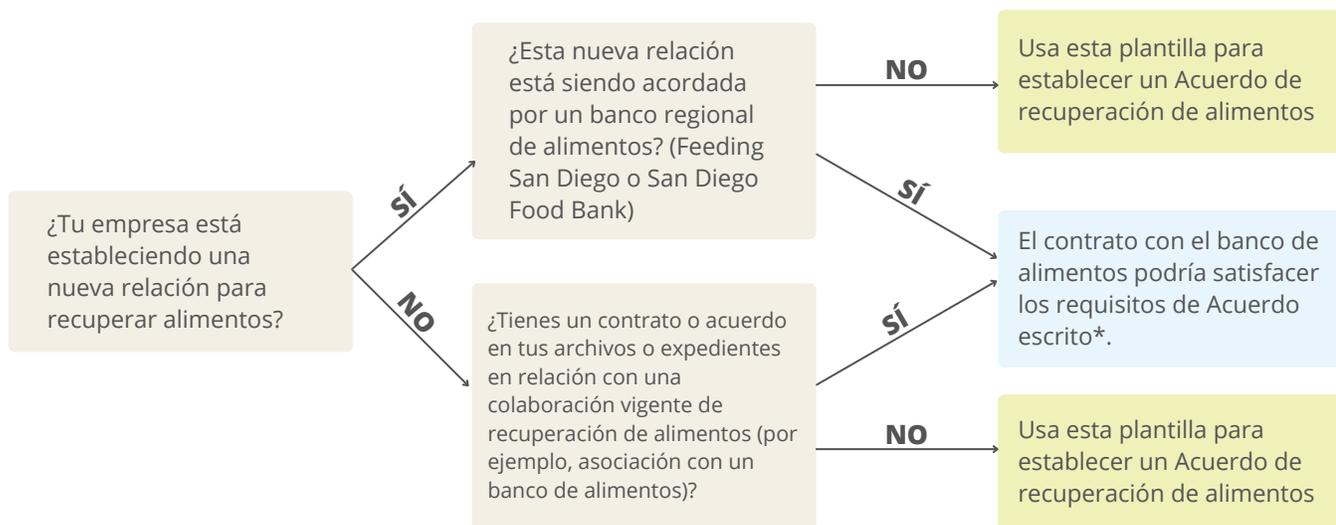
Aviso: Las deducciones disminuyen el total de tu ingreso tributable. Para calcular tal descenso, el total que tu empresa ahorró en resultado de esta donación, multiplica la deducción por la tasa fiscal bajo la cual se categoriza tu empresa.



Plantilla para Acuerdo de recuperación de alimentos

La SB 1383 requiere que Generadores Nivel 1 y Generadores Nivel 2 retengan acuerdos escritos con organizaciones y/o servicios recuperadores de alimentos quienes recibirán sus alimentos excedentes aún consumibles. Este documento es una plantilla para asistir a empresas en el cumplimiento de dicho requisito.

Soy Generador Nivel 1 o Nivel 2, ¿requiere mi empresa completar esta plantilla?



*Si un donante tiene una relación (corporativa u otra) con un banco regional de alimentos y ese banco tiene contratos directos con agencias recuperadoras de alimentos, esos contratos vigentes son adecuados y cumplen los requisitos y condiciones de la Sección 18991.3 de la ley SB 1383. **Se requerirá que el donante de alimentos obtenga y mantenga una copia de este contrato para estar en cumplimiento con los requisitos de mantenimiento de registros descritos en la Sección 18991.4 de dicha ley.**

¿Cómo deberá mi empresa utilizar esta plantilla?

Después de leer y firmar las confirmaciones, completa la hoja de cálculos al reverso del documento. Encontrarás dos columnas, una para que complete el donante, y la otra para que complete la organización receptora de los alimentos o servicios donados.

Confirmaciones y firmas

- **Documentación y mantenimiento de registros:** una copia impresa debe estar presente en el sitio para cumplir los requisitos delineados en la Sección 18991.4 de la Ley SB 1383.
- **Seguridad alimentaria:** Todas las actividades en la recuperación de alimentos deben ser ejecutadas de acuerdo con regulaciones sanitarias y de manejo de alimentos federales, estatales y locales
- **Descarga de alimentos:** El donador identificado en el acuerdo certifica que no aportará deliberadamente alimentos inservibles o no consumibles, no forzará la recuperación de alimentos una vez que se ha cumplido la capacidad del receptor ni entregas intencionales de forma extemporánea a los acuerdos establecidos (descarga de alimentos).

Firma del donante de alimentos

Fecha

Firma de la entidad recuperadora de alimentos

Fecha

Plantilla para Acuerdo de recuperación de alimentos

Ambos, el donante y el receptor/recuperador de alimentos, deberán llenar su parte.

Información del contacto

	Donante de alimentos	Recuperador de alimentos
Nombre de la organización		
Domicilio		
Contacto principal		
Horario de apertura		

Estima las cantidades (en libras) **por semana** que tu organización podría donar/recibir. Si no puedes donar/recibir cierto tipo de alimentos marca "0".

Tipos y cantidades de alimentos (por semana)

No-perecederos (Alimentos secos y de vida estable en estante)		
Perecederos (P. ej., verduras y/ frutas frescas, lácteos, carnes, etc.)		
Preparados (Alimentos calientes, fríos o congelados)		
Otros _____ _____		

Logística de recuperación de alimentos

Habrá que responder estas cuestiones de forma colaborativa

¿Con qué frecuencia se recuperarán alimentos?

- Según se requiera/on call
- Diariamente
- Semanalmente
- Otro: _____

Se recuperarán los alimentos:

- Colectándolos en el sitio:** la organización/servicio recuperador se desplazará al sitio del donante para recoger y transportar los alimentos para su distribución
- Entrega por cuenta propia:** el donante transportará por su propia cuenta los alimentos al sitio de la organización/servicio de recuperación.

Los alimentos serán recuperados bajo el siguiente calendario (incluye día/s y horas):

Sugerencia: Observa el horario de apertura descrito anteriormente para determinar el calendario.



Con mucho orgullo participamos en un programa de recuperación de alimentos.

¿Cómo puedes ayudar para que nuestro programa de recuperación de alimentos tenga éxito?



Identifica alimentos aptos para ser donados. Los alimentos tienen que haber sido manejados dentro de los protocolos de sanidad y seguridad alimentarias, incluyendo guías sobre el tiempo y temperaturas.

¿No está claro si un alimento en específico es apto para ser donado? **Pregúntale a un campeón o campeona presencial.**

Las **“fechas de caducidad”** se refieren a la calidad y no a la salubridad alimentaria. Alimentos que han pasado la fecha en la etiqueta pueden ser donados si aún tienen buen aspecto, olor y tienen buen aspecto para ingerirse.



Deposita las donaciones de alimentos en el área designada del almacén. Empaca, etiqueta y ponles fecha a las donaciones de ser necesario.

Nuestro espacio para almacenar donaciones de alimentos:

Calendario para donaciones de alimentos (día y hora):

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sabádo	Domingo

Nuestro(s) colaborador(es) sin fin de lucro en donaciones de alimentos:

Organización : _____

Nombre del contacto: _____

Teléfono: _____

Email: _____

Organización : _____

Nombre del contacto: _____

Teléfono: _____

Email: _____

