"En el sistema internacional de unidades, la Hora Legal se emite en formato de 24 horas, es decir, 2 dígitos entre 00 y 24 para la hora; 2 dígitos entre 00 y 59 para los minutos; y 2 dígitos entre 00 y 59 para los segundos."

HORA LEGAL
REPÚBLICA DE COLOMBIA

17:00:02

(UTC - 5) = TIEMPO UNIVERSAL COORDINADO DISMINUIDO 5 HORAS

FECHA:

AÑO MES DÍA

2025-01-22

MIÉRCOLES, 22 DE ENERO DE 2025

PLANILLA DE RADICACION DE PROPUESTAS

OBJETO:

Invitación Pivada No. 001 de 2025 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

Se deja constancia que la invitacion objeto de la presente se radicaron las propuestas que acontinuacion se relacionan:

FECHA	HORA	NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL PROPONENTE	NOMBRE(S) Y APELLIDO(S) DE QUIEN PRESENTA LA PROPUESTA	NÚMERO DE CEDULA DE CIUDADANIA	FIRMA
22-01-2025	03:31pm	Superlogistica Sga	Karen Gomez Castellano	1.096.959.347.	KarenGomez.

Siendo las 05:00 a.m - ~~p.m~~. del dia 22 de enero de 2025 se cierra el proceso de prestacion de propuestas:

Angie Jhuliana Guerrero Rojas - Profesional Universitario Sortesalud

Recibe para evaluación de las propuestas:

Nombre: Angie Jhuliana Guerrero Rojas

Cargo: Profesional Universitario Sortesalud

Fecha:22/01/2025

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

ACTA DE CIERRE
INVITACIÓN PRIVADA No. 001 de 2025

En Bucaramanga, a los veintidós (22) días del mes de enero de dos mil veinticinco (2025), siendo las cinco de la tarde se reunieron en la Oficina de Gerencia de la ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, **YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ,** Jefe de la Oficina Asesora Jurídica de la ESE Hospital Universitario de Santander , **YESENIA TRUJILLO CARDOSO,** Abogada Contratista de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS, y **ANDRES EDUARDO VEGA ARGUELLO** Abogado de Apoyo Oficina Jurídica ESE HUS – Sortesalud, con el fin de realizar el CIERRE de la **INVITACIÓN PRIVADA No. 001 de 2025** cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".**

Llegada la fecha y hora para el cierre, se presentaron las siguientes propuestas:

PROPONENTE	VALOR DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	POLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA
"SUPERLOGISTICA BGA S.A.S."	**DOS MIL SETECIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.730.000.0000)**	SE REALIZA REVISIÓN DE LA PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA ASÍ: SE PRESENTA PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA No. 96-45-101086027 EXPEDIDA POR LA ASEGURADORA COMPAÑÍA SEGUROS DEL ESTADO S.A., CON FECHA DE EXPEDICIÓN 22 DE ENERO DE 2025 VIGENCIAS: DESDE EL 22/01/2025 HASTA EL 22/04/2025 VALOR ASEGURADO: DOSCIENTOS SETENTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 273.000.000)

No siendo otro el objeto de la presente se da por terminada y en constancia se firma a las 05:10 de la tarde, por quienes en ella intervinieron:

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

YESENIA TRUJILLO CARDOSO
Abogada de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Andres E. Vega A.
ANDRÉS EDUARDO VEGA ARGUELLO
Abogado de Apoyo Oficina Jurídica ESE HUS – Sortesalud

Super logística BGA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

2 2 ENE. 2025

GERENCIA

3:31pm

INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN LEGAL O JURIDICO

ANEXO No. 1

MODELO DE CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

RFERENCIA **INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025**

El suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON** de acuerdo con los términos de la invitación, presento (amos) la siguiente propuesta para el **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".** caso de que me sea aceptada por el Hospital, me comprometo a firmar el contrato correspondiente

Así mismo declaro que:

- Que conozco la información general y demás documentos de los términos de la invitación y que acepto los requisitos allí contenidos
- Que he recibido las siguientes adendas a los documentos del proceso de Invitación **INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025** y que acepto su contenido.
- Que esta propuesta y el contrato que llegare a celebrarse compromete sólo al firmante de esta carta.
- Que ninguna persona distinta al firmante tiene interés comercial en esta propuesta ni en el contrato que de ella se derive.
- Que no me hallo incurso en causal alguna de inhabilidades o incompatibilidades señaladas en la Ley, y que no me encuentro en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
-
- Que no he sido sancionado mediante acto administrativo ejecutoriado por ninguna entidad oficial dentro de los últimos dos (2) años anteriores a la fecha de cierre del proceso de Invitación privada

- Que si se me adjudica el contrato, me comprometo a constituir las garantías requeridas y a suscribir éstas y aquél dentro de los términos señalados para ello.
- Que la presente propuesta consta de _____ (__) folios, debidamente numerados.

AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN VÍA ELECTRÓNICA: De conformidad con lo dispuesto en el artículo 56 del CPACA (Ley 1437-2011) se autoriza a la ESE HUS para realizar la notificación de actos administrativos vía electrónica: Para el efecto autorizamos las notificaciones en el siguiente correo: electrónico superlogistica.bga@gmail.com / directoradmin@superlogisticabga.com

De la misma manera autorizo a la ESE HUS para que consulte la base de datos del registro de inhabilidades por delitos sexuales en menores de edad, autorización que hago, no solo para la consulta previa a la suscripción del contrato, sino también para las consultas que periódicamente corresponde hacer a esa Entidad, de conformidad con la norma legal y reglamentaria.

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
REPRESENTANTE LEGAL
CC 1.098.675.932 Bucaramanga
SUPERLOGISTICA BGA SAS
NIT 900.751.931-9
CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
TEL 3183412809
BUCARAMANGA

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
Representante legal – SUPERLOGISTICA BGA SAS

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 13/01/2025 - 12:44:27
Recibo No. 11819504, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: FNZZ2BCD40

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LA MATRÍCULA E INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO MERCANTIL, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social:	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
Sigla:	No Reportó
Nit:	900751931-9
Domicilio principal:	Bucaramanga

MATRÍCULA

Matrícula No.	05-301075-16
Fecha de matrícula:	22 de Julio de 2014
Ultimo año renovado:	2024
Fecha de renovación:	01 de Abril de 2024
Grupo NIIF:	GRUPO II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
Municipio:	Bucaramanga - Santander
Correo electrónico:	superlogistica.bga@gmail.com
Teléfono comercial 1:	6076960407
Teléfono comercial 2:	3183412809
Teléfono comercial 3:	No reportó
Dirección para notificación judicial:	CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
Municipio:	Bucaramanga - Santander
Correo electrónico de notificación:	superlogistica.bga@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	6076960407
Teléfono para notificación 2:	3183412809
Teléfono para notificación 3:	No reportó

La persona jurídica SUPERLOGISTICA BGA S.A.S NO autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

Por Documento privado del 15 de Julio de 2014 de Asamblea Gral Accionistas

Firma válida
Firma Electrónica

---

de Bucaramanga, inscrito en esta Cámara de Comercio el 22 de Julio de 2014, con el No 120174 del libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza COMERCIAL denominada ECO CATERING S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

QUE POR ACTA NO. 023 DE 2020 DE FECHA 2020/08/03 DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS, INSCRITA EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO EL 2020/08/04 BAJO EL NO. 180172 DEL LIBRO 9, CONSTA: CAMBIO DE RAZÓN SOCIAL A: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

TÉRMINO DE DURACIÓN

La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es INDEFINIDA.

OBJETO SOCIAL

OBJETO SOCIAL: QUE POR ACTA NO. 041 DE FECHA 2022/05/31 DE ASAMBLEA EXTRAORDINARIA DE ACCIONISTAS, ANTES CITADA, CONSTA: REFORMA ESTATUTOS, ARTICULO 5° OBJETO SOCIAL: 1.- EL PROCESO INDUSTRIAL, PREPARACION, PRODUCCION, CULTIVO, EMPAQUE, MERCADEO, COMERCIALIZACION Y VENTA AL MAYOR Y DETAL DE TODA CLASE DE BIENES DE CONSUMO ALIMENTACION PARA LA ESPECIE HUMANA Y ANIMAL. 2.- COMERCIALIZACION, DISTRIBUCION, PREPARACION Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS NATURALES, PROCESADOS, FRIGORIFICOS Y EN CONSERVA, PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS. 3.- ADMINISTRACION, SUMINISTRO Y SERVICIOS DE RESTAURANTES, CAFETERIAS, CLUBES, CASINOS Y AFINES, A INSTITUCIONES DE CARACTER PUBLICO O PARTICULAR. 4.- IMPORTACION Y EXPORTACION DE TODO TIPO ALIMENTOS. 5.- MONTAJE DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES ESPECIALIZADOS EN PRODUCTOS ALIMENTICOS COMO RESTAURANTES, PANADERIAS, DESPULPADORAS, AUTO MERCADOS, ETC. 6.- ADMINISTRACION Y PREPARACION DE SERVICIOS ESPECIALIZADOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS A PACIENTES DE ENTIDADES HOSPITALARIAS PUBLICAS O PRIVADAS Y AL PERSONAL ADMINISTRATIVO DE DICHAS INSTITUCIONES, 7.- ADMINISTRACION Y PREPARACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA Y RESTAURANTE A INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL NIVEL ESCOLAR A UNIVERSITARIO SEAN PUBLICAS O PRIVADAS. 8.- PREPARACION, PROCESAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON ESPECIALIDAD EN RESTAURANTES ESCOLARES. 9.- PRESTACION DE SERVICIO DE ASEO Y CAFETERIA, MANTENIMIENTO GENERAL, JARDINERIA, LAVANDERIA, EN AREAS INTERNAS Y EXTERNAS DE OFICINAS, ESTABLECIMIENTOS INDUSTRIALES, EDIFICIOS. 10.- COMPRA, VENTA Y SUMINISTRO DE ALIMENTOS, ASEO Y LAVANDERIA. HERRAMIENTAS EN GENERAL, PINTURAS, PAPELERIA, ELEMENTOS E INSUMOS DE ASEO, DOTACION Y UNIFORMES. 11.- PRESTACION DE SERVICIOS A ENTIDADES PUBLICAS Y PRIVADAS EN ASESORIAS, CONSULTORIAS, AUDITORIAS E INTERVENTORIAS, PROCESOS DE CAPACITACION EN INVESTIGACIONES; RELACIONADO CON LA PREPARACION, PROCESAMIENTO Y SUMINISTRO DE ALIMENTACION, CAFETERIAS, RESTAURANTES Y AFINES, ASEO, MANTENIMIENTO GENERAL. 12.- EN DESARROLLO DE SU OBJETO SOCIAL, LA SOCIEDAD FORMA PARTE DE OTRAS SOCIEDADES COMERCIALES Y/O CIVILES, ADQUIRIENDO O SUSCRIBIENDO ACCIONES A HACIENDO APORTES DE CUALQUIER

ESPECIE, ADQUIRIRLAS, INCORPORARLAS O FUSIONARSE ENTRE ELLAS. 13.- PARTICIPAR EN CONCURSOS, LICITACIONES PUBLICAS O PRIVADAS, PRESENTAR PROPUESTAS Y REALIZAR CONSORCIOS, UNIONES TEMPORALES, PROMESAS DE ASOCIACION PERMITIDAS POR LA LEY. 14.- CELEBRAR TODOS LOS CONTRATOS QUE TENGA RELACION DIRECTA CON EL OBJETO SOCIAL Y SEAN NECESARIOS PARA EL DESARROLLO DEL MISMO. 15.- CELEBRAR TODA CLASE DE NEGOCIOS Y OPERACIONES CON ENTIDADES BANCARIAS Y CREDITO Y TODOS AQUELLOS ACTOS QUE SEAN NECESARIOS PARA DESARROLLAR SU OBJETO SOCIAL. 16.- PRESTACION DE SERVICIOS PROFESIONALES DE LAVANDERIA INDUSTRIAL A HOTELES, RESTAURANTES, HOSPITALES, CLINICAS Y SERVICIOS DE TINTORERIA. 17.- LA PRESTACION DE TODA CLASE DE SERVICIOS TECNICOS Y PROFESIONALES EN ASEO, LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CARACTER INDUSTRIAL, CLINICO, HOSPITALARIO, JARDINERIA, DE CAFETERIA, DE ADMINISTRACION DE INMUEBLES DE ARRENDAMIENTO, DE BIENES MUEBLES E INMUEBLES. 18.- LAVADO INDUSTRIAL DE CAMPANAS, COCINAS Y AREAS DE USO INDUSTRIAL; 19.- PREPARACION, SUMINISTRO Y SERVICIOS DE ALIMENTOS PARA PROGRAMAS DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE.

CAPITAL

		* CAPITAL AUTORIZADO *
Valor	:	$2.000.000.000,00
No. de acciones	:	2.000
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL SUSCRITO *
Valor	:	$1.000.000.000,00
No. de acciones	:	1.000
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL PAGADO *
Valor	:	$1.000.000.000,00
No. de acciones	:	1.000
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

REPRESENTACION LEGAL: QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE CONSTITUCION DE FECHA 2014/07/15, ANTES CITADO, CONSTA: ARTÍCULO 46. GENERALIDADES SOBRE EL GERENTE Y SU SUPLENTE: LA SOCIEDAD TENDRÁ UN GERENTE Y UN SUPLENTE DEL GERENTE, QUIENES PODRÁN SER UNA PERSONA NATURAL O JURÍDICA, CON UN SUPLENTE QUE REEMPLAZARÁ AL PRINCIPAL, EN SUS FALTAS ACCIDENTALES, TEMPORALES O ABSOLUTAS. ARTÍCULO 48. REPRESENTACIÓN LEGAL: EL GERENTE Y SU SUPLENTE SON LOS REPRESENTANTES LEGALES DE LA SOCIEDAD PARA TODOS LOS EFECTOS.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE CONSTITUCION DE FECHA 2014/07/15, ANTES CITADO, CONSTA: ARTÍCULO 49: FUNCIONES DEL GERENTE Y EL SUPLENTE DEL GERENTE: EL GERENTE Y EL SUPLENTE DEL GERENTE EJERCERÁN TODAS LAS FUNCIONES PROPIAS DE LA NATURALEZA DE SU CARGO, Y EN ESPECIAL, LAS SIGUIENTES: 1. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE LOS ACCIONISTAS, ANTE TERCEROS Y ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES DEL ORDEN ADMINISTRATIVO Y JURISDICCIONAL, YA SEA EN FORMA DIRECTA O A TRAVÉS DE APODERADO. 2. EJECUTAR TODOS LOS ACTOS U OPERACIONES CORRESPONDIENTES AL OBJETO SOCIAL, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LAS LEYES Y EN ESTOS ESTATUTOS. 3. AUTORIZAR CON SU FIRMA TODOS LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS QUE DEBAN OTORGARSE EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES O EN INTERÉS DE LA SOCIEDAD. 4. PRESENTAR A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS EN SUS REUNIONES ORDINARIAS, UN INVENTARIO Y UN BALANCE DE FIN DE EJERCICIO, JUNTO CON UN INFORME ESCRITO SOBRE LA SITUACIÓN DE LA SOCIEDAD, UN DETALLE COMPLETO DE LA CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS Y UN PROYECTO DE DISTRIBUCIÓN DE UTILIDADES OBTENIDAS. 5. NOMBRAR Y REMOVER LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD, SIEMPRE QUE SU NOMBRAMIENTO NO CORRESPONDA A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS. 6. TOMAR TODAS LAS MEDIDAS QUE RECLAME LA CONSERVACIÓN DE LOS BIENES SOCIALES, VIGILAR LA ACTIVIDAD DE LOS EMPLEADOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA SOCIEDAD E IMPARTIRLES LAS ÓRDENES E INSTRUCCIONES QUE EXIJA LA BUENA MARCHA DE LA COMPAÑÍA. 7. CONVOCAR LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS A REUNIONES EXTRAORDINARIAS CUANDO LO JUZGUE CONVENIENTE O NECESARIO Y HACER LAS CONVOCATORIAS DEL CASO CUANDO LO ORDENEN LOS ESTATUTOS. 8. CUMPLIR LAS ÓRDENES E INSTRUCCIONES QUE LE IMPARTAN LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS Y, EN PARTICULAR, SOLICITAR AUTORIZACIONES PARA LOS NEGOCIOS QUE SEGÚN LAS NORMAS LEGALES DEBAN APROBAR PREVIAMENTE LA ASAMBLEA. 9. CUMPLIR O HACER QUE SE CUMPLAN OPORTUNAMENTE TODOS LOS REQUISITOS O EXIGENCIAS LEGALES QUE SE RELACIONEN CON EL FUNCIONAMIENTO Y ACTIVIDADES DE LA SOCIEDAD. 10. IMPLEMENTAR Y MANTENER EN LA COMPAÑÍA UN SISTEMA DE GESTIÓN Y DICTAR LOS LINEAMIENTOS GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN. 11. FIRMAR LAS PROPUESTAS, SUSCRIBIR Y LEGALIZAR TODOS LOS CONTRATOS RELACIONADOS CON LOS PROCESOS LICITATORIOS, INVITACIONES, CONCURSOS Y OFERTAS, PÚBLICAS Y PRIVADAS, EN LAS QUE LA SOCIEDAD HAYA PARTICIPADO. 12. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD EN CUALQUIERA DE LAS ETAPAS: PRECONTRACTUALES, CONTRACTUALES Y POST CONTRACTUALES, CUANDO ASÍ SE REQUIERA. 13 NOMBRAR LOS APODERADOS QUE REQUIERA LA COMPAÑÍA. 14. CELEBRAR ACTOS Y CONTRATOS CUYA CUANTÍA NO EXCEDA DE TRES MIL (3.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES. LOS GERENTES DE LAS SUCURSALES PODRÁN CELEBRAR ACTOS Y CONTRATOS CUYA CUANTÍA NO EXCEDA LOS CUARENTA (40) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES 15. LAS DEMÁS FUNCIONES QUE LE DELEGUE LA ASAMBLEA GENERAL Y LOS PRESENTES ESTATUTOS.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No 039 de 2022 del 25 de Abril de 2022 de Asamblea Extraordinaria

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 13/01/2025 - 12:44:27
Recibo No. 11819504, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: FNZZ2BCD40

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Accionistas inscrita en esta cámara de comercio el 09 de Mayo de 2022 con el No 200215 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
SUPLENTE DEL GERENTE	DELGADO CENTENO SERGIO ENRIQUE	C.C. 91294543

Por Acta No 071 de 2024 del 17 de Abril de 2024 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta cámara de comercio el 22 de Abril de 2024 con el No 223624 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
GERENTE	RIAÑO PABON LUIS ALFREDO	C.C. 1098675932

OTRAS FUNCIONES: QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE CONSTITUCION DE FECHA 2014/07/15, ANTES CITADO, CONSTA: ARTÍCULO 44. FUNCIONES DE LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS: SON FUNCIONES DE LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS: 16. AUTORIZAR AL GERENTE PARA LA CELEBRACIÓN DE ACTOS Y CONTRATOS CUYA CUANTÍA EXCEDA DE MIL (1.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES.

REVISORES FISCALES

Por Acta No 061 del 19 de Febrero de 2024 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta Cámara de Comercio el 23 de Febrero de 2024 con el No 220043 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	ZARATE CASTILLO MAXWELL ENRIQUE	C.C 9294301

REFORMAS A LOS ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO	INSCRIPCION
A. No 003 de 05/06/2015 Asamblea E de Bucaramanga	127348 16/06/2015 Libro IX
A. No 023 d de 03/08/2020 Asamblea E de Bucaramanga	180172 04/08/2020 Libro IX
A. No 039 d de 25/04/2022 Asamblea E de Bucaramanga	200213 09/05/2022 Libro IX
A. No 041 de 31/05/2022 Asamblea E de Bucaramanga	200895 06/06/2022 Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo

---

y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Bucaramanga, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso.

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 1089.
Actividad secundaria Código CIIU: 5613.
Otras actividades Código CIIU: 8121.
Otras actividades Código CIIU: 9601.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica, figura(n) matriculado(s) en la Cámara de Comercio de Bucaramanga el (los) siguientes(s) establecimiento(s) de comercio:

Nombre:	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BGA
Matricula No:	301076
Fecha de matrícula:	22 de Julio de 2014
Último año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	CARRERA 31 # 52 B - 160
Municipio:	Bucaramanga - Santander

Nombre:	SUPERLOGISTICA CENTRO DE PRODUCCION SOCORRO
Matricula No:	418887
Fecha de matrícula:	11 de Diciembre de 2018
Último año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	CARRERA 16 # 9 - 53
Municipio:	Socorro - Santander

Nombre:	SUPERLOGISTICA BODEGA ALIMENTOS
Matricula No:	615610
Fecha de matrícula:	28 de Marzo de 2022
Último año renovado:	2024

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 13/01/2025 - 12:44:27
Recibo No. 11819504, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: FNZZ2BCD40

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	CALLE 73 # 41 W - 51 BODEGA 10 PARQUE PROVINCIA DE SOTO II
Municipio:	Bucaramanga - Santander
Nombre:	LAVANDERIA SUPERLOGISTICA
Matricula No:	637751
Fecha de matrícula:	25 de Enero de 2023
Último año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	CALLE 14 # 18 - 31
Municipio:	Bucaramanga - Santander
Nombre:	CENTRO DE PRODUCCION SUPERLOGISTICA BUCARAMANGA
Matricula No:	657332
Fecha de matrícula:	25 de Septiembre de 2023
Último año renovado:	2024
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	CARRERA 8 # 20 N - 148 BODEGA 1 PARQUE 169
Municipio:	Bucaramanga - Santander

Si desea obtener información detallada de los anteriores establecimientos de comercio o de aquellos matriculados en una jurisdicción diferente a la del propietario, deberá solicitar el certificado de matrícula mercantil del respectivo establecimiento de comercio.

La información correspondiente a los establecimientos de comercio, agencias y sucursales, que la persona jurídica tiene matriculados en otras cámaras de comercio del país, podrá consultarla en www.rues.org.co.

TAMAÑO EMPRESARIAL

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la resolución 2225 de 2019 del DANE, el tamaño de la empresa es :
Mediana Empresa

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por Actividad Ordinaria: $19.740.025.704

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo:
CIIU: 1089

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

No aparece inscripción posterior de documentos que modifique lo antes enunciado

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 13/01/2025 - 12:44:27
Recibo No. 11819504, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: FNZZ2BCD40

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a WWW.CAMARADIRECTA.COM y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir de la fecha de su expedición.

El presente certificado no constituye conceptos favorables de uso de suelo, normas sanitarias y de seguridad.

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la sociedad, a la fecha y hora de su expedición.

Importante: la firma digital del secretario de la Camara de Comercio de Bucaramanga contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la superintendencia de industria y comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la ley 527 de 1999.

En el certificado se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del secretario de la Cámara de Comercio de Bucaramanga, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No, obstante si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual puede imprimirlo desde su computador con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Bucaramanga. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar, por una sola vez, su contenido ingresando a www.camaradirecta.com opción certificados electrónicos y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las ventanillas o a través de la plataforma virtual de la cámara.



Lina María Rodriguez Buitrago

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.098.675.932

RIAÑO PABON

APELLIDOS

LUIS ALFREDO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 20-SEP-1989

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.78 ESTATURA | O+ G.S. RH | M SEXO

24-SEP-2007 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

P-2700100-00098722-M-1098675932-20081016 0004489718A 1 24021298

CERTIFICACIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES

MODELO CERTIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO
ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002, LEY 828 DE 2003 Y LEY 1150 DE 2007

PERSONA JURÍDICA

MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.294.301 de Turbaco, actuando como Revisor Fiscal de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS** identificada con NIT. **900.751.931-9**, debidamente inscrito y registrado en el certificado de la Sociedad, como aparece en la Cámara de Comercio de Bucaramanga, luego de examinar de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas en Colombia, los estados financieros de la compañía, certifico el pago de los aportes de seguridad social (pensión, salud y riesgos laborales) y de los aportes parafiscales (Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF, Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y Caja de Compensación Familiar) pagados por la compañía durante los últimos seis (6) meses calendario legalmente exigibles a la fecha de presentación de la propuesta, dichos pagos corresponden a los montos contabilizados y pagados por la compañía durante dichos seis (6) meses. Lo anterior, en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, a lo contenido en la Ley 828 de 2003, al artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y demás normas complementarias y modificatorias.

Certifico que se ha dado cumplimiento oportuno y completo con los aportes y demás obligaciones legales que le corresponden respecto del Sistema de Seguridad Social cuando a ello ha habido lugar, en cuanto a su Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y cuando ha sido del caso con los aportes al Servicio Nacional de Aprendizaje, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Cajas de Compensación Familiar.

Certifico que se cumplen con las condiciones y requisitos del Artículo 114-1 del Estatuto Tributario, el Artículo 65 de la Ley 1819 de 2016 y el Decreto 1828 de 2013 sobre exoneraciones del pago de aportes parafiscales (SENA e ICBF) y salud.

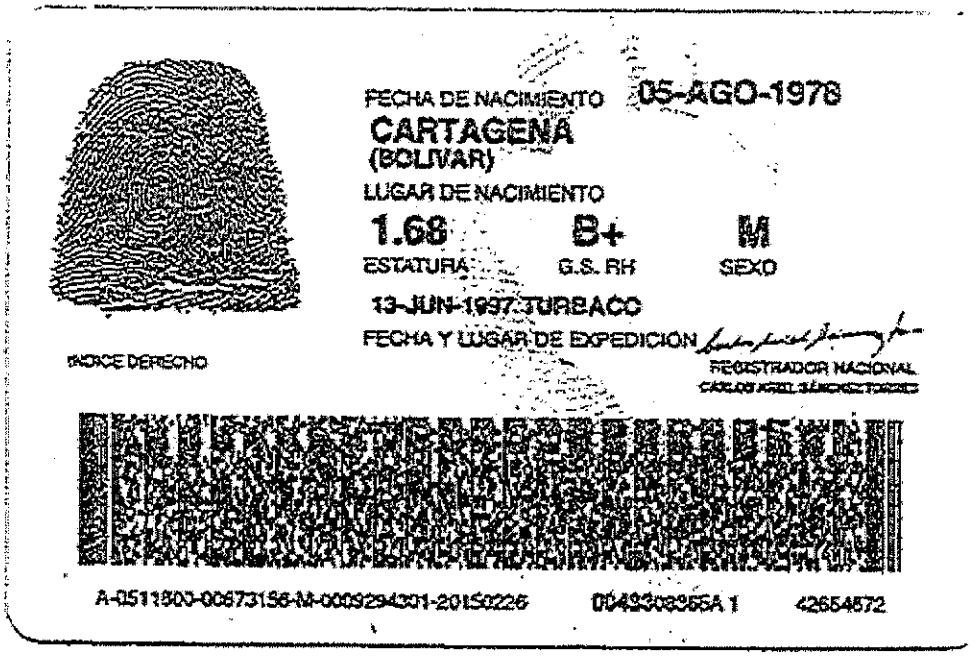
Dada en Bucaramanga, a los (02) días del mes de enero de 2025

MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO
c.c. 9.294.301 de Turbaco
Tarjeta Profesional de Contador Público No. 300241-T
Revisor Fiscal
SERVICIOS INSTITUCIONALES LOGISTIC SAS



REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 9.294.301
ZARATE CASTILLO
APELLIDOS
MAXWHELL ENRIQUE
NOMBRES
FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 05-AGO-1978
CARTAGENA
(BOLIVAR)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.68 ESTATURA
B+ G.S. RH
M SEXO
13-JUN-1997 TURBACO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL

A-0511300-00673156-M-0009294301-20150226 0042308365A 1 42654572

República de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES



300241-T

MAXWELL ENRIQUE
ZARATE CASTILLO
C.C. 9294301
RES. INSCRIPCION 3737 DEL 17/08/2022
UNIVERSIDAD LIBRE

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

323771 348358

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público o Entidad Prestadora de Servicios Contables, según corresponda, de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990 y el Decreto 1510 de 1998. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX: (60)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

D7E0529C1DF1ACE

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **MAXWELL ENRIQUE ZARATE CASTILLO** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 9294301 de TURBACO (BOLIVAR) Y Tarjeta Profesional No 300241-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 20 días del mes de Diciembre de 2024 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900751931	9	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	NUTRICION HUS	CRA 31 51 74 OF 504	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01	1167528226	9479826156	E	2025/01/10	2025/01/02	BANCO DE BOGOTA	0	$13,962,700

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO

No.	Tipo Id	No Id	Nombre	Tipo Cotizante	Horas Laboradas	Extranjero	Temp. Ext.	Fecha Radicación en el Exterior
1	CC	1095301257	ALARCON SANTOS DANIELA JOANNA	Dependiente	0	No	No	
2	CC	1095301257	ALARCON SANTOS DANIELA JOANNA	Dependiente	0	No	No	
3	CC	1102390536	BETANCOURT GAITAN ESTHER ANDREA	Dependiente	0	No	No	
4	CC	1102390536	BETANCOURT GAITAN ESTHER ANDREA	Dependiente	0	No	No	
5	CC	1005136243	CALIER AREVALO CRISTIAN ESTEBAN	Dependiente	0	No	No	
6	CC	1005136243	CALIER AREVALO CRISTIAN ESTEBAN	Dependiente	0	No	No	
7	CC	1005136243	CALIER AREVALO CRISTIAN ESTEBAN	Dependiente	0	No	No	
8	CC	1099374144	CALIXTO DUARTE JEFERLYN JULIETH	Dependiente	0	No	No	
9	CC	1099374144	CALIXTO DUARTE JEFERLYN JULIETH	Dependiente	0	No	No	
10	CC	63498818	CORREA MANCILLA LUZ HERMINDA	Dependiente	0	No	No	
11	CC	1095938083	DIAZ CASTRO KELLYS JOHANA	Dependiente	0	No	No	
12	CC	37727164	DUARTE PINTO DIANA MARIA	Dependiente	0	No	No	
13	CC	37745352	DULCEY FONSECA ZAIRA JANETH	Dependiente	0	No	No	
14	CC	37745352	DULCEY FONSECA ZAIRA JANETH	Dependiente	0	No	No	
15	CC	1095810984	GARAVITO CEPEDA YURANI ANDREA	Dependiente	0	No	No	
16	CC	40880988	GARCIA JARABA ROSA LEONOR	Dependiente	0	No	No	
17	CC	1118558788	GOMEZ MANTILLA KELLY JOHANA	Dependiente	0	No	No	
18	CC	1102723419	GOMEZ OREJARENA LISETH CAROLINA	Dependiente	0	No	No	
19	CC	1102723419	GOMEZ OREJARENA LISETH CAROLINA	Dependiente	0	No	No	
20	CC	1007665832	GOMEZ TARAZONA OSMAN ENRIQUE	Dependiente	0	No	No	
21	CC	1007665832	GOMEZ TARAZONA OSMAN ENRIQUE	Dependiente	0	No	No	
22	CC	1077866656	GONZALEZ SANCHEZ ANA CAMILA	Dependiente	0	No	No	
23	CC	1116504079	GUEVARA QUIROGA KAREN TATIANA	Dependiente	0	No	No	
24	CC	1116504079	GUEVARA QUIROGA KAREN TATIANA	Dependiente	0	No	No	

NOVEDADES

No.	ing	Fecha ing	ret	Fecha ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	Fecha Inicio vsp	cor	vst	sln	Fecha Inicio sln	Fecha Fin sln	ige	Fecha Inicio ige	Fecha Fin ige	lma	Fecha Inicio lma	Fecha Fin lma	vac-lr	Fecha Inicio vac-lr	Fecha Fin vac-lr	avp	vc
1												X														
2													X	2024/12/12	2024/12/12											
3												X														
4																X	2024/12/04	2024/12/05								
5												X														
6																X	2024/12/04	2024/12/10								
7													X	2024/12/20	2024/12/20											
8												X														
9													X	2024/12/17	2024/12/17											
10												X														
11			X	2024/12/30								X														
12												X														
13												X														
14													X	2024/12/20	2024/12/20											
15	X	2024/12/12										X														
16												X														
17												X														
18												X														
19																X	2024/12/04	2024/12/04								
20												X														
21													X	2024/12/12	2024/12/16											
22																										
23												X														
24													X	2024/12/11	2024/12/11											

2025/01/21 04:02 p.m.

12

aportes en línea

Planilla Integrada

						SALARIO			PENSION														SALUD					
:t	Fecha Inicio vct	Fecha Fin vct	trl	Fecha Inicio trl	Fecha Fin trl	vip	Valor	Integral	Tipo de Salario	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Tarifa Alto Riesgo Pensión	Valor Cotización	Cotización Voluntaria Empleador	Cotización Voluntaria Afiliado	Fondo Solidaridad Pensional	Fondo Subsistencia	Valor No retenido	Total	AFP Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Valor UPC
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	29	$ 1.333.872	16%	SIN RIESGO	$ 213.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 213.500		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	29	$ 1.333.872	4%	$ 53.400	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	1	$ 43.334	0%	$ 0	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	28	$ 1.348.597	16%	SIN RIESGO	$ 215.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 215.800		NUEVA EPS MOVILIDAD	28	$ 1.348.597	4%	$ 54.000	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	2	$ 86.667	16%	SIN RIESGO	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.900		NUEVA EPS MOVILIDAD	2	$ 86.667	4%	$ 3.500	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	22	$ 1.008.658	16%	SIN RIESGO	$ 161.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 161.400		SALUD TOTAL	22	$ 1.008.658	4%	$ 40.400	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	7	$ 303.334	16%	SIN RIESGO	$ 48.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 48.600		SALUD TOTAL	7	$ 303.334	4%	$ 12.200	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		SALUD TOTAL	1	$ 43.334	0%	$ 0	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	29	$ 1.360.278	16%	SIN RIESGO	$ 217.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 217.700		SALUD TOTAL	29	$ 1.360.278	4%	$ 54.500	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		SALUD TOTAL	1	$ 43.334	0%	$ 0	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLFONDOS	30	$ 1.417.261	16%	SIN RIESGO	$ 226.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 226.800		FAMISANAR	30	$ 1.417.261	4%	$ 56.700	$
						X	$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.332.138	16%	SIN RIESGO	$ 213.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 213.200		SANITAS	30	$ 1.332.138	4%	$ 53.300	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.451.034	16%	SIN RIESGO	$ 232.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 232.200		SALUD TOTAL	30	$ 1.451.034	4%	$ 58.100	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.277.972	16%	SIN RIESGO	$ 204.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 204.500		SALUD TOTAL	29	$ 1.277.972	4%	$ 51.200	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		SALUD TOTAL	1	$ 43.334	0%	$ 0	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	19	$ 872.228	16%	SIN RIESGO	$ 139.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 139.600		NUEVA EPS MOVILIDAD	19	$ 872.228	4%	$ 34.900	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.431.317	16%	SIN RIESGO	$ 229.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 229.100		SALUD TOTAL	30	$ 1.431.317	4%	$ 57.300	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.389.961	16%	SIN RIESGO	$ 222.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 222.400		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.389.961	4%	$ 55.600	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.380.438	16%	SIN RIESGO	$ 220.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 220.900		NUEVA E.P.S.	29	$ 1.380.438	4%	$ 55.300	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	16%	SIN RIESGO	$ 7.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.000		NUEVA E.P.S.	1	$ 43.334	4%	$ 1.800	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	25	$ 1.122.198	16%	SIN RIESGO	$ 179.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 179.600		NUEVA EPS MOVILIDAD	25	$ 1.122.198	4%	$ 44.900	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	5	$ 216.667	12%	SIN RIESGO	$ 26.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 26.100		NUEVA EPS MOVILIDAD	5	$ 216.667	0%	$ 0	$
							$ 2.285.000	No	Fijo	COLFONDOS	30	$ 2.285.000	16%	SIN RIESGO	$ 365.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 365.600		SANITAS	30	$ 2.285.000	4%	$ 91.400	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	27	$ 1.291.695	16%	SIN RIESGO	$ 206.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 206.700		NUEVA EPS MOVILIDAD	27	$ 1.291.695	4%	$ 51.700	$
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		NUEVA EPS MOVILIDAD	1	$ 43.334	0%	$ 0	$

aportes en línea

Planilla Integrada

			CCF					RIESGOS						PARAFISCALES										
	Total	EPS Destino	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Valor Cotización	Administradora	Días	IBC	Tarifa	Clase Riesgo	Valor Cotización	Días	IBC	Tarifa SENA	Valor Cotización SENA	Tarifa ICBF	Valor Cotización ICBF	Tarifa ESAP	Valor Cotización ESAP	Tarifa MEN	Valor Cotización MEN	Exonerado SENA e ICBF
0	$ 53.400		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.333.872	4%	$ 53.400	ARL SURA	29	$ 1.333.872	2,436%	3	$ 32.500	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 54.000		COMFENALCO SANTANDER	28	$ 1.348.597	4%	$ 54.000	ARL SURA	28	$ 1.348.597	2,436%	3	$ 32.900	28	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 3.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 40.400		COMFENALCO SANTANDER	22	$ 1.008.658	4%	$ 40.400	ARL SURA	22	$ 1.008.658	2,436%	3	$ 24.600	22	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 12.200		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	7	$ 303.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 54.500		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.360.278	4%	$ 54.500	ARL SURA	29	$ 1.360.278	2,436%	3	$ 33.200	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 56.700		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.417.261	4%	$ 56.700	ARL SURA	30	$ 1.417.261	2,436%	3	$ 34.600	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 53.300		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.521.721	4%	$ 60.900	ARL SURA	30	$ 1.332.138	2,436%	3	$ 32.500	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 58.100		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.451.034	4%	$ 58.100	ARL SURA	30	$ 1.451.034	2,436%	3	$ 35.400	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 51.200		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.277.972	4%	$ 51.200	ARL SURA	29	$ 1.277.972	2,436%	3	$ 31.200	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 34.900		COMFENALCO SANTANDER	19	$ 872.228	4%	$ 34.900	ARL SURA	19	$ 872.228	2,436%	3	$ 21.300	19	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 57.300		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.431.317	4%	$ 57.300	ARL SURA	30	$ 1.431.317	2,436%	3	$ 34.900	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 55.600		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.389.961	4%	$ 55.600	ARL SURA	30	$ 1.389.961	2,436%	3	$ 33.900	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 55.300		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.380.438	4%	$ 55.300	ARL SURA	29	$ 1.380.438	2,436%	3	$ 33.700	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 1.800		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 44.900		COMFENALCO SANTANDER	25	$ 1.122.198	4%	$ 44.900	ARL SURA	25	$ 1.122.198	2,436%	3	$ 27.400	25	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	5	$ 216.667	0%	$ 0	ARL SURA	5	$ 216.667	0%	3	$ 0	5	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 91.400		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 2.285.000	4%	$ 91.400	ARL SURA	30	$ 2.285.000	2,436%	3	$ 55.700	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 51.700		COMFENALCO SANTANDER	27	$ 1.291.695	4%	$ 51.700	ARL SURA	27	$ 1.291.695	2,436%	3	$ 31.500	27	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI

3

aportes en línea

Planilla Integrada

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 900751931	9	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	NUTRICION HUS	CRA 31 51 74 OF 504	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo Pensión	Periodo Salud	Clave Pago	Planilla	Tipo Planilla	Fecha Limite	Fecha Pago	Banco	Pago Dias Mora	Valor
2024-12	2025-01		9479826156	E	2025/01/10	2025/01/02	BANCO DE BOGOTA	0	$13,962,700

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 4)				38	$8,543,300	$0	$0	$8,543,300
COLFONDOS	231001	800227940	6	2	$592,400	$0	$0	$592,400
COLPENSIONES	25-14	900336004	7	5	$1,308,900	$0	$0	$1,308,900
PORVENIR	230301	800224808	8	23	$4,884,700	$0	$0	$4,884,700
PROTECCION	230201	800229739	0	8	$1,757,300	$0	$0	$1,757,300
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				38	$1,240,600	$0	$0	$1,240,600
ARL SURA	14-11	890903790	5	38	$1,240,600	$0	$0	$1,240,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				38	$2,059,800	$0	$0	$2,059,800
COMFENALCO SANTANDER	CCF40	890201578	7	38	$2,059,800	$0	$0	$2,059,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 7)				38	$2,119,000	$0	$0	$2,119,000
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900226715	3	1	$53,100	$0	$0	$53,100
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800088702	2	6	$284,700	$0	$0	$284,700
FAMISANAR	EPS017	830003564	7	2	$108,000	$0	$0	$108,000
NUEVA E.P.S.	EPS037	900156264	2	8	$457,500	$0	$0	$457,500
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900156264	2	6	$300,700	$0	$0	$300,700
SALUD TOTAL	EPS002	800130907	4	10	$547,200	$0	$0	$547,200
SANITAS	EPS005	800251440	6	5	$367,800	$0	$0	$367,800
TOTAL				38	$13,962,700	$0	$0	$13,962,700

25	CC	1116504079	GUEVARA QUIROGA	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/19	2024/12/20
26	CC	1101597978	JAIMES RONDON YENNY LILIANA	Dependiente	0	No	No	X			
27	CC	1101597978	JAIMES RONDON YENNY LILIANA	Dependiente	0	No	No	X		2024/12/16	2024/12/17
28	CC	1096064076	JAIMES RUEDA MARIA	Dependiente	0	No	No	X 2024/12/06	X		
29	CC	1007780486	MARTINEZ FLOREZ CANDY YAJAIRA	Dependiente	0	No	No	X			
30	CC	1007780486	MARTINEZ FLOREZ CANDY YAJAIRA	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/04	2024/12/04
31	CC	1098622325	MORENO JAIMES BLANCA KELLY	Dependiente	0	No	No	X			
32	CC	1098622325	MORENO JAIMES BLANCA KELLY	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/06	2024/12/06
33	CC	63555799	MOYA PLAZAS MARISOL	Dependiente	0	No	No				
34	PT	5525847	PEREZ MOLINA ASTRID NOELI	Dependiente	0	No	No	X			
35	PT	5525847	PEREZ MOLINA ASTRID NOELI	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/09	2024/12/10
36	CC	1007189543	PEREZ VILLAMIZAR LUZ ADRIANA	Dependiente	0	No	No	X			
37	CC	1098806376	POLANCO BUITRAGO KELLY JOHANA	Dependiente	0	No	No	X			
38	CC	[illegible]	QUESADA PINTO CLAUDIA PATRICIA	Dependiente	0	No	No	X			
39	CC	1000118768	QUINTERO SANJUAN CRISTIAN JAVIER	Dependiente	0	No	No	X			
40	CC	1000118768	QUINTERO SANJUAN CRISTIAN JAVIER	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/10	2024/12/10
41	CC	1098792277	REYES BALLESTEROS OMAR ANDRES	Dependiente	0	No	No	X			
42	CC	[illegible]	REYES BALLESTEROS OMAR ANDRES	Dependiente	0	No	No	X 2024/12/17		2024/12/17	
43	CC	1096947265	RIVERA CUADROS JEIMY ALEJANDRA	Dependiente	0	No	No	X 2024/12/06	X		
44	CC	4962200	RIVERO RIVERO YULEXY NACARIN	Dependiente	0	No	No	X			
45	CC	4962200	RIVERO RIVERO YULEXY NACARIN	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/04	2024/12/0[illegible]
46	CC	[illegible]	RODRIGUEZ CABRALES ELISABET	Dependiente	0	No	No				
47	CC	1098616735	RODRIGUEZ NEIRA YERLY ZURLEY	Dependiente	0	No	No	X			
48	CC	1098616735	RODRIGUEZ NEIRA YERLY ZURLEY	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/27	2024/12/28
49	PT	3787324	RODRIGUEZ RUIZ EDUARDO RAFAEL	Dependiente	0	No	No	X			
50	PT	3787324	RODRIGUEZ RUIZ EDUARDO RAFAEL	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/04	2024/12/04
51	CC	1098711314	ROJAS RIVERA KAREN DAYANA	Dependiente	0	No	No	X			
52	CC	1098711314	ROJAS RIVERA KAREN DAYANA	Dependiente	0	No	No		X	2024/12/13	2024/12/14
53	CC	28443764	ROJAS RODRIGUEZ CLAUDIA PATRICIA	Dependiente	0	No	No	X			
54	CC	1098745061	RUEDA ZAFRA HERNANDO	Dependiente	0	No	No	X 2024/12/03	X		
55	CC	1098745061	RUEDA ZAFRA HERNANDO	Dependiente	0	No	No				
56	CC	37753306	SANCHEZ DIAZ ARANYERIS ALCIRA	Dependiente	0	No	No	X			
57	CC	63526700	SANTOS BARON SAIRA	Dependiente	0	No	No	X			

aportes en línea

Planilla Integrada

							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	2	$ 86.667	16%	SIN RIESGO	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.900		NUEVA EPS MOVILIDAD	2	$ 86.667	4%	$ 3.500
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	28	$ 1.290.539	16%	SIN RIESGO	$ 206.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 206.500		SALUD TOTAL	28	$ 1.290.539	4%	$ 51.700
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	2	$ 86.667	12%	SIN RIESGO	$ 10.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.500		SALUD TOTAL	2	$ 86.667	0%	$ 0
						X	$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	6	$ 287.715	16%	SIN RIESGO	$ 46.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.100		NUEVA E.P.S.	6	$ 287.715	4%	$ 11.600
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	29	$ 1.352.298	16%	SIN RIESGO	$ 216.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 216.400		SALUD TOTAL	29	$ 1.352.298	4%	$ 54.100
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	1	$ 43.334	16%	SIN RIESGO	$ 7.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.000		SALUD TOTAL	1	$ 43.334	4%	$ 1.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.384.609	16%	SIN RIESGO	$ 221.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 221.600		SALUD TOTAL	29	$ 1.384.609	4%	$ 55.400
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	16%	SIN RIESGO	$ 7.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.000		SALUD TOTAL	1	$ 43.334	4%	$ 1.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 1.319.951	16%	SIN RIESGO	$ 211.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 211.200		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	30	$ 1.319.951	4%	$ 52.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	28	$ 1.262.283	16%	SIN RIESGO	$ 202.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 202.000		NUEVA EPS MOVILIDAD	28	$ 1.262.283	4%	$ 50.500
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	2	$ 86.667	16%	SIN RIESGO	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.900		NUEVA EPS MOVILIDAD	2	$ 86.667	4%	$ 3.500
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.398.384	16%	SIN RIESGO	$ 223.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 223.800		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	30	$ 1.398.384	4%	$ 56.000
							$ 1.400.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.498.777	16%	SIN RIESGO	$ 239.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 239.900		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.498.777	4%	$ 60.000
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	30	$ 1.359.005	16%	SIN RIESGO	$ 217.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 217.500		SALUD TOTAL	30	$ 1.359.005	4%	$ 54.400
							$ 1.400.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.448.709	16%	SIN RIESGO	$ 231.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 231.800		SANITAS	29	$ 1.448.709	4%	$ 58.000
							$ 1.400.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	16%	SIN RIESGO	$ 7.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.000		SANITAS	1	$ 43.334	4%	$ 1.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.381.295	16%	SIN RIESGO	$ 221.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 221.100		SANITAS	29	$ 1.381.295	4%	$ 55.300
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		SANITAS	1	$ 43.334	0%	$ 0
						X	$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	6	$ 287.715	16%	SIN RIESGO	$ 46.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 46.100		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	6	$ 287.715	4%	$ 11.600
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	13	$ 587.896	16%	SIN RIESGO	$ 94.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 94.100		COOSALUD MOVILIDAD	13	$ 587.896	4%	$ 23.600
							$ 1.300.000	No	Fijo	PROTECCION	17	$ 736.667	16%	SIN RIESGO	$ 117.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 117.900		COOSALUD MOVILIDAD	17	$ 736.667	4%	$ 29.500
							$ 2.700.000	No	Fijo	COLPENSIONES	30	$ 2.700.000	16%	SIN RIESGO	$ 432.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 432.000		SANITAS	30	$ 2.700.000	4%	$ 108.000
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	28	$ 1.268.990	16%	SIN RIESGO	$ 203.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 203.100		SALUD TOTAL	28	$ 1.268.990	4%	$ 50.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	2	$ 86.667	16%	SIN RIESGO	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.900		SALUD TOTAL	2	$ 86.667	4%	$ 3.500
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	29	$ 1.309.317	16%	SIN RIESGO	$ 209.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 209.500		NUEVA EPS MOVILIDAD	29	$ 1.309.317	4%	$ 52.400
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	1	$ 43.334	16%	SIN RIESGO	$ 7.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.000		NUEVA EPS MOVILIDAD	1	$ 43.334	4%	$ 1.800
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	28	$ 1.307.729	16%	SIN RIESGO	$ 209.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 209.300		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	28	$ 1.307.729	4%	$ 52.400
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	2	$ 86.667	16%	SIN RIESGO	$ 13.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 13.900		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	2	$ 86.667	4%	$ 3.500
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.395.784	16%	SIN RIESGO	$ 223.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 223.400		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.395.784	4%	$ 55.900
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	25	$ 1.152.235	16%	SIN RIESGO	$ 184.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 184.400		FAMISANAR	25	$ 1.152.235	4%	$ 46.100
			X	2024/12/17	2024/12/19		$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	3	$ 130.000	16%	SIN RIESGO	$ 20.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 20.800		FAMISANAR	3	$ 130.000	4%	$ 5.200
							$ 1.300.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 1.429.774	16%	SIN RIESGO	$ 228.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 228.800		NUEVA E.P.S.	30	$ 1.429.774	4%	$ 57.200
							$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	27	$ 1.244.769	16%	SIN RIESGO	$ 199.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 199.200		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	27	$ 1.244.769	4%	$ 49.800

$ 0	$ 3.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 51.700		COMFENALCO SANTANDER	28	$ 1.290.539	4%	$ 51.700	ARL SURA	28	$ 1.290.539	2,436%	3	$ 31.500	28	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	2	$ 86.667	0%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	2	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 11.400		COMFENALCO SANTANDER	6	$ 569.381	4%	$ 22.800	ARL SURA	6	$ 287.715	2,436%	3	$ 7.100	6	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 54.100		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.352.298	4%	$ 54.100	ARL SURA	29	$ 1.352.298	2,436%	3	$ 33.000	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 1.800		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 55.400		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.384.609	4%	$ 55.400	ARL SURA	29	$ 1.384.609	2,436%	3	$ 33.800	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 1.800		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 52.800		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.319.951	4%	$ 52.800	ARL SURA	30	$ 1.319.951	2,436%	3	$ 32.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 50.500		COMFENALCO SANTANDER	28	$ 1.262.283	4%	$ 50.500	ARL SURA	28	$ 1.262.283	2,436%	3	$ 30.800	28	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 3.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 56.000		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.398.384	4%	$ 56.000	ARL SURA	30	$ 1.398.384	2,436%	3	$ 34.100	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 60.000		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.498.777	4%	$ 60.000	ARL SURA	30	$ 1.498.777	2,436%	3	$ 36.600	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 54.400		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.359.005	4%	$ 54.400	ARL SURA	30	$ 1.359.005	2,436%	3	$ 33.200	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 58.000		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.448.709	4%	$ 58.000	ARL SURA	29	$ 1.448.709	2,436%	3	$ 35.300	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 1.800		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 55.300		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.381.295	4%	$ 55.300	ARL SURA	29	$ 1.381.295	2,436%	3	$ 33.700	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 11.600		COMFENALCO SANTANDER	6	$ 433.965	4%	$ 17.400	ARL SURA	6	$ 287.715	2,436%	3	$ 7.100	6	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 23.600		COMFENALCO SANTANDER	13	$ 587.896	4%	$ 23.600	ARL SURA	13	$ 587.896	2,436%	3	$ 14.400	13	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 29.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	17	$ 736.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 108.000		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 2.700.000	4%	$ 108.000	ARL SURA	30	$ 2.700.000	2,436%	3	$ 65.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 50.800		COMFENALCO SANTANDER	28	$ 1.268.990	4%	$ 50.800	ARL SURA	28	$ 1.268.990	2,436%	3	$ 31.000	28	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 3.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 52.400		COMFENALCO SANTANDER	29	$ 1.309.317	4%	$ 52.400	ARL SURA	29	$ 1.309.317	2,436%	3	$ 31.900	29	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 1.800		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 52.400		COMFENALCO SANTANDER	28	$ 1.307.729	4%	$ 52.400	ARL SURA	28	$ 1.307.729	2,436%	3	$ 31.900	28	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 3.500		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	2	$ 86.667	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 55.900		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.395.784	4%	$ 55.900	ARL SURA	30	$ 1.395.784	2,436%	3	$ 34.100	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 46.100		COMFENALCO SANTANDER	25	$ 1.152.235	4%	$ 46.100	ARL SURA	25	$ 1.152.235	2,436%	3	$ 28.100	25	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 5.200		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	3	$ 130.000	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 57.200		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 1.429.774	4%	$ 57.200	ARL SURA	30	$ 1.429.774	2,436%	3	$ 34.900	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 49.800		COMFENALCO SANTANDER	27	$ 1.244.769	4%	$ 49.800	ARL SURA	27	$ 1.244.769	2,436%	3	$ 30.400	27	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI

58	CC	63526700	SANTOS BARON SAIRA	Dependiente	0	No	No																	X	2024/12/02	2024/12/04								
59	CC	1095828237	SARMIENTO ARANDA MATILDE LINA	Dependiente	0	No	No																											
60	CC	37750427	VARGAS GOMEZ MARTHA CECILIA	Dependiente	0	No	No													X														
61	CC	37750427	VARGAS GOMEZ MARTHA CECILIA	Dependiente	0	No	No																	X	2024/12/10	2024/12/12								
62	CC	37750427	VARGAS GOMEZ MARTHA CECILIA	Dependiente	0	No	No														X	2024/12/26	2024/12/26											
Total	Afiliados(38)																																	

5

						$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	3	$ 130.000	16%	SIN RIESGO	$ 20.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 20.800		EPS SURA (ANTES SUSALUD)	3	$ 130.000	4%	$ 5.200
						$ 2.700.000	No	Fijo	PORVENIR	30	$ 2.700.000	16%	SIN RIESGO	$ 432.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 432.000		NUEVA E.P.S.	30	$ 2.700.000	4%	$ 108.000
						$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	26	$ 1.171.157	16%	SIN RIESGO	$ 187.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 187.400		NUEVA E.P.S.	26	$ 1.171.157	4%	$ 46.900
						$ 1.300.000	No	Fija	COLPENSIONES	3	$ 130.000	16%	SIN RIESGO	$ 20.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 20.800		NUEVA E.P.S.	3	$ 130.000	4%	$ 5.200
						$ 1.300.000	No	Fijo	COLPENSIONES	1	$ 43.334	12%	SIN RIESGO	$ 5.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.300		NUEVA E.P.S.	1	$ 43.334	0%	$ 0
																				$ 8.543.300						$ 2.119.000

aportes en línea

Planilla Integrada

$ 0	$ 5.200		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	3	$ 130.000	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 108.000		COMFENALCO SANTANDER	30	$ 2.700.000	4%	$ 108.000	ARL SURA	30	$ 2.700.000	2,436%	3	$ 65.800	30	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 46.900		COMFENALCO SANTANDER	26	$ 1.171.157	4%	$ 46.900	ARL SURA	26	$ 1.171.157	2,436%	3	$ 28.600	26	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 5.200		COMFENALCO SANTANDER	0	$ 0	4%	$ 0	ARL SURA	3	$ 130.000	0%	3	$ 0	0	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
$ 0	$ 0		COMFENALCO SANTANDER	1	$ 43.334	0%	$ 0	ARL SURA	1	$ 43.334	0%	3	$ 0	1	$ 0	0%	$ 0	0%	$0	0%	$0	0%	$0	SI
	$ 2.119.000						$ 2.059.800						$ 1.240.600				$ 0		$ 0		$ 0		$ 0	

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 21 de enero de 2025, a las 16:01:12, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1098675932
Código de Verificación	1098675932250121160112

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 21 de enero de 2025, a las 16:01:56, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	900751931
Código de Verificación	900751931250121160156

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 262324627

PIB
16:03:24
Hoja 1 de 01

Bogotá DC, 21 de enero del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) LUIS ALFREDO RIAÑO PABON identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1098675932;

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 262327994

PIB
16:25:09

Bogotá DC, 21 de enero del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona SUPERLOGISTICA BGA S.A.S identificado(a) con NIT número 9007519319:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 04:28:15 PM horas del 21/01/2025, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **1098675932**
Apellidos y Nombres: **RIAÑO PABON LUIS ALFREDO**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 21/01/2025 04:29:59 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1098675932**.

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **108723910** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

ANEXO 5

CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES

El suscrito a saber **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 , expedida en **BUCARAMANGA**, quien obra en calidad representante legal, quien en adelante se denominará **EL PROPONENTE**, manifiesta su voluntad de asumir de manera unilateral, el presente compromiso dentro del proceso de **INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025 A PRESENTAR PROPUESTA CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER** teniendo en cuenta las siguientes consideraciones

1. Que es interés y expresa voluntad del proponente apoyar la acción de la **ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER** para fortalecer la transparencia en las modalidades de selección, mediante el cual se escoge al contratista, y la responsabilidad de rendir cuentas.

2. Que es mi interés en calidad de proponente participar en el presente proceso de contratación precitado, así mismo, manifiesto bajo la gravedad del juramento que no me encuentro incurso en ninguna inhabilidades e incompatibilidad previstas en el artículo 18 de la Ley 1150 de 2007 y artículo 90 de la Ley 1474 de 2011 y conflicto de intereses en las demás normas que la modifiquen o adicionen, en cuanto sean pertinentes.

   Por lo anterior se CERTIFICO no estar incurso en inhabilidades e incompatibilidades con la sola presentación de la propuesta.

La presente certificación se expide Bucaramanga a los 22 días del mes de Enero del año 2025 para efectos del proceso **INVITACIÓN PRIVADA No. 001 DE 2025** para los fines de la celebración del contrato si a este hay lugar.

El proponente

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
Representante legal
CC 1.098.675.932
SUPERLOGISTICA BGA
NIT: 900751931-9
Celular 3183412809
CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de Identificación	27. Fecha expedición
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición 28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

36. Nombre comercial	37. Sigla
SUPERLOGISTICA - CENTRO DE PRODUCCION, SUPERLOGISTICA - BODEGA	SUPELOGISTICA BGA

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1

41. Dirección principal
CR 31 51 74 OF 504

42. Correo electrónico superlogistica.bga@gmail.com

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
	3 1 8 3 4 1 2 8 0 9	6 0 7 6 9 6 0 4 0 7

CLASIFICACIÓN

Actividad económica				Ocupación	
Actividad principal		Actividad secundaria		Otras actividades			
46. Código	47. Fecha inicio actividad	48. Código	49. Fecha inicio actividad	50. Código 1	2	51. Código	52. Número establecimientos
1 0 8 9	2 0 1 4 0 7 1 4	9 6 0 1	2 0 1 4 0 7 2 2	8 1 2 1	5 6 1 3		5

Responsabilidades, Calidades y Atributos

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
53. Código	5	7	9	1	4	4	2	4	8	5	2	5	5													

05- Impto. renta y compl. régimen ordinar 55 - Informante de Beneficiarios Finales
07- Retención en la fuente a título de rent
09- Retención en la fuente en el impuesto
14- Informante de exogena
42- Obligado a llevar contabilidad
48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros																						Exportadores				
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		55. Forma	56. Tipo	Servicio	1	2	3
54. Código																								57. Modo			
																								58. CPC			

IMPORTANTE: Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2024 - 11 - 16 / 08 : 22: 05

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT), deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso, Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1625 del 2016. De igual manera al formalizar el trámite el usuario fue informado y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2012.

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre DELGADO CENTENO SERGIO ENRIQUE

985. Cargo Representante Legal Suplente Certificado

DOCUMENTO CERTIFICADO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

Caracteristicas y formas de las organizaciones

62. Naturaleza	2	63. Formas asociativas	1 2	64. Entidades o institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y descentralizados	
65. Fondos		66. Cooperativas		67. Sociedades y organismos extranjeros	
68. Sin personería jurídica		69. Otras organizaciones no clasificadas		70. Beneficio	1

Constitución, Registro y Última Reforma

Documento	1. Constitución	2. Reforma
71. Clase	0 4	0 1
72. Número		2 3
73. Fecha	2 0 1 4 0 7 1 5	2 0 2 0 0 8 0 3
74. Número de notaría		
75. Entidad de registro	0 3	0 3
76. Fecha de registro	2 0 1 4 0 7 2 2	2 0 2 0 0 8 0 4
77. No. Matrícula mercantil	0 5 3 0 1 0 7 5 1 6	0 5 3 0 1 0 7 5 1 6
78. Departamento	6 8	6 8
79. Ciudad/Municipio	5	5

Vigencia

80. Desde	2 0 1 4 0 7 1 5
81. Hasta	9 9 9 9 1 2 3 1

Composición del Capital

82. Nacional	1 0 0 %
83. Nacional público	0 . 0 %
84. Nacional privado	1 0 0 . 0 %
85. Extranjero	0 %
86. Extranjero público	0 . 0 %
87. Extranjero privado	0 . 0 %

Entidad de vigilancia y control

88. Entidad de vigilancia y control: Superintendencia de Sociedades — 5

Estado y Beneficio

Item	89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de Identificación Tributaria (NIT)	92. DV
1	8 0	2 0 1 5 0 1 0 1		
2				
3				
4				
5				

Vinculación económica

93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo económico y/o empresarial	95. Número de Identificación Tributaria (NIT) de la Matriz o Controlante	96. DV.

97. Nombre o razón social de la matriz o controlante

170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria sociedad o natural del exterior con EP	

173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Representación

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

Representación

1

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL PRIN 1 8	2 0 2 4 0 4 1 7

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadaní 1 3	1 0 9 8 6 7 5 9 3 2		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
RIAÑO	PABON	LUIS	ALFREDO

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

2

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación
REPRS LEGAL SUPL 1 9	2 0 2 2 0 4 2 5

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadan 1 3	9 1 2 9 4 5 4 3		

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres
DELGADO	CENTENO	SERGIO	ENRIQUE

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

3

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

4

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

5

98. Representación	99. Fecha inicio ejercicio representación

100. Tipo de documento	101. Número de identificación	102. DV	103. Número de tarjeta profesional

104. Primer apellido	105. Segundo apellido	106. Primer nombre	107. Otros nombres

108. Número de Identificación Tributaria (NIT)	109. DV	110. Razón social representante legal

COPIA CERTIFICADO TC DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Revisor Fiscal y Contador

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

Revisor Fiscal y Contador

Revisor fiscal principal

124. Tipo de documento	125. Número de identificación	126. DV	127. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	9 2 9 4 3 0 1	6	3 0 0 2 4 1 T

128. Primer apellido	129. Segundo apellido	130. Primer nombre	131. Otros nombres
ZARATE	CASTILLO	MAXWELL	ENRIQUE

132. Número de Identificación Tributaria (NIT)	133. DV	134. Sociedad o firma designada

135. Fecha de nombramiento: 2 0 2 4 0 2 2 3

Revisor fiscal suplente

136. Tipo de documento	137. Número de identificación	138. DV	139. Número de tarjeta profesional

140. Primer apellido	141. Segundo apellido	142. Primer nombre	143. Otros nombres

144. Número de Identificación Tributaria (NIT)	145. DV	146. Sociedad o firma designada

147. Fecha de nombramiento:

Contador

148. Tipo de documento	149. Número de identificación	150. DV	151. Número de tarjeta profesional
Cédula de Ciudadanía 1 3	9 1 5 3 5 7 5 6	7	1 4 8 2 0 0 T

152. Primer apellido	153. Segundo apellido	154. Primer nombre	155. Otros nombres
MARTINEZ	CASTRO	OMAR	AUGUSTO

156. Número de Identificación Tributaria (NIT)	157. DV	158. Sociedad o firma designada

159. Fecha de nombramiento: 2 0 2 2 0 4 2 5

COPIA CERTIFICADO DOCUMENTO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Elaboración de otros productos alimenticios n.c.p. 1 0 8 9

162. Nombre del establecimiento: CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BGA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1

165. Dirección: CR 31 52 B 160

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
3 0 1 0 7 6	2 0 1 4 0 7 2 2
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 1 1 5 9 1 9 9 4 8	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Expendio de comidas preparadas en cafeterías 5 6 1 3

162. Nombre del establecimiento: SUPERLOGISTICA CENTRO DE PRODUCCION SOCORRO

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Santander 6 8	Socorro 7 5 5

165. Dirección: CR 16 9 53

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
4 1 8 8 8 7	2 0 1 8 1 2 1 1
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 1 1 5 9 1 9 9 4 8	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica
Establecimiento de comerci 0 2	Expendio de comidas preparadas en cafeterías 5 6 1 3

162. Nombre del establecimiento: SUPERLOGISTICA BODEGA ALIMENTOS

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio
Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1

165. Dirección: CL 73 41 W 51 BG 10

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil
6 1 5 6 1 0	2 0 2 2 0 3 2 8
168. Teléfono	**169. Fecha de cierre**
3 1 1 5 9 1 9 9 4 8	

DOCUMENTO PUBLICADO SIN COSTO

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario
Establecimientos

001

Espacio reservado para la DIAN

4. Número de formulario: 141143921835

(415)7707212489984(8020) 000014114392183 5

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
9 0 0 7 5 1 9 3 1	9	Impuestos y Aduanas de Bucaramanga	4

Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros

1

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Lavado y limpieza, incluso la limpieza en seco, de productos textiles y de pie 9 6 0 1	

162. Nombre del establecimiento: LAVANDERIA SUPERLOGISTICA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1	

165. Dirección: CL 14 18 31

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
6 3 7 7 5 1	2 0 2 3 0 1 2 5	
168. Teléfono: 3 1 8 3 4 1 2 8 0 9	169. Fecha de cierre	

2

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	
Establecimiento de comerci 0 2	Comercio al por mayor de productos alimenticios 4 6 3 1	

162. Nombre del establecimiento: CENTRO DE PRODUCCION SUPERLOGISTICA BUCARAMANGA

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	
Santander 6 8	Bucaramanga 0 0 1	

165. Dirección: CR 8 20 N 148 BG 1 RUTA 169

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
6 5 7 3 3 2	2 0 2 3 0 9 2 5	
168. Teléfono: 3 1 8 3 4 1 2 8 0 9	169. Fecha de cierre	

3

160. Tipo de establecimiento	161. Actividad económica	

162. Nombre del establecimiento:

163. Departamento	164. Ciudad/Municipio	

165. Dirección:

166. Número de matrícula mercantil	167. Fecha de la matrícula mercantil	
168. Teléfono	169. Fecha de cierre	

COPIA NO AUTORIZADO DOCUMENTO SIN COSTO

FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA

EJÉRCITO NACIONAL

COMANDO DE RECLUTAMIENTO Y CONTROL RESERVAS

EL SUSCRITO OFICIAL DE ATENCIÓN AL USUARIO

C E R T I F I C A

Que el señor LUIS ALFREDO RIAÑO PABON identificado con Tarjeta de Identidad No. 89092061966, presenta los siguientes datos referentes a la definición de su situación militar:

Primer Nombre:	LUIS
Segundo Nombre:	ALFREDO
Primer Apellido:	RIAÑO
Segundo Apellido:	PABON
Tipo Documento:	Tarjeta de Identidad
Número Documento:	89092061966
Razón para el estado:	Reservista
Estado del ciudadano:	2da Clase

ESTA CERTIFICACIÓN ES GRATUITA
NO ES VÁLIDA COMO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN MILITAR
NO REEMPLAZA SU LIBRETA MILITAR

Se firma y se expide en Bogotá D.C. a los 22 días del mes de Enero de 2025, a las 11:56:05 AM.

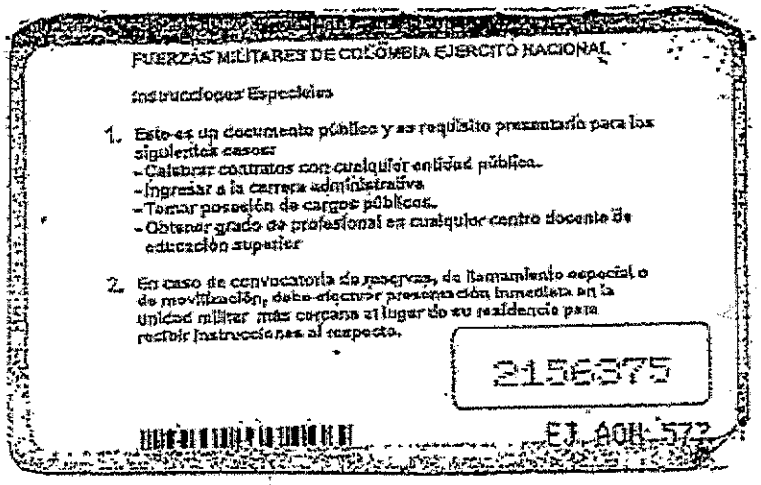
Cordialmente,

CR. JUAN MAURICIO DIAZ SÁNCHEZ
Director de Reclutamiento - Ejército Nacional

Generó: Sistema Fénix



REPUBLICA DE COLOMBIA
FUERZAS MILITARES
Tarjeta Reservista Segunda Clase
NUMERO 89002061966
APELLIDOS Y NOMBRES
RIANO PABON
LUIS ALFREDO
EJERCITO DE
1ª LINEA 31-DIC 2019
2ª LINEA 31-DIC 2029
3ª LINEA 31-DIC 2039
PROFESION BACHILLER
FECHA DE EXP 21-MAR-2007
COJE. DE DISTRITO



FUERZAS MILITARES DE COLOMBIA EJERCITO NACIONAL

Instrucciones Especiales

1. Este es un documento público y es requisito presentarlo para los siguientes casos:
   - Celebrar contratos con cualquier entidad pública.
   - Ingresar a la carrera administrativa
   - Tomar posesión de cargos públicos.
   - Obtener grado de profesional en cualquier centro docente de educación superior
2. En caso de convocatoria de reserva, de llamamiento especial o de movilización, debe efectuar presentación inmediata en la unidad militar más cercana al lugar de su residencia para recibir instrucciones al respecto.

2156375

EJ-AOH-573

1

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

ANEXO No. 6
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Señores
ESE HUS
Ciudad

El suscrito **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON** en calidad de Representante legal _ domiciliado en Bucaramanga identificado con 1.098.675.932 quien en adelante se llamará colectivamente el Proponente, manifiesto la voluntad de asumir, de manera unilateral, el presente **COMPROMISO ANTICORRUPCION** teniendo en cuenta las siguientes

CONSIDERACIONES

1. Que la ESE HUS, convocó **INVITACIÓN PRIVADA 001 DE 2025 A PRESENTAR PROPUESTA CONTRATO DE SUMINISTRO** con el objeto de: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.**

2. Que es de interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado Colombiano y de la ESE HUS, en el implemento de mecanismos y normas para el fortalecimiento de la transparencia en los procesos contractuales y en la lucha contra la corrupción.

3. 3.) Que el PROPONENTE tiene interés en el presente proceso contractual referido en el primer considerando, y se encuentra dispuesto a suministrar la información necesaria para la transparencia del proceso, y en tal sentido suscribe el presente documento unilateral anticorrupción, que se regirá por las siguientes:

CLAUSULAS:

CLAUSULA PRIMERA: El proponente apoyará la acción del Estado Colombiano y de la ESE HUS, para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas, y en este contexto deberá asumir explícitamente los siguientes compromisos, sin perjuicio de su obligación de cumplir la Constitución Política y la Ley, así:

1. El proponente se compromete a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
2. El proponente se compromete a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el presente Proceso de Contratación.

3. El proponente se compromete a revelar la información que sobre el presente Proceso de Contratación nos soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

4. El proponente se compromete a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

5. El proponente se compromete a ceder el contrato si llegare a sobrevenir una inhabilidad o incompatibilidad prevista en la Constitución o en la Ley, previa autorización escrita de la ESE HUS, y si ello no fuere posible renunciaré a la ejecución del mismo, de conformidad con lo previsto en la ley

6. El proponente se compromete a desarrollar todas sus actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato

7. El proponente se compromete a suministrar al HUS, cualquier información sobre actos de corrupción, soborno, subjetividad, presión o favorecimiento en el desarrollo del proceso contractual, del que tenga o llegare a tener conocimiento.

8. El proponente se compromete a cumplir todas las obligaciones, cargas y los términos en general, previstos en la invitación de la referencia y en el contrato.

9. El proponente se compromete a desarrollar todas las actividades en el marco de principios éticos y a asumir con seriedad y responsabilidad todos los compromisos relacionados con el presente contrato

CLAUSULA SEGUNDA: El proponente asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la invitación, si se comprobare, de la manera prevista en los mismos, el incumplimiento de los compromisos en materia de anticorrupción. En constancia de lo anterior y como manifestación de aceptación de los compromisos unilaterales previstos en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de Bucaramanga el día 22 del mes de Enero de 2025.

Cordialmente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
cc1.098.675.932 Bucaramanga
REPRESENTANTE LEGAL -SUPERLOGISTICA BGA SAS

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 17:41:07 horas del 21/01/2025, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **1098675932,** Apellidos y Nombres **RIAÑO PABON LUIS ALFREDO**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, con NIT **900751931-9** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

© 2025

Horario: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Teléfonos: 515 97 00 ext. 30552 (Bogotá D.C.) | 01 8000 112 712 (resto del país)
Correo: dijin.araic-atc@policia.gov.co
Web: www.policia.gov.co/dijin
Instagram: /dijinpolicia
Twitter: @DIJINPolicia

Presidencia de la República Ministerio de Defensa Nacional Colombia compra eficiente GOV.CO

FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO
GDR-GDR-FO-06, Versión 3
GESTIÓN DIRECTIVA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

*DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA CIRCULAR EXTERNA 009 de 2016 Y CIRCULAR 20211700000005-5 de 2021 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD

22/01/2025	Ciudad: Bucaramanga	Tipo de Solicitud ☐ Vinculación ☐

1.INFORMACIÓN BÁSICA

Persona natural y persona jurídica (para persona jurídica serán los datos del representante legal)

Primer apellido: Riaño	Segundo apellido: Pabón	Nombre(s): Luis Alfredo
Género F. ☐ M. x	Tipo de Documento C.C. x NIT. ☐ C.E. ☐ Pasaporte. ☐ Carnet Diplomático ☐Otro ¿Cuál? ___ Número:1.098.675.932	
Fecha de expedición: 24/09/2007	Lugar de expedición: Bucaramanga	Fecha de nacimiento: 20/09/1989
Nombre o razón social: Superlogistica BGA S.A.S	NIT: 900.751.931	DIV: 9
Actividad económica (CIIU Código): 1089-5613-9106		
Teléfono móvil: 3 1 8 3 4 1 2 8 0 9	Dirección de residencia: CRA 31 # 51 74	
Teléfono fijo:	Dirección oficina: Cra 31 51 74	
Ciudad: Bucaramanga	Departamento: Santander	Empresa donde labora
Dirección oficina: Cra 31 51 74 Ofi 504	Teléfono 6076960407	Email: superlogisticabga@gmail.com
Ciudad de la empresa: Bucaramanga	Tipo de Empresa ☐ Pública ☐Privada X Mixta Otro ¿Cuál?	
Ingresos mensuales pesos: 1.645.002.166,66		Activos (pesos):7.880.731.000
Egresos mensuales pesos: 1.466.255.333,33		Pasivos (pesos):4.655.353.000
Otros ingresos mensuales pesos: 101.083,33		Patrimonio (pesos):3.225.378.000

Identificación de los accionistas o asociados que tengan directa o indirectamente más de 10% del capital social, aporte o participación (en caso de requerir más espacio debe anexarse la relación:

Nombre del Suscriptor	NIT / Cédula	Acciones Suscritas y Pagadas	Valor de la Acción	Total	Participación
MCD Y COMPAÑÍA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA SAS	804.003.814-9	350	1.000.000	350.000.000	35%
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO	91.294.543	150	1.000.000	150.000.000	15%
LUIS ALFREDO RIAÑO PABON	1.098.675.932	500	1.000.000	500.000.000	50%

2. ACTIVIDAD ECONÓMICA (Persona natural y / o Jurídica)

Actividad Económica:
☐ Asalariado ☐ Socio ☐ Independiente ☐ Hogar ☐ Inversionista ☐ Pensionado ☐ Rentista ☐ Estudiante

Régimen: Común ☐ Simplificado ☐ Gran contribuyente x No responsable ☐ Beneficiario Ley 1429 de 2010 ☐ Autor retenedor ☐
(En caso afirmativo, señale el No. de Resolución:) OTRO _____

Declarante de renta: Si ■ No ☐

3. PERSONA POLÍTICAMENTE EXPUESTA (Persona Natural y/o Persona Jurídica)-Valores en Pesos

¿Por su cargo o actividad maneja recursos públicos? ☐ Si No ■	¿Por su cargo o actividad ejerce algún grado de poder público? ☐ Si No ■

FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO
GDR-GDR-FO-06, Versión 3
GESTIÓN DIRECTIVA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

*DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA CIRCULAR EXTERNA 009 de 2016 Y CIRCULAR 20211700000005-5 de 2021 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD

¿Por su actividad u oficio goza usted de reconocimiento público general?	Indique:	¿Es servidor público? ☐ Si x No	
¿Tiene usted la condición de personas expuesta políticamente?	Indique: Cargo	Fecha Inicio	Fecha Fin
¿Tiene algún vínculo con una persona considerada públicamente expuesta? ☐ Si x No	Indique: Nombre	Cargo	

¿Es usted representante legal de una organización internacional? ☐ Si No ■ Indique:

¿Está usted sujeto a obligaciones tributarias en otro país o países? ☐ Si No ■ Indique:

Tipo ID	Número ID	Razón Social o nombres completos	% Participación	¿Por su cargo o actividad maneja recursos públicos?	¿Por su actividad u oficio goza de reconocimiento público general?	¿Tiene algún vínculo con una persona considerada públicamente expuesta?	¿Está usted sujeto a obligaciones tributarias en otro país o países indique cual(es)?
				Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	
				Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	
				Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	
				Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	
				Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	Si ☐ No ☐.	

4. DECLARACIÓN DE ORIGEN DE LOS BIENES Y/O FONDOS

Declaro expresamente que:

1. La actividad profesión u oficio del suscrito (persona o compañía) es lícita y se ejerce dentro del marco legal y los recursos de la misma no provienen de actividades ilícitas de las contempladas en el Código Penal Colombiano.
2. La información suministrada en la solicitud y en este documento es veraz y verificable y la suscrita (persona o compañía) se compromete a actualizarla anualmente.
3. Los recursos que se deriven del desarrollo de este contrato no se destinaran a la financiación del terrorismo, grupos terroristas o actividades terroristas.
4. Los recursos que posee la suscrita (persona o compañía) provienen de las actividades descritas anteriormente.
5. Los bienes y/o fondos relacionados o suministrados a la ESE HUS en desarrollo de las operaciones comerciales tienen como ORIGEN la siguiente fuente: _____ y provienen del siguiente país:_____

5. ACTIVIDADES EN OPERACIONES INTERNACIONALES

¿Realiza operaciones en Moneda extranjera? ☐ Si
No ■ ¿Cuáles?
☐ Importaciones ☐ Exportaciones ☐ Inversiones ☐ Préstamos ☐ Pago de Servicios ☐ Transferencias ☐ Otras ¿Cuáles?

¿Posee productos financieros en el exterior? ☐ Si No ■

¿Posee cuentas en moneda extranjera? ☐ Si No ■ En caso positivo descríbalo a continuación

Tipo de producto	Identificación o número de producto	Entidad	Monto	Ciudad	País	Moneda

FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO
GDR-GDR-FO-06, Versión 3
GESTIÓN DIRECTIVA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

*DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA CIRCULAR EXTERNA 009 de 2016 Y CIRCULAR 20211700000005-5 de 2021 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD

6. DOCUMENTOS REQUERIDOS

1. En Todos los casos es necesario adjuntar fotocopia de documento de identificación ampliado al 150% (Para personas jurídicas se debe adjuntar la del representante legal y original o fotocopia del RUT y certificado de existencia y representación legal con vigencia no superior a treinta (30) días.
2. En caso de ser apoderado, adjuntar el poder.
3. Declaración de renta del último año.

7. DECLARACIONES

PROTECCIÓN DE DATOS FINANCIEROS Y PERSONALES: Con la suscripción de este documento, autorizo al ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER , para que soliciten, procesen, verifiquen, consulten, suministren, reporten o actualicen cualquier información relacionada con mi comportamiento financiero, crediticio o comercial conforme a lo dispuesto por la ley 1581 de 2012.

ORIGEN DE LOS RECURSOS: Declaro que mis recursos provienen de actividades lícitas y están ligados al desarrollo normal de mis actividades, y que, por lo tanto, los mismos no provienen de ninguna actividad ilícita de las contempladas en el Código Penal Colombiano o en cualquier norma que lo sustituya, adicionen o modifiquen. Por ende, declaro bajo la gravedad de juramento que no me encuentro incluido en la lista vinculante del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas y la lista restrictiva de la OFAC, que no he sido vinculado a investigación ante cualquier autoridad y que el Hospital se encuentra facultado para efectuar las verificaciones que considere pertinentes y para dar por terminada cualquier relación contractual o jurídica si verifica que me encuentro en dichas listas.

Con la firma del presente documento, declaro que todos los datos consignados son ciertos, que la información que adjunto es veraz y verificable, y que autorizo su verificación ante cualquier persona natural o jurídica, pública o privada, sin limitación alguna, obligándome a actualizar la información y/o a confirmarla cada vez que así sea solicitado. (Si es persona jurídica, firma el representante legal)

Firma
Nombre: Luis Alfredo Riaño Pabón
P.P.☐ C.C.x C.E. ☐ T.I. ☐ No. 1.098.675.932
Fecha de Firma: 22/01/2025

VERIFICACIÓN

Hora: 02:36	Hora:	Hora:
Nombre del funcionario Responsable: Angy Ortiz		
Tipo de Documento	P.P.☐ C.C.☒ C.E. ☐ T.I. ☐	
No. De Documento	1100482320	
Firma:		
Cargo: Oficial de Cumplimiento Suplente.		

Se certifica que se llevó a cabo la revisión de las listas vinculantes respecto de la(s) persona(s), naturales y jurídicas acá señaladas
Si ☒ No ☐

8. FIRMA Y HUELLA

Como constancia de haber leído, entendido y aceptado lo anterior, declaro que la información que he suministrado es exacta en todas sus partes y firmo el presente documento

9. OBSERVACIONES

FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO
GDR-GDR-FO-06, Versión 3
GESTIÓN DIRECTIVA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

*DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA CIRCULAR EXTERNA 009 de 2016 Y CIRCULAR 20211700000005-5 de 2021 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD

INFORMACIÓN RESERVADA PARA LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Verificación en Listas:

¿El Cliente potencial presenta coincidencia en listas? Si ☐ No X

En caso de ser positiva la respuesta indique en cual _____

En caso de alguna inconsistencia o coincidencia positiva en las listas favor informar por escrito al Superior Inmediato y al Oficial de Cumplimiento.

Nombre del Profesional o Auxiliar Administrativo que realiza la verificación Angy Ortiz

Área: Contabilidad Fecha: DD 24 MM 01 AA 23 Hora: 02:37pm

Esta página está diseñada para establecer el instructivo de diligenciamiento del formato y plasmar el control de modificaciones, en caso de ser necesaria su uso en físico proceda a imprimirla o por el contrario **evite su impresión**, con el fin de contribuir con el **Programa de Ahorro y Uso Eficiente de Papel** que actualmente maneja la E.S.E HUS.

CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha	Descripción de la Modificación	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
1	Diciembre de 2017	Emisión del formato	-	-	-
2	Diciembre de 2021	Actualización de acuerdo a los lineamientos institucionales y a la normatividad vigente.	Andrea Hernández Parra Profesional Especializado Jorge Manuel Durán Jaimes Contratista	John Mauricio Robles Ramírez Subgerente Administrativo y Financiero	Edgar Julián Niño Carrillo Gestión Directiva
3	Octubre de 2022	Se incluye la Circular Externa 20211700000005-5 de 2021 de la Superintendencia Nacional de Salud, en el encabezado del documento.	Andrea Hernández Parra Profesional Especializado	María Clara Niño Gómez Jefe Oficia Asesora Jurídica	Juan Carlos Supelano Villamizar Subgerente Administrativo y Financiero

FORMULARIO ÚNICO DE CONOCIMIENTO
GDR-GDR-FO-06, Versión 1
GESTIÓN DIRECTIVA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

*DISPOSICIONES CONTENIDAS EN LA CIRCULAR EXTERNA 009 DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE SALUD

Esta página está diseñada para establecer el instructivo de diligenciamiento del formato y plasmar el control de modificaciones, en caso de ser necesaria su uso en físico proceda a imprimirla o por el contrario **evite su impresión**, con el fin de contribuir con el **Programa de Ahorro y Uso Eficiente de Papel** que actualmente maneja la E.S.E HUS.

CONTROL DE MODIFICACIONES					
Versión	**Fecha**	**Descripción de la Modificación**	**Elaborado por**	**Revisado por**	**Aprobado por**
1	Diciembre de 2017	Emisión del formato	-	-	-
2	Diciembre de 2021	Actualización de acuerdo a los lineamientos institucionales y a la normatividad vigente.	Andrea Hernández Parra Profesional Especializado Jorge Manuel Durán Jaimes Contratista	John Mauricio Robles Ramírez Subgerente Administrativo y Financiero	Edgar Julián Niño Carrillo Gestión Directiva

ANEXO No. 02
PROPUESTA ECONÓMICA

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

PLAZO: DESDE EL 01 DE FEBRERO DE 2025 HASTA EL 30 DE JULIO DE 2025 previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica.

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	NORMAL	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
2	BLANDA SUAVE	$ 8.673	$ 0	$ 10.620	$ 0	$ 10.073	$ 0	$ 29.366
3	BLANDA	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
4	HIPOGRASA	$ 9.798	$ 0	$ 14.142	$ 0	$ 13.183	$ 0	$ 37.123
5	HIPOSÓDICA	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
6	VEGETARIANA	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
7	VEGANA	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
8	HIPERPROTEICA	$ 10.508	$ 3.233	$ 16.144	$ 3.233	$ 13.862	$ 3.172	$ 50.152
9	HIPOGLÚCIDA	$ 9.144	$ 3.246	$ 15.033	$ 3.233	$ 13.398	$ 3.581	$ 47.635
10	CORONARIA	$ 10.018	$ 0	$ 16.851	$ 0	$ 14.741	$ 0	$ 41.610
11	HEMODIÁLISIS	$ 9.383	$ 3.213	$ 14.948	$ 3.213	$ 14.425	$ 3.213	$ 48.395
12	PREDIÁLISIS	$ 8.108	$ 2.947	$ 10.221	$ 3.750	$ 9.386	$ 2.911	$ 37.323
13	LÍQUIDA CLARA	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 15.270
14	LÍQUIDA COMPLETA	$ 6.831	$ 0	$ 7.278	$ 0	$ 6.809	$ 0	$ 20.918
15	LIQUIDA HIPERPROTÉICA	$ 9.018	$ 3.577	$ 12.210	$ 3.576	$ 11.751	$ 3.526	$ 43.658
16	NORMAL PEDIÁTRICA I	$ 8.003	$ 3.460	$ 8.798	$ 3.503	$ 8.775	$ 0	$ 32.539

17	NORMAL PEDIÁTRICA 2	$ 8.496	$ 3.350	$ 9.517	$ 3.404	$ 9.415	$ 0	$ 34.182
18	COMPLEMENTO 1	$ 6.270	$ 0	$ 6.759	$ 0	$ 6.403	$ 0	$ 19.432
19	COMPLEMENTO 2	$ 5.998	$ 0	$ 7.249	$ 0	$ 7.001	$ 0	$ 20.248
20	COMPLEMENTO 3	$ 6.414	$ 2.947	$ 7.389	$ 3.750	$ 6.826	$ 0	$ 27.326
21	FUNCIONARIOS AUTORIZADOS O RESIDENTES	$ 9.333	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 10.530	$ 0	$ 33.938
22	ALMUERZOS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 31.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 31.500
23	REFRIGERIO SENCILLO	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.385
24	REFRIGERIO COMPUESTO / MEDIA REFORZADA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.340
25	REFRIGERIO AFÉRESIS	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 9.639
26	AGUA BOTELLA 300 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.380
27	AGUA BOTELLA 600 ML PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.762
28	JARRA DE JUGO 1 LT PROGRAMAS ESPECIALES	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.836

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	KIT DESECHABLE	$ 1.663	$ 316	$ 1.979

VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONÓMICA: DOS MIL SETECIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.730.000.0000)

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos REDAM, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 1098675932 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 11/12/2024 01:38 PM

Código Verificación: **BWNP89YVUH**

Válida hasta: **11/03/2025**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

RUP

CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

CERTIFICADO GENERADO A TRAVÉS DE PLATAFORMA VIRTUAL
LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN: BUCARAMANGA, 2025/01/22 HORA: 11:46:12
11841179

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: J95M2BF4A5

LA PERSONA O ENTIDAD A LA QUE USTED LE VA A ENTREGAR EL CERTIFICADO PUEDE VERIFICAR EL CONTENIDO Y CONFIABILIDAD, INGRESANDO A WWW.CAMARADIRECTA.COM OPCIÓN CERTIFICADOS ELECTRONICOS Y DIGITANDO EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN CITADO EN EL ENCABEZADO. ESTE CERTIFICADO, QUE PODRÁ SER VALIDADO DE MANERA ILIMITTADA, DURANTE 60 DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE SU EXPEDICIÓN, CORRESPONDE A LA IMAGEN Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO CREADO EN EL MOMENTO EN QUE SE GENERÓ EN LAS VENTANILLAS O A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL DE LA CÁMARA.

LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA, CON FUNDAMENTO EN LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 6.1 DE LA LEY 1150 DE 2007, REGLAMENTADA POR EL DECRETO 1082 DE 2015, CON BASE EN LA INFORMACIÓN SUMINISTRADA POR EL INSCRITO Y POR LAS ENTIDADES ESTATALES.

FECHA: ENERO 22 DE 2025
HORA: 11:46:08

IDENTIFICACIÓN

QUE: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NIT: 900751931-9
NÚMERO DEL PROPONENTE EN LA CÁMARA DE COMERCIO: 11607

INSCRIPCIÓN Y RENOVACIÓN

FECHA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE LOS PROPONENTES: 2016/10/12
FECHA DE ÚLTIMA RENOVACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS PROPONENTES: 2024/04/22

CONSTITUCIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL

PERSONAS JURÍDICAS INSCRITAS EN EL REGISTRO MERCANTIL Ó EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO

INFORMACIÓN CONSTITUCIÓN

FECHA DE ADQUISICIÓN DE LA PERSONERÍA JURÍDICA: 2014/07/22
CLASE DE DOCUMENTO: Documento privado
NÚMERO DEL DOCUMENTO:
FECHA DEL DOCUMENTO: 2014/07/15
ENTIDAD QUE EXPIDE EL DOCUMENTO: Asamblea Gral Accionistas
FECHA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL (O EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO): 2014/07/22
DURACIÓN: La persona jurídica no se encuentra disuelta y su duración es INDEFINIDA

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

REPRESENTACIÓN LEGAL

NOMBRE : DELGADO CENTENO SERGIO ENRIQUE
C.C/C.E/PASAPORTE.: C.C. 91294543
FECHA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL (O EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO) 2022/05/09

NOMBRE : RIAÑO PABON LUIS ALFREDO
C.C/C.E/PASAPORTE.: C.C. 1098675932
FECHA DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO MERCANTIL (O EN EL REGISTRO DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO) 2024/04/22

FACULTADES Y LIMITACIONES:
FACULTADES DEL REPRESENTANTE LEGAL: QUE POR DOCUMENTO PRIVADO DE CONSTITUCION DE FECHA 2014/07/15, ANTES CITADO, CONSTA: ARTÍCULO 49: FUNCIONES DEL GERENTE Y EL SUPLENTE DEL GERENTE: EL GERENTE Y EL SUPLENTE DEL GERENTE EJERCERÁN TODAS LAS FUNCIONES PROPIAS DE LA NATURALEZA DE SU CARGO, Y EN ESPECIAL, LAS SIGUIENTES: 1. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD ANTE LOS ACCIONISTAS, ANTE TERCEROS Y ANTE TODA CLASE DE AUTORIDADES DEL ORDEN ADMINISTRATIVO Y JURISDICCIONAL, YA SEA EN FORMA DIRECTA O A TRAVÉS DE APODERADO. 2. EJECUTAR TODOS LOS ACTOS U OPERACIONES CORRESPONDIENTES AL OBJETO SOCIAL, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LAS LEYES Y EN ESTOS ESTATUTOS. 3. AUTORIZAR CON SU FIRMA TODOS LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS O PRIVADOS QUE DEBAN OTORGARSE EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES SOCIALES O EN INTERÉS DE LA SOCIEDAD. 4. PRESENTAR A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS EN SUS REUNIONES ORDINARIAS, UN INVENTARIO Y UN BALANCE DE FIN DE EJERCICIO, JUNTO CON UN INFORME ESCRITO SOBRE LA SITUACIÓN DE LA SOCIEDAD, UN DETALLE COMPLETO DE LA CUENTA DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS Y UN PROYECTO DE DISTRIBUCIÓN DE UTILIDADES OBTENIDAS. 5. NOMBRAR Y REMOVER LOS EMPLEADOS DE LA SOCIEDAD, SIEMPRE QUE SU NOMBRAMIENTO NO CORRESPONDA A LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS. 6. TOMAR TODAS LAS MEDIDAS QUE RECLAME LA CONSERVACIÓN DE LOS BIENES SOCIALES, VIGILAR LA ACTIVIDAD DE LOS EMPLEADOS DE LA ADMINISTRACIÓN DE LA SOCIEDAD E IMPARTIRLES LAS ÓRDENES E INSTRUCCIONES QUE EXIJA LA BUENA MARCHA DE LA COMPAÑÍA. 7. CONVOCAR LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS A REUNIONES EXTRAORDINARIAS CUANDO LO JUZGUE CONVENIENTE O NECESARIO Y HACER LAS CONVOCATORIAS DEL CASO CUANDO LO ORDENEN LOS ESTATUTOS. 8. CUMPLIR LAS ÓRDENES E INSTRUCCIONES QUE LE IMPARTAN LA ASAMBLEA DE ACCIONISTAS Y, EN PARTICULAR, SOLICITAR AUTORIZACIONES PARA LOS NEGOCIOS QUE SEGÚN LAS NORMAS LEGALES DEBAN APROBAR PREVIAMENTE LA ASAMBLEA. 9. CUMPLIR O HACER QUE SE CUMPLAN OPORTUNAMENTE TODOS LOS REQUISITOS O EXIGENCIAS LEGALES QUE SE RELACIONEN CON EL FUNCIONAMIENTO Y ACTIVIDADES DE LA SOCIEDAD. 10. IMPLEMENTAR Y MANTENER EN LA COMPAÑÍA UN SISTEMA DE GESTIÓN Y DICTAR LOS LINEAMIENTOS GENERALES DE LA ORGANIZACIÓN. 11. FIRMAR LAS PROPUESTAS, SUSCRIBIR Y LEGALIZAR TODOS LOS CONTRATOS RELACIONADOS CON LOS PROCESOS LICITATORIOS, INVITACIONES, CONCURSOS Y OFERTAS, PÚBLICAS Y PRIVADAS, EN LAS QUE LA SOCIEDAD HAYA PARTICIPADO. 12. REPRESENTAR A LA SOCIEDAD EN CUALQUIERA DE LAS ETAPAS: PRECONTRACTUALES, CONTRACTUALES Y POST CONTRACTUALES, CUANDO ASÍ SE REQUIERA. 13 NOMBRAR LOS APODERADOS QUE REQUIERA LA COMPAÑÍA. 14. CELEBRAR ACTOS Y CONTRATOS CUYA CUANTÍA NO EXCEDA DE TRES MIL (3.000) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES. LOS GERENTES DE LAS SUCURSALES PODRÁN CELEBRAR ACTOS Y CONTRATOS CUYA CUANTÍA NO EXCEDA LOS CUARENTA (40) SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES 15. LAS DEMÁS FUNCIONES QUE LE DELEGUE LA ASAMBLEA GENERAL Y LOS PRESENTES ESTATUTOS.

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL REGISTRO MERCANTIL O DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO.

DOMICILIO

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL:
CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
MUNICIPIO: Bucaramanga
DEPARTAMENTO: Santander
PAIS: COLOMBIA
BARRIO: Antiguo Campestre
TELÉFONO 1: 6076960407
TELÉFONO 2: 3183412809
TELÉFONO 3:
CORREO ELECTRÓNICO: superlogistica.bga@gmail.com
FAX:

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL:
CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
MUNICIPIO PARA NOTIFICACIÓN: Bucaramanga
DEPARTAMENTO PARA NOTIFICACIÓN: Santander
PAIS: COLOMBIA
BARRIO: Antiguo Campestre
TELÉFONO 1 PARA NOTIFICACIÓN: 6076960407
TELÉFONO 2 PARA NOTIFICACIÓN: 3183412809
TELÉFONO 3 PARA NOTIFICACIÓN:
CORREO ELECTRÓNICO DE NOTIFICACIÓN: superlogistica.bga@gmail.com
FAX:

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL REGISTRO MERCANTIL O DE ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO.

CLASIFICACION POR TAMAÑO DE LA EMPRESA

QUE EL INSCRITO SE CLASIFICO COMO:

MEDIANA EMPRESA

A PARTIR DEL 01 DE AGOSTO DE 2017, EL RUBRO DE GASTOS FINANCIEROS FUE OBJETO DE MODIFICACIÓN, DE CONFORMIDAD CON LO PREVISTO EN LA RESOLUCIÓN NO. 16771 DE 2014 DE LA SIC Y EN CONCORDANCIA CON EL CONCEPTO NO. 2017-261 DE 2017 DEL CONSEJO TÉCNICO DE LA CONTADURÍA PÚBLICA, SUSTITUIDO POR EL RUBRO DE GASTOS DE INTERESES.

INFORMACIÓN FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A SU INFORMACIÓN FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ:

FECHA DE CORTE DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA: 2023/12/31

ACTIVO CORRIENTE:	$	7.734.210.057,00
ACTIVO TOTAL:	$	7.880.731.600,00

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

PASIVO CORRIENTE:	$	3.958.056.380,00
PASIVO TOTAL:	$	4.655.352.592,00
PATRIMONIO NETO:	$	3.225.379.008,00
UTILIDAD OPERACIONAL:	$	2.221.315.920,00
GASTOS DE INTERESES:	$	49.922.896,00

CAPACIDAD FINANCIERA

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2023/12/31

ÍNDICE DE LIQUIDEZ: 1,95
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: 0,59
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: 44,49

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2022/12/31

ÍNDICE DE LIQUIDEZ: 1,40
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: 0,69
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: 6,76

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD FINANCIERA EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2021/12/31

ÍNDICE DE LIQUIDEZ: 2,61
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO: 0,35
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES: 41,25

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2023/12/31

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: 0,68
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: 0,28

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2022/12/31

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: 0,15
RENTABILIDAD DEL ACTIVO: 0,04

QUE EN RELACIÓN A LOS INDICADORES DE LA CAPACIDAD ORGANIZACIONAL EL PROPONENTE REPORTÓ CON CORTE A 2021/12/31

RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO: 0,51

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

RENTABILIDAD DEL ACTIVO: 0,33

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

CLASIFICACIÓN

QUE EN RELACIÓN A LOS BIENES, OBRAS Y SERVICIOS QUE OFRECERÁ A LAS ENTIDADES ESTATALES, IDENTIFICADOS CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL (CLASE), EL PROPONENTE REPORTÓ:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	DESCRIPCION
11	12	20	00	PRODUCTOS DE MADERA DISEÑADOS
11	14	17	00	DESPERDICIOS O RESTOS DE ALIMENTOS Y TABACO
12	13	17	00	ENCENDEDORES
12	16	45	00	ADITIVOS DE ALIMENTOS Y FÁRMACOS
12	35	21	00	DERIVADOS ORGÁNICOS Y COMPUESTOS SUSTITUIDOS
13	10	20	00	PLÁSTICOS TERMOPLÁSTICOS
14	11	15	00	PAPEL DE IMPRENTA Y PAPEL DE ESCRIBIR
14	11	17	00	PRODUCTOS DE PAPEL PARA USO PERSONAL
20	14	29	00	TANQUES Y RECIPIENTES ALMACENADORES
24	10	15	00	CAMIONES INDUSTRIALES
24	10	21	00	EQUIPO Y SUMINISTROS PARA ALMACENAJE
24	11	15	00	BOLSAS
24	11	18	00	TANQUES Y CILINDROS Y SUS ACCESORIOS
24	12	15	00	CAJAS, BOLSAS Y SACOS PARA EMPAQUETADO
30	15	18	00	MATERIALES PARA REVESTIMIENTO DE PAREDES Y EXTERIOR
39	11	26	00	DISPOSITIVOS DE ILUMINACIÓN NO - ELÉCTRICA
40	14	25	00	INTERCEPTORES Y COLADORES
41	11	16	00	INSTRUMENTOS DE MEDIDA DE LONGITUD, ESPESOR O DISTANCIA
42	13	16	00	VESTUARIO PARA EL PERSONAL SANITARIO Y ARTÍCULOS RELACIONADOS
42	23	15	00	SUMINISTROS Y EQUIPO DE ALIMENTACIÓN ENTERAL
42	23	18	00	FÓRMULAS Y PRODUCTOS PARA APOYO NUTRITIVO
42	28	16	00	SOLUCIONES DE DESINFECTANTES Y ESTERILIZACIÓN EN FRÍO
44	12	16	00	SUMINISTROS DE ESCRITORIO
44	12	17	00	INSTRUMENTOS DE ESCRITURA
46	18	15	00	ROPA DE SEGURIDAD
46	18	17	00	PROTECTORES DE CARA Y CABEZA
46	18	18	00	PROTECCIÓN Y ACCESORIOS PARA LA VISIÓN
46	18	20	00	PROTECCIÓN DE LA RESPIRACIÓN
47	12	15	00	CARRITOS Y ACCESORIOS PARA LIMPIEZA
47	12	16	00	MÁQUINAS Y ACCESORIOS PARA PISOS
47	12	17	00	ENVASES Y ACCESORIOS PARA RESIDUOS
47	12	18	00	EQUIPO DE LIMPIEZA
47	12	19	00	ACCESORIOS DE EQUIPO DE LIMPIEZA
47	13	15	00	TRAPOS Y PAÑOS DE LIMPIEZA
47	13	16	00	ESCOBAS, TRAPEROS, CEPILLOS Y ACCESORIOS
47	13	17	00	SUMINISTROS PARA ASEOS
47	13	18	00	SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
47	13	19	00	ABSORBENTES
47	13	21	00	KITS DE LIMPIEZA
48	10	15	00	EQUIPO PARA COCINAR O CALENTAR
48	10	16	00	EQUIPOS PARA PREPARADO DE ALIMENTOS

48	10	18	00	MENAJE Y UTENSILIOS DE COCINA
48	10	20	00	MOBILIARIO DE RESTAURANTES
48	10	21	00	SUMINISTROS Y EQUIPO DE MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO
50	11	15	00	CARNE Y AVES DE CORRAL
50	11	20	00	CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50	12	15	00	PESCADO
50	13	16	00	HUEVOS Y SUSTITUTOS
50	13	17	00	PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50	13	18	00	QUESO
50	15	15	00	GRASAS Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES
50	15	16	00	GRASAS Y ACEITES ANIMALES COMESTIBLES
50	16	15	00	CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS
50	16	18	00	PRODUCTOS DE CONFITERÍA
50	17	15	00	HIERBAS Y ESPECIAS Y EXTRACTOS
50	17	18	00	SALSAS Y CONDIMENTOS Y PRODUCTOS PARA UNTAR
50	18	17	00	SUMINISTROS Y MEZCLAS PARA HORNEAR
50	18	19	00	PAN Y GALLETAS Y PASTELITOS DULCES
50	18	20	00	TARTAS Y EMPANADAS Y PASTAS
50	19	15	00	SOPAS Y ESTOFADOS
50	19	21	00	PASABOCAS Y SNACKS
50	19	25	00	SÁNDWICHES Y PANECILLOS CON RELLENO
50	19	26	00	ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
50	19	27	00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
50	19	28	00	EMPANADAS Y QUICHES Y PASTELES
50	19	29	00	PASTA O TALLARINES NATURAL
50	19	30	00	BEBIDAS Y COMIDAS INFANTILES
50	19	32	00	ENSALADAS PREPARADAS
50	20	17	00	CAFÉ Y TÉ
50	20	23	00	BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
50	20	24	00	JUGOS O CONCENTRADOS DE CÍTRICOS FRESCOS
50	20	25	00	JUGOS O CONCENTRADOS DE BAYAS FRESCAS
50	20	28	00	JUGOS O CONCENTRADOS DE ESPECIES TROPICALES FRESCAS
50	22	10	00	LEGUMBRES
50	22	11	00	CEREALES
50	22	12	00	CEREALES PROCESADOS
50	22	13	00	HARINA Y PRODUCTOS DE MOLINOS
50	40	18	00	FRÍJOLES
50	40	45	00	LENTEJAS
50	40	54	00	ALVERJAS
50	46	70	00	KIMCHIS DULCES EN LATA O EN FRASCO
52	12	15	00	ROPA DE CAMA
52	12	17	00	TOALLAS
52	14	15	00	ELECTRODOMÉSTICOS PARA COCINA
52	15	16	00	UTENSILIOS DE COCINA DOMÉSTICOS
52	15	17	00	CUBERTERÍA Y CUCHILLERÍA DE USO DOMÉSTICO
52	15	18	00	BATERÍA DE COCINA DOMÉSTICA
52	15	20	00	PLATOS, UTENSILIOS PARA SERVIR Y RECIPIENTES PARA ALMACENAR
53	10	23	00	ROPA INTERIOR
53	12	16	00	MONEDEROS, BOLSOS DE MANO Y BOLSAS
53	13	15	00	DENTALES
55	10	15	00	PUBLICACIONES IMPRESAS
56	12	14	00	MOBILIARIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR
70	11	15	00	PLANTAS Y ÁRBOLES ORNAMENTALES
70	11	16	00	PLANTAS DE FLOR

70	11	17	00	PARQUES, JARDINES Y HUERTOS

71	16	13	00	SERVICIOS DE MANEJO DE PROYECTOS DEL CAMPO
72	10	29	00	SERVICIOS DE MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN DE INSTALACIONES
72	15	35	00	SERVICIOS DE LIMPIEZA ESTRUCTURAL EXTERNA
73	13	15	00	PROCESAMIENTO DE BEBIDAS
73	13	16	00	PROCESAMIENTO DE CARNES Y AVES Y PECES Y MARISCOS
73	13	17	00	PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VEGETALES
73	13	18	00	PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS Y HUEVOS
73	13	19	00	PROCESAMIENTO DE GRANOS Y AZÚCAR Y ACEITES Y GRASAS
73	15	15	00	SERVICIOS DE ENSAMBLE
73	15	16	00	SERVICIOS DE EMPAQUE
76	10	15	00	DESINFECCIÓN
76	11	15	00	SERVICIOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE EDIFICIOS GENERALES Y DE OFICINAS
76	11	16	00	SERVICIOS DE LIMPIEZA DE COMPONENTES DE EDIFICIOS
76	12	15	00	RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE BASURAS
76	12	16	00	DISPOSICIÓN DE DESECHOS NO PELIGROSOS
76	12	19	00	DISPOSICIÓN DE DESECHOS PELIGROSOS
76	12	23	00	SERVICIOS DE RECICLABLES
78	10	16	00	TRANSPORTE DE CARGA POR FERROCARRIL
78	10	18	00	TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA
78	12	15	00	EMPAQUE
78	12	16	00	SERVICIOS DE MANEJO DE MATERIALES
78	13	15	00	BODEGAJE DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS
78	13	16	00	ALMACENAMIENTO DE BIENES GENERALES
78	13	18	00	BODEGAJE Y ALMACENAMIENTO ESPECIALIZADO
80	10	15	00	SERVICIOS DE CONSULTORÍA DE NEGOCIOS Y ADMINISTRACIÓN CORPORATIVA
80	10	16	00	GERENCIA DE PROYECTOS
80	11	15	00	DESARROLLO DE RECURSOS HUMANOS
80	11	16	00	SERVICIOS DE PERSONAL TEMPORAL
80	11	17	00	RECLUTAMIENTO DE PERSONAL
80	14	16	00	ACTIVIDADES DE VENTAS Y PROMOCIÓN DE NEGOCIOS
80	14	17	00	DISTRIBUCIÓN
80	16	15	00	SERVICIOS DE APOYO GERENCIAL
80	16	17	00	SERVICIOS DE RECUPERACIÓN DE ACTIVOS
81	14	15	00	CONTROL DE CALIDAD
81	14	16	00	MANEJO DE CADENA DE SUMINISTROS
85	10	15	00	CENTROS DE SALUD
85	10	17	00	SERVICIOS DE ADMINISTRACIÓN DE SALUD
85	15	15	00	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85	15	16	00	ASUNTOS NUTRICIONALES
85	15	17	00	PLANEACIÓN Y AYUDA DE POLÍTICA DE ALIMENTOS
86	10	17	00	SERVICIOS DE CAPACITACIÓN VOCACIONAL NO - CIENTÍFICA
90	10	15	00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
90	10	16	00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90	10	17	00	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90	10	18	00	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
90	15	21	00	SERVICIOS DE CONSERJERÍA
91	11	15	00	SERVICIOS DE LAVANDERÍA
91	11	19	00	SERVICIOS DE CUIDADO TEMPORAL
93	13	16	00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE

				ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
93	13	17	00	PROGRAMAS DE SALUD

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

93	14	15	00	DESARROLLO Y SERVICIOS SOCIALES
93	14	16	00	POBLACIÓN
93	14	17	00	CULTURA
93	14	21	00	DESARROLLO REGIONAL
94	13	16	00	ORGANIZACIONES DE CARIDAD

EXPERIENCIA

QUE EN RELACIÓN A LOS CONTRATOS EJECUTADOS EL PROPONENTE REPORTÓ:

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 1
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CLINICA DE URGENCIAS BUCARAMANGA SAS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.342,03

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	18	00
48	10	20	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	12	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	11	16	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	18	00
93	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 2
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: IPS CLINICA GESTIONARBIENESTAR
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 114,34

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	11	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	14	17	00
81	14	16	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 3
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: FENIX CONSTRUCCIONES SA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 523,69

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	17	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	50	20	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 4
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CLINICA CHICAMOCHA SA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 335,43

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL

TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	50	11	15	00

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	11	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	14	17	00
81	14	16	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 5
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: SALUD TOTAL SA EPS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 130,35

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00

73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	11	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	14	17	00

81	14	16	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 6
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CLINICA CHICAMOCHA SA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.489,00

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	50	19	27	00
50	19	30	00	50	20	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	76	11	15	00
76	11	16	00	80	10	16	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	15	00
93	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 7
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 2.866,68

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00

50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00

50	22	11	00	50	22	12	00
52	15	16	00	52	15	20	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	14	17	00
81	14	16	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
93	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 8
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: EPAMS GIRON - INPEC
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 40,66

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	20	24	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
93	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 9
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: UNIDADES TECNOLOGICAS DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 67,77

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	20	24	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
93	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 10
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 239,45

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO

42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 11
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 124,7

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00

50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00

73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 12
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 412,16

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00

90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	93	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 13
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 2.282,28

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 14
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL ROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ALIMENTA FUTURO 2018
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 25.201,42
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 5.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00

50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 15
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: UNION TEMPORAL ALIMENTA FUTURO 2018
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 2.825,03

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	50	22	13	00
70	11	15	00	70	11	16	00
70	11	17	00	72	10	29	00
72	15	35	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	85	10	17	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 16
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 386,19

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00
52	15	16	00	52	15	20	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 17
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL DE SAN GIL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 144,03

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
42	23	18	00	48	10	16	00
48	10	18	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00

50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00
52	15	16	00	52	15	20	00

56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	14	17	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 18
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL SIEMPRE ADELANTE S2
NOMBRE DEL CONTRATANTE: DEPARTAMENTO DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 10.145,38
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 5.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	12	20	00	12	13	17	00
13	10	20	00	14	11	15	00
14	11	17	00	20	14	29	00
24	11	18	00	24	12	15	00
30	15	18	00	39	11	26	00
41	11	16	00	42	13	16	00
42	23	18	00	44	12	16	00
44	12	17	00	47	12	18	00
47	13	17	00	47	13	21	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	21	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00

50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	21	00
50	19	25	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00
52	12	15	00	52	12	17	00
52	15	16	00	52	15	17	00
52	15	18	00	52	15	20	00
53	10	23	00	53	12	16	00

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

53	13	15	00	55	10	15	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	11	15	00	80	11	16	00
80	14	17	00	80	16	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00
93	14	17	00	94	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 19
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNIÓN TEMPORAL SIEMPRE ADELANTE
NOMBRE DEL CONTRATANTE: DEPARTAMENTO DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 10.710,16
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 30.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	12	20	00	12	13	17	00
13	10	20	00	14	11	15	00
14	11	17	00	20	14	29	00
24	11	18	00	24	12	15	00
30	15	18	00	39	11	26	00
41	11	16	00	42	13	16	00
42	23	18	00	44	12	16	00
44	12	17	00	47	12	18	00
47	13	17	00	47	13	21	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	21	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00

50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	21	00
50	19	25	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00

52	12	15	00	52	12	17	00
52	15	16	00	52	15	17	00
52	15	18	00	52	15	20	00
53	10	23	00	53	12	16	00
53	13	15	00	55	10	15	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	11	15	00	80	11	16	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	17	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 20
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 688,3

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	12	20	00	12	13	17	00
13	10	20	00	14	11	15	00
14	11	17	00	20	14	29	00
24	11	18	00	24	12	15	00
30	15	18	00	39	11	26	00
41	11	16	00	42	13	16	00
42	23	18	00	44	12	16	00
44	12	17	00	47	12	18	00
47	13	17	00	47	13	21	00

48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	12	15	00
52	12	17	00	52	15	16	00
52	15	18	00	52	15	20	00
53	10	23	00	53	12	16	00
53	13	15	00	55	10	15	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	11	15	00	80	11	16	00
80	14	17	00	80	16	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00
93	14	17	00	94	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 21
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ALIANZA GIRON
NOMBRE DEL CONTRATANTE: MUNICIPIO DE GIRON
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 12.580,66
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y NIONES TEMPORALES: 50.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	12	20	00	12	13	17	00
13	10	20	00	14	11	15	00
42	23	15	00	42	23	18	00
48	10	15	00	48	10	16	00

48	10	18	00	48	10	20	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	14	15	00

52	15	16	00	52	15	20	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	11	15	00	80	14	17	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 22
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL YARIGUIES
NOMBRE DEL CONTRATANTE: DEPARTAMENTO DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 29.172,36
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 25.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	24	10	15	00
24	10	21	00	40	14	25	00
42	23	18	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00

50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	15	16	00
56	12	14	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	11	15	00	76	12	15	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	18	00	80	10	16	00
80	11	17	00	80	14	17	00

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 23
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL CATERING HUDN 2020
NOMBRE DEL CONTRATANTE: HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARINO ESE
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.238,26
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 10.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	24	10	15	00
24	10	21	00	40	14	25	00
42	23	18	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	15	16	00

52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	17	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 24

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL CATERING HUDN 2021
NOMBRE DEL CONTRATANTE: HOSPITAL UNIVERSITARIO DEPARTAMENTAL DE NARINO ESE
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.752,16
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 10.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	24	10	15	00
24	10	21	00	40	14	25	00
42	23	18	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	11	15	00
76	12	15	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	18	00

80	10	16	00	80	11	17	00
80	14	17	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 25
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL MANUELA BELTRAN DEL SOCORRO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.151,34

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO SEGMENTO FAMILIA CLASE PRODUCTO

11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00

73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00

93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 26
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL REGIONAL MANUELA BELTRAN DEL SOCORRO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 789,91

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00

50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00

80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 27
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ALIMENTACION 2022
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 2.364,49
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 50.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00

47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00

50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 28
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: CONSORCIO SUPERASEO
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO

VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 612,45
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 60.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00

50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00

81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 29
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 279,92

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00

24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00

73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 30
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE INSTITUTO DE SALUD DE BUCARAMANGA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 308,97

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00

50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00

80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 31
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL MCD BARRANCABERMEJA
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ALCALDIA DISTRITAL DE BARRANCABERMEJA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 6.713,49
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 40.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00

46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00

50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
86	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	15	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00
93	14	16	00	93	14	17	00
93	14	21	00	94	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 32
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION

NOMBRE DEL CONTRATISTA: CONSORCIO SUPERLOGISTICA BOGOTA
NOMBRE DEL CONTRATANTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 14.194,32
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 10.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
48	10	15	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
48	10	21	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00
50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00

50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	21	00
50	19	25	00	50	19	26	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	17	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00
50	40	18	00	50	40	45	00
50	40	54	00	50	46	70	00
52	15	16	00	52	15	20	00
56	12	14	00	71	16	13	00
72	15	35	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
78	10	16	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	16	00
78	13	18	00	80	10	16	00
80	11	15	00	80	11	16	00
80	11	17	00	80	14	16	00

80	14	17	00	80	16	15	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
86	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	15	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00
93	14	16	00	93	14	17	00
93	14	21	00	94	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 33
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL VAMOS PAE SANTANDER 2022
NOMBRE DEL CONTRATANTE: DEPARTAMENTO DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 51.396,62
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 5.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00

42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	16	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00

50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 34
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL

PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL UNIDOS POR SANTANDER 2023
NOMBRE DEL CONTRATANTE: DEPARTAMENTO DE SANTANDER
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 114.399,15
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 5.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00
42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
48	10	15	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
48	10	21	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	17	00

50	13	18	00	50	15	15	00
50	15	16	00	50	16	15	00
50	16	18	00	50	17	15	00
50	17	18	00	50	18	17	00
50	18	19	00	50	18	20	00
50	19	15	00	50	19	21	00
50	19	25	00	50	19	26	00
50	19	27	00	50	19	28	00
50	19	29	00	50	19	30	00
50	19	32	00	50	20	17	00
50	20	23	00	50	20	24	00
50	20	25	00	50	20	28	00
50	22	10	00	50	22	11	00
50	22	12	00	50	22	13	00
50	40	18	00	50	40	45	00
50	40	54	00	50	46	70	00
52	15	16	00	52	15	20	00
56	12	14	00	71	16	13	00
72	15	35	00	73	13	15	00
73	13	16	00	73	13	17	00
73	13	18	00	73	13	19	00
73	15	15	00	73	15	16	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
78	10	16	00	78	10	18	00
78	12	15	00	78	12	16	00
78	13	15	00	78	13	16	00
78	13	18	00	80	10	16	00
80	11	15	00	80	11	16	00
80	11	17	00	80	14	16	00

80	14	17	00	80	16	15	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	85	15	15	00
85	15	16	00	85	15	17	00
86	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	91	11	15	00
91	11	19	00	93	13	16	00
93	13	17	00	93	14	15	00
93	14	16	00	93	14	17	00
93	14	21	00	94	13	16	00

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 35
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CLINICA MATERNO INFANTIL SAN LUIS SA
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.082,06

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00

47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 36
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL ASEO HUS 2022
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.372,34
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 60.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00

47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 37
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 124,05

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 38
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL NUTRI HUS 2022
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.991,96

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 60.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
40	14	25	00	42	23	15	00
42	23	18	00	42	28	16	00
46	18	15	00	46	18	17	00
46	18	18	00	46	18	20	00
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	17	00
47	13	18	00	47	13	19	00
47	13	21	00	48	10	15	00
48	10	16	00	48	10	18	00
48	10	20	00	48	10	21	00
50	11	15	00	50	11	20	00
50	12	15	00	50	13	16	00
50	13	17	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00

50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00
76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	14	17	00
80	16	15	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	17	00
85	15	15	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00

90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 39
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 827,34

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
11	14	17	00	12	16	45	00
12	35	21	00	24	10	15	00
24	10	21	00	24	11	15	00
24	12	15	00	40	14	25	00
42	23	15	00	42	23	18	00

42	28	16	00	46	18	15	00
46	18	17	00	46	18	18	00
46	18	20	00	47	12	15	00
47	12	16	00	47	12	18	00
47	12	19	00	47	13	15	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
48	10	15	00	48	10	16	00
48	10	18	00	48	10	20	00
48	10	21	00	50	11	15	00
50	11	20	00	50	12	15	00
50	13	16	00	50	13	18	00
50	15	15	00	50	15	16	00
50	16	15	00	50	16	18	00
50	17	15	00	50	17	18	00
50	18	17	00	50	18	19	00
50	18	20	00	50	19	15	00
50	19	21	00	50	19	25	00
50	19	26	00	50	19	27	00
50	19	28	00	50	19	29	00
50	19	30	00	50	19	32	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	20	24	00	50	20	25	00
50	20	28	00	50	22	10	00
50	22	11	00	50	22	12	00
50	22	13	00	50	40	18	00
50	40	45	00	50	40	54	00
50	46	70	00	52	15	16	00
52	15	20	00	56	12	14	00
71	16	13	00	72	15	35	00
73	13	15	00	73	13	16	00
73	13	17	00	73	13	18	00
73	13	19	00	73	15	15	00
73	15	16	00	76	10	15	00
76	11	15	00	76	11	16	00

76	12	15	00	76	12	16	00
76	12	19	00	78	10	16	00
78	10	18	00	78	12	15	00
78	12	16	00	78	13	15	00
78	13	16	00	78	13	18	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
80	14	16	00	80	16	15	00
80	16	17	00	81	14	15	00
81	14	16	00	85	10	15	00
85	10	17	00	85	15	16	00
85	15	17	00	86	10	17	00
90	10	15	00	90	10	16	00
90	10	17	00	90	10	18	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	16	00	93	13	17	00
93	14	15	00	93	14	16	00
93	14	17	00	93	14	21	00
94	13	16	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 40
CONTRATO CELEBRADO POR: CONSORCIO, UNION TEMPORAL O SOCIEDAD EN LAS CUALES EL

PROPONENTE TENGA O HAYA TENIDO PARTICIPACION
NOMBRE DEL CONTRATISTA: UNION TEMPORAL LAVANDERIA HUS 2023
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER HUS
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 1.226,12
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN EN EL VALOR EJECUTADO EN CASO DE CONSORCIOS Y UNIONES TEMPORALES: 95.0%
CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 41
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: CENTRO MEDICO QUIRURGICO BAYOS CLINICA EL PINAR SA

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S

VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 169,01

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00

81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00
93	13	17	00				

NÚMERO CONSECUTIVO DEL REPORTE DEL CONTRATO EJECUTADO: 42
CONTRATO CELEBRADO POR: EL PROPONENTE
NOMBRE DEL CONTRATISTA: SUPERLOGISTICA BGA S.A.S
NOMBRE DEL CONTRATANTE: ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
VALOR DEL CONTRATO EJECUTADO EXPRESADO EN SMMLV: 368,19

CONTRATO EJECUTADO IDENTIFICADO CON EL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS EN EL TERCER NIVEL:

SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
47	12	15	00	47	12	16	00
47	12	18	00	47	12	19	00
47	13	15	00	47	13	16	00
47	13	17	00	47	13	18	00
47	13	19	00	47	13	21	00
50	20	17	00	50	20	23	00
50	22	13	00	70	11	15	00
70	11	16	00	70	11	17	00
72	10	29	00	72	15	35	00
76	10	15	00	76	11	15	00
76	11	16	00	76	12	15	00
76	12	16	00	76	12	19	00
76	12	23	00	80	10	15	00
80	10	16	00	80	11	15	00
80	11	16	00	80	11	17	00
81	14	15	00	81	14	16	00
85	10	17	00	90	10	15	00
90	10	16	00	90	10	17	00
90	10	18	00	90	15	21	00
91	11	15	00	91	11	19	00

93	13	17	00

ESTA INFORMACIÓN FUE OBJETO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL POR PARTE DE LA CÁMARA DE COMERCIO.

*****LA ANTERIOR INFORMACIÓN CERTIFICADA YA SE ENCUENTRA EN FIRME*****

QUE EL DÍA 22 DEL MES DE ABRIL DE 2024 EL PROPONENTE RENOVÓ EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES BAJO EL NÚMERO 106696 DEL LIBRO PRIMERO DE LOS PROPONENTES, QUE ESTA INSCRIPCIÓN SE PUBLICÓ EN EL REGISTRO ÚNICO EMPRESARIAL Y SOCIAL (RUES) L DÍA 22 DEL MES DE ABRIL DE 2024.

LA INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA INSCRIPCIÓN AQUÍ CERTIFICADA QUEDÓ EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUÉS DE LA FECHA DE PUBLICACIÓN (ARTÍCULO 6.3 DE LA LEY 1150 DE 2007 MODIFICADO POR EL ARTÍCULO 221 DEL DECRETO 19 DE 2012).

PARA EFECTOS DEL CÓMPUTO DE LOS TÉRMINOS LOS SÁBADOS NO SON DÍAS HÁBILES EN LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA.

EL SECRETARIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

DE CONFORMIDAD CON EL DECRETO 2150 DE 1995 Y LA AUTORIZACIÓN IMPARTIDA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, MEDIANTE EL OFICIO DEL 18 DE NOVIEMBRE DE 1996, LA FIRMA MECÁNICA QUE APARECE A CONTINUACIÓN TIENE PLENA VALIDEZ PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES.

20376359

IMPORTANTE: LA FIRMA DIGITAL DEL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA CONTENIDA EN ESTE CERTIFICADO ELECTRONICO, SE ENCUENTRA EMITIDA POR UNA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN ABIERTA AUTORIZADA Y VIGILADA POR LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO, DE CONFORMIDAD CON LAS EXIGENCIAS ESTABLECIDAS EN LA LEY 527 DE 1999.

EN EL CERTIFICADO SE INCORPORAN TANTO LA FIRMA MECÁNICA QUE ES UNA REPRESENTACIÓN GRÁFICA DE LA FIRMA DEL SECRETARIO DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA, COMO LA FIRMA DIGITAL Y LA RESPECTIVA ESTAMPA CRONOLÓGICA, LAS CUALES PODRÁ VERIFICAR A TRAVÉS DE SU APLICATIVO VISOR DE DOCUMENTOS PDF.

NO, OBSTANTE SI USTED EXPIDIÓ EL CERTIFICADO A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL PUEDE IMPRIMIRLO DESDE SU COMPUTADOR CON LA CERTEZA DE QUE FUE EXPEDIDO POR LA CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA. LA PERSONA O ENTIDAD A LA QUE USTED LE VA A ENTREGAR EL CERTIFICADO PUEDE VERIFICAR, POR UNA SOLA VEZ, SU CONTENIDO INGRESANDO A WWW.CAMARADIRECTA.COM OPCION CERTIFICADOS ELECTRONICOS Y DIGITANDO EL CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE SE ENCUENTRA EN EL ENCABEZADO DEL PRESENTE DOCUMENTO. EL CERTIFICADO A VALIDAR CORRESPONDE A LA IMAGEN Y CONTENIDO DEL CERTIFICADO CREADO EN EL MOMENTO EN QUE SE GENERÓ EN LAS VENTANILLAS O A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA VIRTUAL DE LA CÁMARA.

SUPERLOGISTICA BGA S.A.S



Lina Maria Rodriguez Buitrago

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

Invitación a presentar propuesta **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

REFERENCIA: **Compromiso Personal Idóneo Requerido**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga, actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, manifiesto que poseemos y disponemos para el contrato, el siguiente personal idóneo requerido para la ejecución del proceso de ensamble y distribución de dietas

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
CC1.098.675.932 Bucaramanga
Representante legal SUPERLOGISTICA BGA

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

Invitación a presentar propuesta **SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER**

REFERENCIA: **Compromiso Personal Idóneo Requerido**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga, actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**," que contamos con personal idóneo requerido para la ejecución del proceso de ensamble y distribución de dietas. De acuerda a lo anterior se relaciona el siguiente cuadro donde acreditamos que posemos y cumplimos con el siguiente personal.

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	**PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN**	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	**PROFESIONAL EN ALIMENTOS**	1	Profesional Universitario en Ingeniería de Alimentos	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de

				salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	**AUXILIAR DE PRODUCCIÓN**	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	**AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN**	22	Servicio de Urgencias piso 1 (2) Servicio de Urgencias piso 2 (2) Servicio de Urgencias piso 3 (2) UCI piso 1 (1) UCI piso 3 (1) UCI piso 4 (1) Uci piso 9 (1) Unidad de quemados (1) Urgencias ginecoobstetras piso 5 (1) Medicina Interna + recuperación de cirugía piso 6 (2) Medicina Interna piso 7 (2) Cirugía piso 8 (2) UCI adulto y pediátrico piso 9 (2) Pediatría piso 10 (2) Especialidades quirúrgicas - Ginecoobstetricia piso 11 (2)	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	**AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	2	Auxiliar de aseo área de ensamble	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.

				Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	**AUXILIAR DE BODEGA**	1		Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	**AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS**	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL	**36**		

NOTA 2. En caso de aumento de número de raciones promedio entregadas a diario, el contratista se comprometerá con garantizar el personal necesario para la adecuada prestación del servicio según el perfil.

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
CC 1.098.675.932 Bucaramanga

Representante legal SUPERLOGISTICA BGA

super logística BGA

PLAN DE SANEMIENTO BASICO

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

Logística BGA	**GESTIÓN DE CALIDAD**	**CÓDIGO:** GC-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**VERSIÓN:** 01
	FECHA: ENERO DE 2024.	**Página 1 de 14**

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



ENERO 2024

INTRODUCCIÓN

La importancia de realizar la correcta limpieza y desinfección en todos los aspectos como lo son personal manipulador, alimentos, utensilios, superficies, equipos e infraestructura en las diferentes etapas de producción (compra, recepción, preparación, almacenamiento y distribución), permite ver este proceso de sanidad como la etapa más vital para la producción de alimentos, ya que se sabe que uno de los principales objetivos en la industria alimentaria es la inocuidad, la cual le asegura al consumidor que los alimentos adquiridos y que han sido manipulados son aptos para el consumo humano y son libres de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

Es por esto, que SUPER LOGISTICA BGA S.A.S., describe y estandariza los procesos de limpieza y desinfección que se deben realizar en las etapas de producción y que son aplicables a todas las áreas de la misma. Es importante la implementación de este programa ya que garantiza la seguridad y calidad de los alimentos que se producen.

1. OBJETIVOS.

1.1. Objetivo general

Garantizar condiciones óptimas de inocuidad en todas las áreas de elaboración y ensamble de alimentación de SUPER LOGISTICA BGA S.A.S., buscando ofrecer a los usuarios alimentos sanos e inocuos.

1.2. Objetivos específicos

- Establecer los procedimientos para la limpieza y desinfección de cada área de ensamble de acuerdo a una secuencia lógica y los productos utilizados.
- Determinar los formatos a utilizar, que permitan obtener información del proceso de limpieza y desinfección, con el fin de documentar los procesos.
- Validar e implementar los formatos y productos necesarios para asegurar los procesos de limpieza y desinfección.
- Verificar la efectividad del Programa de Limpieza y Desinfección y conservar las evidencias de la aplicación del mismo.

2. ALCANCE.

Aplica a todas las áreas de elaboración y ensamble de alimentos de SUPER LOGISTICA BGA S.A.S..

3. RESPONSABLE.

- Auxiliares de servicios generales.
- Auxiliares de nutrición.
- Ingeniero de calidad.
- Coordinadora de nutrición.

4. NORMATIVIDAD.

- Resolución 2674 de 2013

5. DEFINICIONES.

Acción Correctiva: Acción Tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable
Actividad acuosa: Cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.
Agua potable: Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos puede ser producida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.
Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al ser vivo, los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.
Alimento contaminado: Alimento que 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 conocidas internacionalmente.
Alimento de mayor riesgo en salud pública: 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.
Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento, destinado a la fabricación, al procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos
Antiséptico: Sustancia que se opone a la sepsis, deterioro o daño. Usado especialmente con los agentes aplicados a tejidos vivos.
Áreas de ambiente controlado: Aquellas que por el proceso allí desarrollado requieren determinadas condiciones de humedad y/o temperatura para realizar óptimamente las actividades.
Asepsia: Ausencia de gérmenes patógenos. Método para evitar las invasiones microbianas.
Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y las entidades de territoriales de salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, adoptando acciones de prevención y seguimiento para cumplir lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.
Bactericida: Producto que mata las bacterias, pero no necesariamente las esporas bacterianas.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente en alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminación Cruzada: La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.

Desinfección - descontaminación: Reducción, sin menoscabo de la calidad del alimento, mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva del alimento.

Desinfectante: Agente químico capaz de destruir bacterias patógenas o causantes de enfermedades, pero no esporas o virus.

Detergente: Sustancia tensoactiva diseñado para remover la contaminación indeseada de una superficie o de algún material.

Disolución: Mezcla que resulta de disolver un cuerpo o sustancia en un líquido.

Dispersión: Proceso en el cual las partículas de suciedad son rotas en fracciones individuales pequeñas que son fácilmente removibles de la superficie.

Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye envases secundarios y terciarios.

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.

Esterilización: Proceso térmico que permite la destrucción de todos los microorganismos presentes en una superficie o en un alimento.

Higiene de los alimentos: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta cuando se sirve a las personas.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos, polvo, suciedades u otras materias objetables

Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocina, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular 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.

Patógeno: Son agentes infecciosos que pueden provocar enfermedades a su huésped. Este término se empela normalmente para describir microorganismos como los virus, bacterias y hongos, entre otros.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que pueden causar un efecto adverso para la salud humana.

Ppm: Corresponde a la cantidad de miligramos de una sustancia por miligramo por litro de solución.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Es la descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en el cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.

Rotación: En los procesos de limpieza y desinfección se refiere al cambio que se debe realizar de agente desinfectante con el fin de prevenir la resistencia creada por los microorganismos al uso de una misma sustancia.

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.

Tóxico: Aquello que constituye un riesgo para la salud cuando al ingresar al organismo produce alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañan la salud de manera inmediata, temporal o permanente y que incluso pueden ocasionar la muerte.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.

6. GENERALIDADES

- El personal que realice los procedimientos de limpieza y desinfección debe estar debidamente capacitado.
- Los productos de limpieza deben aplicarse de manera que no lleguen a contaminar los productos terminados, así como sus materias primas.
- Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso, no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los productos de limpieza y desinfección deberán estar rotulados y contenidos en recipientes destinados para tal fin. Dichos recipientes de ninguna manera deberán ser utilizados para contener productos alimenticios.
- El equipo, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y, por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño

prematuro y costo adicional por su reposición.
- Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique algún equipo ya lavado.
- No se permite el uso de cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo ya que pueden dañar los equipos.
- Las mangueras deberán contar con pistola, preferiblemente, para evitar el desperdicio de agua.
- Cuando no estén en uso las mangueras de limpieza, deben enrollarse y guardarse colgadas para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento deberán estar limpias todo el tiempo de exposición, deberán ser lavadas frecuentemente.
- Cuando se utilicen equipos y utensilios en una operación de producción continua, las superficies en contacto se limpiarán tantas veces como sea necesario.
- Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.
- Siempre al efectuar una operación de limpieza y desinfección se debe empezar de arriba hacia abajo y de lo menos a los más complejo

6.1. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES)

El POES describe los pasos (qué se hace, con qué, cuándo y cómo) a seguir para realizar correctamente la limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios. Estos se mencionan en el **anexo A-LD-PS-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES)** como se muestra a continuación:

- Neveras y congelador horizontal.
- Carro cambro y carro transportador.
- Menaje (Bandejas, cubiertos, charoles, platos, vasos, pocillos, tazas, jarras).
- Utensilios (cucharones, pinzas, cuchillos, cucharas y tenedores de cocina, etc.).
- Tablas de picado.
- Ollas, sartenes y azafates.
- Campana extractora.
- Estufas.
- Horno microondas.
- Licuadora manual y semi industrial.
- Gramara y báscula.
- Licuadora industrial.
- Ventiladores.
- Paredes.
- Pisos.
- Techo.
- Mesones, mesas auxiliares.

- Lavaplatos.
- Dispensador de jabón, toallas de papel.
- Puertas.
- Ventanas.
- Baño María.
- Traperos, escobas y recogedores.
- Delantales plásticos.
- Contenedores de residuos.
- Bodega secos, Driver y cuarto frío.
- Estibas, canastillas y estantes.
- Frutas.

El seguimiento al cumplimiento de los POES se realiza por medio de los **formatos F-LD-CV-01 Control y verificación POES,** el cual se diligenciará diario por el auxiliar de producción y/o auxiliar de servicios generales que realizase labor en el área y el formato **F-LD-CP-02 Lista de chequeo POES,** este formato será diligenciado por el supervisor de producción 1 vez a la semana. Estos procedimientos se divulgan directamente a los operarios y mediante capacitaciones programadas.

6.2.Productos químicos para la limpieza y desinfección.

Los agentes limpiadores son compuestos químicos específicamente formulados para remover (emulsionando, suspendiendo, y/o solubilizando) suciedad o depósitos materiales. Se seleccionan con base en sus propiedades, debiendo ser efectivos, estables, no corrosivos, y seguros, tanto para las personas como para las superficies cuando se les utiliza siguiendo las indicaciones para su uso.

Los principales agentes limpiadores se pueden clasificar en cuatro categorías:

- Detergentes alcalinos: Sirven para remover suciedad de materia orgánica.
- Limpiadores ácidos: Sirven para remover suciedad mineral.
- Solventes o desengrasantes: Sirven para remover grasas.
- Limpiadores abrasivos: Ayudan a remover la suciedad adherida o incrustada de naturaleza orgánica y mineral.

Para la selección de los detergentes y desinfectantes utilizados en el área de ensamble de Alimentos, se tuvieron en cuenta las siguientes características:

<u>Condiciones del detergente:</u>

- Poseer acción humectante y emulsionante.
- Mantener la suciedad en suspensión.
- Tener buenas propiedades de enjuague.

- No ser corrosivo con los materiales a limpiar.
- No ser tóxico para el manipulador de alimentos, ni afectar su piel.
- No producir mucha espuma para no afectar los desagües.
- Ser efectivo en aguas duras.
- Ser biodegradable (seguro para la naturaleza).
- Ser económico.
- Ser compatible con el desinfectante si se combinan limpieza y desinfección.

Características del desinfectante:

- No tóxico ni corrosivo.
- Acción rápida.
- Efectivo a bajas concentraciones.
- Amplio espectro bactericida (no selectivo).
- Estable concentrado o diluido.
- No crear resistencia con el uso prolongado.
- No perjudicial para el medio ambiente.
- Inoloro e incoloro.
- No agresivo para la piel.
- Fácil preparación.
- Económico (buena relación costo/performance).
- Acción humectante.
- Fácil enjuague cuando sea necesario.
- Apto para todo propósito.
- Seguro de manipular y usar.
- Buena estabilidad de almacenamiento.

Las fichas técnicas de los productos químicos utilizados, se presentan en el área de almacenamiento de las mismas. El almacenamiento de los productos se realiza en una bodega destinada para tal fin, aislada completamente del área de ensamble de alimentos.

La dosificación de los desinfectantes se escogió teniendo en cuenta las recomendaciones del proveedor y datos de la literatura científica. Se debe tener en cuenta la forma de preparación de acuerdo a la tabla dosificación de desinfectante hipoclorito, que se encuentra en el **anexo A-LD-PQ-02 Instructivo preparación de productos químicos.**

6.2.1. Área de insumos

Las sustancias químicas están señalizadas para evitar que existan errores al prepararlas, al igual que en esta área se ubican los instructivos de preparación de cada una de ellas. En el área designada como estación de limpieza se tienen todos los utensilios de limpieza y desinfección debidamente marcados según el área a que corresponden.

6.2.2. Implementos de Limpieza y Desinfección

Para minimizar la contaminación cruzada en las áreas de la empresa, se toma la decisión de usar los implementos de aseo por colores, así se evita usar por ejemplo la misma escoba en varias superficies. Los implementos de aseo a usar en cada área, así como su cantidad; dependerán de la actividad realizada y podrán ser:

- Escobas.
- Haraganes.
- Baldes.
- Implementos medidores.
- Bomba de aspersión.
- Sabras.
- Recogedores.
- Cepillos.
- Escobillones.

6.3. Limpieza y desinfección de áreas

La limpieza y desinfección de las diferentes áreas de preparación, tanto del centro de producción de alimentos como de los centros de ensamble, deben seguir el protocolo estipulado en **anexo A-LD-PS-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización (POES).** Este procedimiento se verifica mediante el **formato F-LD-CV-01 Control y verificación POES.** Adicional a las áreas de preparación, se cuenta con las bodegas y servicios generales. La limpieza y desinfección de estas áreas se verifican con los **formatos F-LD-CV-01 Control y verificación POES** respectivamente.

6.4. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte.

Es de vital importancia el lavado y desinfección de los vehículos de transporte, ya que son el proceso final de contacto con el alimento. Si la actividad no se realiza correctamente, los microorganismos pueden contaminar los alimentos preparados y afectarlos, de igual manera a los consumidores. Para esto se debe llevar el **formato F-LD-VT-03 Control limpieza y desinfección del vehículo transportador.**

6.5. Protocolo para el lavado de manos

La limpieza y desinfección también va por parte de los auxiliares de nutrición, quienes deben realizar el correcto lavado de manos al menos cada hora durante las labores de producción. Este protocolo se encuentra en el **anexo A-LD-LM-03 Protocolo de lavado de manos.** Con la ayuda de un timbre que está ubicado en la oficina de los supervisores se hará el llamado cada hora al lavado de manos

6.6 protocolo para la desinfección del calzado

Equipos y Materiales:

• Tapete sanitizante con dos superficies:

Área de Lavado: Material blando que permite el contacto con el líquido y la limpieza de mugre.

Área de Secado: Superficie diseñada para atrapar humedad y limpiar residuos.

• Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 13%.

Ubicación:

El tapete sanitizante ha sido instalado en la salida del Vestier, antes de subir las escaleras hacia el área de producción. Todo el personal deberá pasar por este punto antes de ingresar a la zona de producción.

Preparación de la Solución Desinfectante:

• Mezclar 40 cc de hipoclorito de sodio al 13% por cada litro de agua.
• Esta dilución debe alcanzar una concentración de 5000 ppm para asegurar la correcta desinfección.

Instrucciones para el Personal:

1. Antes de ingresar al área de producción, es obligatorio pasar por el tapete sanitizante.
2. Colocar ambos pies en el Área de Lavado del tapete, asegurándose de que el calzado entre en contacto con el líquido desinfectante.
3. Mover los pies para permitir que las fibras del tapete limpien cualquier mugre adherida.
4. A continuación, pasar al Área de Secado para eliminar la humedad y los residuos restantes.
5. Solo después de realizar este proceso, se permite el acceso al área de producción

Nota: La desinfección del calzado es obligatoria para todo el personal que ingrese al área de producción.

7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Seguir los métodos correctos de limpieza y desinfección en las diferentes áreas de ensamble de alimentos.
- Realizar la correcta dosificación de las sustancias utilizadas en el proceso de limpieza y desinfección.
- Almacenar los productos utilizados en la limpieza y desinfección en sitios definidos y específicos donde no existan riesgos de contaminación con los productos.
- Tener a la mano las fichas técnicas y los instructivos de preparación de detergentes y desinfectantes, leer las indicaciones antes de usar cualquier sustancia para evitar equivocaciones y accidentes.

7.1. Cronograma de choque desinfectante

Con el fin de que los microorganismos no desarrollen resistencia microbiana ante los ingredientes activos, se implementa un **formato F-LD-CL-04 cronograma de choque de productos de limpieza y desinfección**, en donde se estipula una desinfección diaria con desinfectante a base de hipoclorito de sodio.

Por esto al finalizar el mes se realizará un cambio por el desinfectante a Quiruger como plan de choque.

8. ACCIONES CORRECTIVAS GENERALES.

- Se debe repetir el respectivo **anexo A-LD-PS-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización**, cuando se observe que los equipos, utensilios y/o instalaciones se encuentran mal lavados o desinfectados.
- Cuando se acabe el desinfectante por algún motivo, debe comunicarlo al Coordinador de área para proceder a sustituirlo por el que esté de turno para rotación.
- En caso de no cumplir con las especificaciones técnicas exigidas microbiológicamente aumentar la concentración del desinfectante usado, revisando su ficha técnica y modo de empleo, ampliar o aumentar la frecuencia de la limpieza y desinfección o cambiar el desinfectante por otro de amplio espectro.

9. VERIFICACION.

Se realiza aplicando los siguientes mecanismos:

- **Diariamente:**
  - El operario responsable de aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección, según el Formato **anexo A-LD-PS-01 Procedimientos operativos estandarizados de sanitización**.

- El líder del centro de costo por medio de un proceso de observación visual verifica la correcta ejecución del procedimiento. Se deja evidencia en el **formato F-LD-CVL-01 Control y Verificación POES.**
- El líder del centro de costo por medio de un proceso de observación visual realiza verificación de la preparación de la solución desinfectante. Para el uso correcto de las soluciones desinfectantes, SUPER LOGISTICA BGA S.A.S. cuenta con el **formato F-LD-CV-01 Control y Verificación POES.**

· **Semanalmente:**

El líder del centro de costo aplicará la Lista de Chequeo POES Proceso de Nutrición.

10. DOCUMENTOS ASOCIADOS.

- Procedimientos operativos estandarizados.
- Protocolo de lavado de manos.
- Instructivo de preparación de desinfectantes.
- FGN-01 Lista de Chequeo POES.
- FGN-02 Verificación de Soluciones Desinfectantes.
- Formato de Control y Verificación de Limpieza y Desinfección.

11. ACCIONES PREVENTIVAS

• Capacitar continuamente al personal de la empresa en la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección: preparación de sustancias, importancia de la limpieza y desinfección, rotación de desinfectantes).
• Realizar un plan de muestreo para determinar y verificar la efectividad de los procedimientos de limpieza y desinfección, se realizará de forma mensual un análisis microbiológico de una superficie y de ambiente.

12. ACCIONES CORRECTIVAS

De acuerdo con las posibles no conformidades que se puedan presentar, se describen las acciones correctivas a seguir:

Acciones correctivas de acuerdo con las no conformidades presentadas.

NO CONFORMIDADES	ACCION CORRECTIVA
Áreas, equipos y utensilios sucios	Realizar nuevamente la Limpieza y desinfección del área Llamado de Atención verbal en primer lugar al

	personal encargado de realizar el procedimiento en caso de reincidir se realizar llamado de atención por escrito
Procedimientos de Limpieza y desinfección inadecuados	Realizar retroalimentación de este tema dentro de las capacitaciones a los operarios
Los empleados no realizan adecuadamente el procedimiento de lavado de manos y los resultados de los análisis de laboratorio no cumplen los límites establecidos	Corregir al operario inmediatamente o realizar un reentrenamiento de esa actividad. Llamado de atención verbal al empleado que presente contaminación en los resultados del laboratorio y en caso de reincidir llamado de atención por escrito
Los resultados microbiológicos indican la presencia o niveles altos de microorganismos indicadores de contaminación.	Validar nuevamente los procedimientos de limpieza y desinfección junto con los empleados y si es necesario cambiar los desinfectantes o la frecuencia de la rotación
Soluciones de limpieza y desinfección mal preparadas	Desechar las soluciones mal preparadas Capacitar nuevamente al operario (específico) responsable de la preparación de las sustancias químicas
Reincidencias en la inadecuada ejecución de los programas de Limpieza y desinfección	Establecer un reglamento interno de la empresa con el fin de llevar el control del personal que no colabora en la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección, estableciendo llamados de atención, memorando con copia a la hoja de vida y/o sanciones de acuerdo con la falla.

12. VERIFICACION DEL PROGRAMA

La verificación del cumplimiento de las actividades de limpieza y desinfección se realiza a través de los siguientes mecanismos.

12.1. Verificación visual:

Después de realizadas las actividades de limpieza y desinfección el Coordinador de calidad inspecciona personalmente el estado de limpieza de los equipos y áreas, lo reporta en el formato **formatos F-LD-CV-01 Control y verificación POES**

El personal manipulador recibe periódicamente sensibilización en Buenas Prácticas de Manufactura por esta razón se verificará el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas 1 vez por semana y se llevará registro en el formato **F-AC-CP-10 Control BPM personal.**

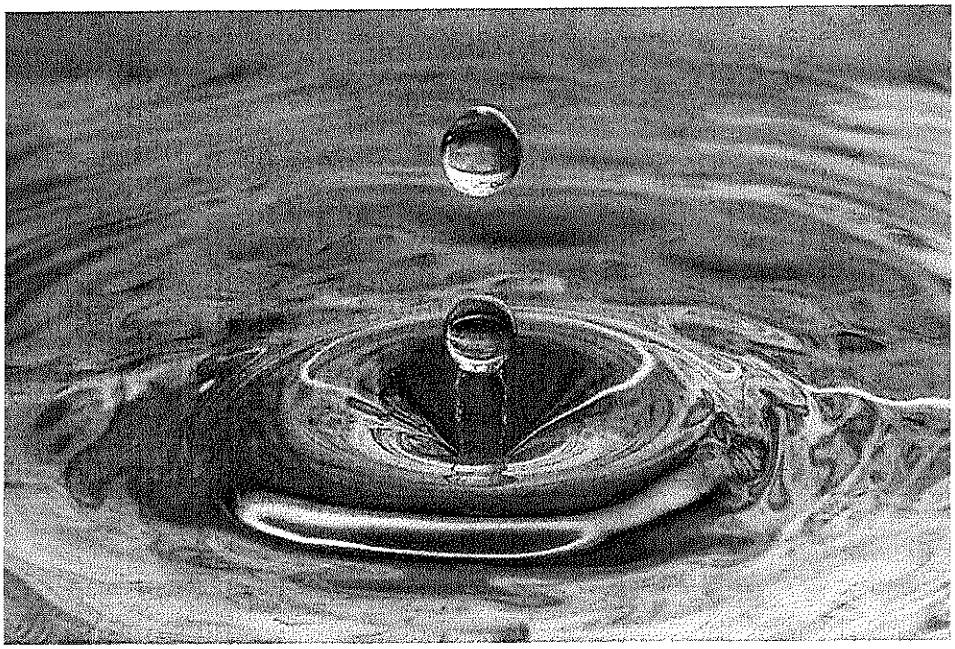
12.2 Verificación microbiológica:

Mensualmente se hará muestreos aleatorios de manos del personal, superficies, materias primas y/o producto terminado según **F-AC-CM-07 Cronograma de muestreo**. A cargo de un laboratorio externo certificado para la labor, el cual se encuentra en el programa de aseguramiento de la calidad.

13. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	ENERO DE 2024	• Creación del programa.

PROGRAMA DE AGUA POTABLE



ENERO 2024

INTRODUCCIÓN

El agua potable es un recurso indispensable para los seres vivos, ya que comparte nutrientes vitales, así, como su uso para la vida cotidiana como lo es la limpieza de los alimentos, procesos de cocción y preparación de bebidas, entre otros, pero si se encuentra en condiciones inadecuadas, es un riesgo para la salud pública, ya que puede transmitir enfermedades como cólera, hepatitis A, fiebre tifoidea, dengue, malaria, entre otras.

El decreto 1575 de 2007 instaura el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano, donde se establecen los controles para la vigilancia de los posibles riesgos microbiológicos, químicos y físicos del agua y las acciones a tomar para disminuir su presencia.

Por consiguiente, el monitoreo constante a las fuentes de almacenamiento hídricas, como los acueductos, permite tener certeza que el agua administrada es apta para el consumo humano y no generará alguna enfermedad a los consumidores.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Garantizar la protección de la salud y la promoción y mejora de los sistemas de abastecimiento de agua de consumo y el conocimiento de la calidad del agua que se suministra al de acuerdo a el decreto 1575 de 2007 y la resolución 2115 de 2007.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Velar por el cumplimiento de las normas que buscan garantizar la calidad del agua, cumpliendo con las normas establecidas por Resolución 2115 de 2007 y demás normatividad aplicable.
- Concientizar al personal sobre los beneficios y ventajas del uso del agua.
- Establecer el adecuado manejo del agua potable para que cumpla con parámetros de consumo.

2. ALCANCE.

Aplica a todas las áreas de preparación y ensamble de alimentos del centro de producción de alimentos de SUPERLOSGISTICA BGA S.A.S.

3. RESPONSABLE.

- Auxiliares de servicios generales.
- Auxiliares de producción
- Supervisores
- Ingeniero de calidad.
- Director CPA.
-

4. NORMATIVIDAD

- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 2115 de 2007.
- Decreto 1575 de 2007.

5. DEFINICIONES

Acción Preventiva: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable.
Acción Correctiva: Acción Tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable.
Agua: Es el compuesto formado por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno (H_2O). El término agua se aplica en el lenguaje corriente únicamente al estado líquido de este compuesto.
Agua cruda: Agua que no ha sido sometida a proceso de tratamiento.
Agua potable: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en la normativa, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.
Análisis Microbiológicos del Agua: Son los procedimientos de laboratorio que se le efectúan a una muestra de agua para consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis Básicos: Es el procedimiento que se efectúa para determinar turbiedad color aparente pH, cloro residual libre o residual de desinfectante usado, coliformes totales y Escherichia coli.
Análisis Físicos y Químicos del Agua: Son aquellos procedimientos de laboratorio que se realizan a una muestra de agua para evaluar sus características, físicas, químicas o ambas.
Análisis microbiológico del agua: Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para el consumo humano para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis físico-químico de agua: Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra para determinar sus características físicas, químicas o ambas.
Buenas prácticas sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el conjunto de características organolépticas, físicas químicas y microbiológicas propias del agua.
Cloro Residual Libre: Es aquella porción que queda en el agua después de un periodo de contacto definido, que reacciona química y biológicamente como acido hipocloroso o Ion hipoclorito.
Coliformes: Bacterias Gram. Negativas en forma bacilar producen acido y gas (CO2) en un plazo de 24 a 48 horas, se clasifican como aerobias y anaerobias facultativas, son oxidasa negativa no forman esporas y presentan actividad enzimática de la galactosidasa es un indicador de contaminación microbiológica del agua para consumo humano.
Escherichia Coli: Bacilo Gram. Negativo Aerobio no esporulado que se caracteriza por tener encimas específicas como la B galactosidasa y la B glucoronidasa. Es el indicador microbiológico preciso de contaminación fecal en agua para consumo humano.
Concepto sanitario: Es el resultado de evaluar la calidad del agua para consumo humano con base en las visitas de inspección sanitaria y análisis de los criterios y normas de las características del agua, los cuales podrán ser: Concepto favorable: Es el que se emite cuando el sistema de suministro de agua para consumo humano cumple con las Buenas Prácticas Sanitarias. Concepto favorable con requerimientos: Es el que se emite cuando el sistema de suministro de agua para consumo humano no cumple con la totalidad de las Buenas Prácticas Sanitarias, con las disposiciones del decreto 1575/2007. Concepto desfavorable: Es el que se emite cuando existe riesgo inminente para la salud de los usuarios, o cuando no se haya dado cumplimiento a lo establecido en el concepto favorable con requerimiento.
Fuente de abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas.
Criterio de calidad del agua potable: Es el valor establecido para las características del agua en la presente resolución, con el fin de conceptuar sobre su calidad.
Desastre: Es el daño o alteración grave de las condiciones normales de vida en un área geográfica determinada, causada por fenómenos naturales y por efectos catastróficos de la acción del hombre en forma accidental o intencional, que requiera por ello de la especial atención de los organismos del Estado y de otras entidades de carácter humanitario o de servicio social.
Emergencia: Es el evento repentino e imprevisto que se presenta en un sistema de suministro de agua para consumo humano, como consecuencia de fallas técnicas, de operación, de diseño, de control o estructurales, que pueden ser naturales, accidentales o provocadas que alteren su operación normal o la calidad del agua, y que obliguen a adoptar medidas inmediatas para minimizar sus consecuencias.
pH óptimo: Valor de pH que produce la máxima eficiencia en un proceso determinado.
Punto de muestreo: Sitio especifico determinado para tomar una muestra representativa del cuerpo del agua.
Tratamiento o potabilización: Es el conjunto de operaciones y procesos que se realizan sobre el agua cruda, con el fin de modificar sus características físicas, químicas y microbiológicas, para hacerla apta para el consumo humano.

Valor aceptable: Es el establecido para la concentración de un componente o sustancia, que garantiza que el agua para el consumo humano no representa riesgos conocidos a la salud.

6. GENERALIDADES

6.1. Métodos de potabilización del agua

Existen diferentes tipos para garantizar el suministro de agua potable, los cuales son:

Método Térmico (hervir el agua): La forma más eficaz de eliminar todos los microorganismos que originan enfermedades en el agua, es calentarla hasta el punto de ebullición. Para asegurar su potabilidad debe hervir (100 °C) aproximadamente durante 1 minuto y después enfriarse a temperatura ambiente. No es estrictamente necesario llegar a esta temperatura para potabilizar, otro indicador del punto de ebullición es cuando se forman burbujas; siendo un punto muy útil y que se puede reconocer sin termómetro.

Método Químico: Cuando no es posible hervir el agua, la desinfección química es otro método para potabilizar el agua; aunque algunos microorganismos podrían resistir este método (p.e: Cryptosporidium, Cyclospora, Toxoplasma). Los desinfectantes químicos más utilizados en este tipo de tratamientos son los denominados Halógenos, concretamente el Yodo y el Cloro (Hipoclorito de Sodio).

Método Físico: Si el agua está turbia es importante filtrarla previamente (hacerla pasar a través de un paño/gasa limpia hacia un recipiente) para eliminar cualquier sedimento o materia flotante y posteriormente se tratará el agua con el yodo/cloro.

6.2. Control de calidad del agua

El programa incluye monitoreo y la planeación de acciones d e SUPER LOGISTICA BGA S.A.S., para garantizar el abastecimiento del agua potable las áreas de elaboración y ensamble de alimentos, análisis microbiológicos y fisicoquímicos y prácticas de ahorro.

6.2.1. Procedimientos de verificación

La verificación de la calidad del agua al interior de las instalaciones no es un sistema exhaustivo, sin embargo, como medida preventiva diariamente se realiza un análisis organoléptico del agua proveniente directamente de la red, verificando la ausencia de sólidos suspendidos, color, pH, Cloro y sabor mediante el **formato F-AP-CA-01 Control de agua potable.**

6.2.1.1 Procedimiento de análisis de ph y cloro

- Tener las manos limpias.
- Revisar que el medidor de PH y cloro esté en perfectas condiciones de limpieza, sin fugas y libres de cualquier residuo que pueda alterar los resultados.
- Abrir la llave o válvula del punto de muestreo y dejar correr agua por 1 seg.
- Verificar que la muestra tomada sea de color transparente, libre de sedimentos.
- Luego agregue 4 gotas del reactivo rojo de fenol, en uno de los compartimientos del medidor de PH y cloro.
- Seguido de 4 gotas del reactivo tolidine en el otro compartimento del medidor de Ph y cloro.
- Finalmente, compare la tonalidad de la muestra con el patrón de color ubicado en el centro del medidor de PH y determine a cuál se adapta más.
- Reporte el resultado en el formato F-AP-CA-01 CONTROL DE AGUA POTABLE.

6.2.1.2 Resultados de la toma de cloro y ph

- Se considera al Ph como alto cuando su nivel supera los 7.6 puntos y se presenta en una tonalidad roja intensa. En ese caso se considera al agua elevadamente Alcalina.

- Para el Ph bajo (la medición da por debajo de 7,2 y se presenta de un color amarillento) se considera al agua como elevadamente "ácida".

6.2.1.3 Acciones correctivas

Si los rangos de concentración de cloro están por debajo de la norma, se debe proceder a tomar nuevamente la muestra con la finalidad de realizar la confirmación de los resultados obtenidos en tal caso.

Si el evento persiste se debe dar aviso al área de mantenimiento de SUPERLOGISTICAS BGA S.A.S para la revisión del filtro de agua y determinar si la falla se presenta por algún defecto y/o irregularidad en el filtro de agua.

Si al tomar nuevamente la muestra se encuentra que continúa con un alto o bajo grado de pH, se procede a realizar informe al área de coordinación de nutrición, remitiendo los soportes para que se realice el reporte directamente al personal de mantenimiento de la empresa contratante.

Análisis Microbiológicos:

Este análisis se deberá realizar de manera mensual verificando que el agua potable que proviene directamente de la red, se encuentre en buenas condiciones y cumpla con la normatividad vigente. Cabe resaltar que las muestras se toman directamente de la llave.

Medidas correctivas

- Si al momento de realizar el análisis organoléptico se observa algún incumplimiento, se debe determinar el motivo y subsanarlo.
- Si es necesario avisar a la autoridad sanitaria antes de 24 horas.
- Realizar una prueba para comprobar que el problema se ha solucionado.
- Si al realizar la actividad de registro, verificación y control se obtuvieron como resultados no conformidades se toman las medidas del caso y se informa al responsable de la actividad.

6.3. Plan de contingencia

El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado; estos aspectos y procedimientos son:

En caso de un racionamiento, suspensión o cortes continuos en el servicio de acueducto. El centro de producción cuenta con tanques de agua de abastecimiento.

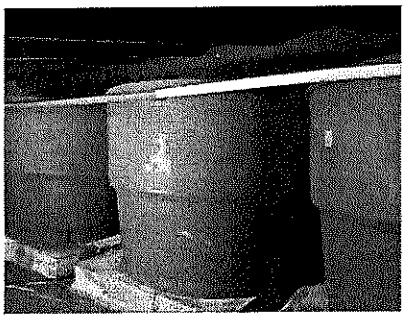
Si se prolonga por más de cinco (5) días la emergencia, se solicitará el suministro de agua potable al cuerpo de bomberos de la ciudad de Bucaramanga.

6.3.1. Plan de contingencia para suministro de agua potable

Existen tres tanques de abastecimiento de agua. Cada tanque tiene una capacidad cada uno de 1000 litros.

Cuando haya racionamiento y/o suspensión de agua potable, se enviará agua desde el centro de producción de alimentos en nuestros vehículos transportadores dando una respuesta inmediata al consumo de la planta.

6.3.2. POES Tanque de agua potable

EQUIPOS	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA CPA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ACCESO AL TANQUE:** **Procedimiento Paso a Paso:** 1. Asegúrese de tener el equipo de protección personal completo antes de iniciar el procedimiento. 2. Verifique que la escalera esté en buen estado, sin daños en los peldaños o bases. 3. Coloque la escalera en una superficie plana y estable en el cuarto de aseo. 4. Asegúrese de que la escalera esté bien posicionada, evitando ángulos peligrosos. La base de la escalera debe estar firmemente apoyada en el suelo y las superficies de apoyo deben estar libres de obstrucciones. Si es posible, asegure la escalera en la parte superior o inferior para evitar movimientos durante el ascenso. 5. Suba por la escalera con cuidado, manteniendo siempre tres puntos de contacto (dos manos y un pie, o dos pies y una mano en la escalera). 6. Retire con precaución la tapa de acrílico que cubre el acceso en el cielo raso. 7. Antes de subir completamente al área de los tanques, verifique la estabilidad de la estructura y el espacio para trabajar con seguridad. 8. Suba a la plataforma o placa donde están los tanques.
Materiales • Uniforme Completo • EPP (Tapaboca – Guantes – Gafas) • Balde • Manguera -Cepillo - Esponjilla • Atomizador • Escalera de tijera en buen estado y de altura adecuada. **Solución de jabón:** • 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua. **Solución Desinfectante:** • 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** 9. Desocupar los tanques de agua

	10. Aplicar solución jabonosa con un paño abrasivo y refregar. 11. Retirar solución jabonosa. 12. Aplicar por aspersión con atomizador la Solución de desinfectante en las concentraciones específicas 13. Dejar actuar por 10 minutos. 14. Aplicar abundante agua, para retirar el desinfectante **Frecuencia:** Lavado de tanques de almacenamiento de agua se realiza cada seis meses o antes si se requiere.

Tabla de proyección consumo de agua:

EMPRESA	CONSUMO PROMEDIO/ M^3 MES	DIAS DE CONSUMO	LITROS CONSUMIDOS/ MES	CAPACIDAD INSTALADA
ACUEDUCTO METROPOLITANO DE BUCARAMANGA	20	30	20.000	100%

Tabla de proyección suministro tanques de agua.

EMPRESA	CAPACIDAD M^3	DIAS DE CONSUMO	LITROS	CAPACIDAD INSTALADA
TANQUES DE RESERVA CENTRO DE PRODUCCION	3	5	3.000	15%

TANQUES DE AGUA



7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Realizar limpieza y desinfección de tanques de abastecimientos de agua, ver procedimiento operativo estándar de Limpieza y desinfección de tanques, realizar cada tres meses por personal de mantenimiento, previamente capacitado, de acuerdo al cronograma de limpieza y desinfección tanque de agua potable, código: A-AP-CT-01, versión 1, dejar registro de limpieza y desinfección en formato, código: A-AP-CT-02, versión 1.

- El proceso de verificación de limpieza y desinfección del tanque se efectúa de la siguiente forma: El profesional del departamento de calidad, supervisara el cumplimiento del cronograma de limpieza y desinfección de los tanques de agua según el **anexo A-AP-CT-01 Cronograma de limpieza y desinfección de tanque de agua potable,** en la periodicidad establecida. Además de esto se realizará una evaluación de los resultados microbiológicos junto con el laboratorio, en caso de no cumplir con los parámetros de aceptabilidad se determinarán las acciones de mejorar correspondientes.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

Cada vez que una muestra se evidencie por fuera de parámetros para la planta, se deben tomar acciones correctivas cuyos resultados se deben evidenciar en una contramuestra. Se debe llevar registro en el formato "**Acciones Correctivas**" de los resultados evidenciados por fuera de parámetros. Dicha contramuestra en caso de estar dentro de parámetros, se dan como efectivas las acciones correctivas y se cierra el caso. En caso de que se encuentre por fuera

77

de parámetros nuevamente se deben modificar las acciones correctivas tomadas y realizar nuevamente seguimiento.

9. VERIFICACIÓN

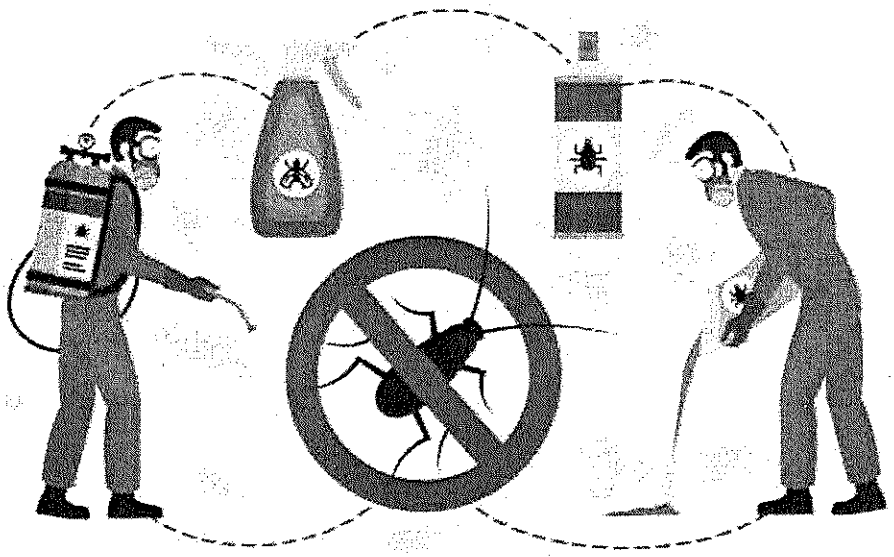
La empresa tiene estipulado realizar verificaciones de las actividades plasmadas en este programa en los siguientes formatos:

- F-AP-CA-01 Control de agua potable.
- A-AP-CT-01 Cronograma de limpieza y desinfección de tanque de agua potable.
- F-AP-LD-02 formato de limpieza y desinfección tanque de agua potable
- A-LD-PS-01 procedimientos operativos estandarizados de lavado

10. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	Enero de 2024.	• Creación del documento

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



ENERO DE 2024

INTRODUCCIÓN

Las plagas (insectos, roedores y/o aves) son uno de los factores más influyentes en la propagación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). La OMS estima que en las Américas 77 millones de personas padecen enfermedades de transmisión alimentaria cada año y más de 9000 mueren tras comer alimentos contaminados. Del total, 31 millones son niños menores de 5 años.

En el presente programa de manejo integrado de plagas de SUPER LOSGISTICA BGA S.A.S., se establecen las acciones y medidas a realizar para el control, manejo y reporte preventivo de las plagas, con el fin de garantizar la elaboración de alimentos con calidad, sin que los auxiliares de nutrición o los consumidores tengan afectaciones en la salud.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL.

Prevenir la presencia de cualquier tipo de plagas en área elaboración y ensamble de alimentación de SUPER LOSGISTICA BGA S.A.S., ejerciendo control en todos los procesos necesarios que garanticen la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

· Llevar un control preventivo para evitar el ingreso de cualquier tipo de plagas a las instalaciones, que ayude a combatir de manera eficiente su presencia.
· Verificar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección con miras, a eliminar las fuentes de alimentos para las plagas.
· Diseñar y establecer los procedimientos operativos para el manejo y control de plagas.
· Implementar el manejo de registros que evidencien el funcionamiento del programa

2. ALCANCE.

El programa de control de plagas sé aplica desde las instalaciones físicas internas y externas, correspondientes a las áreas ensamble de alimentos, hasta asegurar y mantener las buenas condiciones sanitarias y prevenir la aparición y/o multiplicación de plagas (vectores).

3. RESPONSABLES

- Coordinación de nutrición.
- Empresa externa controladora de plagas.

4. NORMATIVIDAD.

- Lineamiento para acciones de promoción, prevención y control de vectores en establecimientos especiales (MINSALUD) .

5. DEFINICIONES

Aspersión seca: Sistema utilizado en las áreas donde no se debe aplicar productos líquidos, se utiliza en sitios como caja de control eléctrica, aparatos de cocina y oficinas.
Cebos: comida para alimentar o atraer plagas.
Control integral de plagas: Tiene como objetivo, controlar los insectos voladores y rastreros como a su vez los roedores (en todas sus variedades) atacando sus formas adultas, así como sus fases larvarias.
Desinfestación: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.
Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.
Diagnóstico: la medición de los índices de infestación de una instalación para planificar los recursos necesarios para disminuirlos a niveles tales que no constituyan un riesgo para la empresa.
Erradicación: es la eliminación de la población de plagas de determinada área que inicialmente se encontraba infestada.
Enfermedades transmitidas por vectores: Enfermedades en los que el agente causal o infeccioso requiere de la participación de un artrópodo como hospedero o transmisor para completar su ciclo de vida y para mantener su población en hospederos vertebrados susceptibles.
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): Enfermedad de carácter infeccioso o toxico que es causada por, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.
Fumigación: Acción que se realiza mediante la aspersión o nebulización de vapores o gases tóxicos, para el control y eventual eliminación de especies nocivas para la salud o que causan molestia sanitaria.
Infestación: Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
Insecto: Artrópodo de la superclase hexápida que se caracteriza por tener tres pares de patas, un par de antenas y su cuerpo está dividido en tres regiones bien diferenciadas: cabeza, tórax y abdomen.
Insecticida: Sustancias de origen químico sintético o biológicos que eliminan a los vectores o evitan el contacto con el humano, están dirigidos a cualquiera de sus estados de desarrollo (huevo, larva, pupa o imago).
Manejo integrado de plagas: es la utilización de todos los recursos necesarios por medio de procedimientos operativos estandarizados para minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas.

Mecanismos no tóxicos para roedores: Trampas de captura que utilizan pegamento en su interior o trampas de golpe, donde los roedores son atraídos por Kairomonas (feromonas alimenticias) y encuentran en la trampa una especie de refugio oscuro que es lo que ellos prefieren.

Nebulización: Sistema en el cual se puede colocar un insecticida en sitios que no se encuentran a la mano. Facilita su división homogénea de la gota sin alterar su propiedad química obteniendo un cubrimiento total de las áreas tratadas.

Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Plaguicida: Sustancia química que aplicada permite la eliminación de una plaga voladora y rastrera.

Roedor: Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia. Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.

Señales de infestación: pruebas físicas que sirven para determinar la presencia o ausencia de plagas en un establecimiento determinado. Eje: Huellas, excremento.

Tipos de Infestación:

Infestación Alta.

Roedores: Presencia de heces en gran cantidad, de pelos, manchas y rastros. Observación de tres (3) o más roedores en la noche y aun en el día.

Cucarachas: Presencia de madrigueras y antenas.

Infestación Media

Roedores: Presencia de heces en regular cantidad, roeduras a objetos, puede observarse el paso de algún roedor.

Cucarachas: Presencia de una que otra cucaracha

Infestación Baja

Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.

Cucarachas: No se encuentra evidencia.

Vectores: Ratas, ratones, cucarachas, mosquitos, moscas, etc. constituyen un conjunto de seres cuya proliferación está reñida con nuestra concepción cultural de calidad de vida. Aparte de los aspectos de estética o confort, dichos seres pueden producir mordiscos, picaduras y/o contaminan el agua o los alimentos, actuando directa o indirectamente como transmisores de una serie de enfermedades, amén de causar cuantiosas pérdidas económicas que afectan principalmente a edificaciones, equipamientos urbanos y a alimentos.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especifico.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Documentación

Una vez establecido el contrato con el proveedor se solicita la siguiente documentación:

a) El Procedimiento de manejo en control de plagas
b) Fichas de Seguridad de las Sustancias Químicas.
c) Fichas Técnicas de las Sustancia Químicas.
d) Cuadro relación de insecticidas control de plagas
e) Cronograma de control de plagas y vectores mensual.
f) Certificado de control de plagas mensual.

Esta documentación es compartida por la empresa externa en una carpeta, la cual se mantiene en custodia de la coordinación de nutrición.

6.2. Ejecución del plan de trabajo

Se coordinará la ejecución de las actividades planteadas en el plan de trabajo con la empresa contratada, por lo cual recibe de parte del proveedor el Cronograma de fumigaciones y da aviso mediante un comunicado de esta actividad sobre la fecha y hora a las unidades asistenciales o administrativas de la institución.

Durante el desarrollo de las actividades de control y fumigaciones el personal del proveedor deberá cumplir lo siguiente:

- Que cumplan con las normas de seguridad y los trabajadores del proveedor tengan los elementos de protección personal.
- Que cumplan con el cronograma establecido.
- Que cumplan con la colocación de elementos de protección personal al ingreso en áreas especiales cuando se requiera, como el uso de traje de mayo, polainas, gorro y tapabocas en Salas de Cirugía y en Central de Esterilizaciones.
- Que los productos que se aplicaran en las áreas programadas sean los indicados.
- Que el personal institucional cumpla con el horario difundido con anterioridad.

6.3. Control

6.3.1. Control físico

Con el propósito de impedir el acceso y/o anidamiento de plagas al interior de las instalaciones, se implementará un método preventivo mediante un control físico, el cual debe tener en cuenta los siguientes procedimientos.

- Es obligatorio mantener el área de ensamble libre de la presencia de mascotas o cualquier

otro animal.

- Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del área todo el tiempo aplicando el programa de limpieza y desinfección.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien sellados.
- Mantener los recipientes de desperdicios cerrados y retirar las basuras diariamente.
- Revisar permanentemente las áreas calientes y puntos muertos en las cocinas, etc., asegurando la eliminación de residuos de alimentos.
- Colocar láminas y/o barreras debajo de las puertas, sellar las grietas, agujeros y resquicios de suelos, paredes, techos, etc., por los cuales puedan penetrar o anidar.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los alimentos en envases o recipientes que no puedan ser roídos.

6.3.2. Control químico

Teniendo en cuenta que el control físico es estrictamente interno (no ejerce control sobre linderos) y que se pueden presentar fallas o errores operacionales, se debe planear un método correctivo en caso de evidenciar la presencia de plagas. Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o exterminación con el uso de productos químicos, además el desarrollo de programas de control vectorial, identificación de las plagas y de tipo de químico a utilizar según el sitio a aplicar.

Este control se efectuará con la empresa contratada, capacitada en fumigación, cuyo personal es especializado en control de plagas, ya que las medidas dependerán del tipo de infestaciones existentes y del grado de infestación. Generalmente la empresa de fumigación debe dar las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal procesador de alimentos.

6.4. Plan de contingencia

En situaciones puntuales, donde se requiera refuerzo de fumigaciones por presencia de infestaciones por plagas o vectores o una petición particular, el coordinador del área de nutrición solicitará a la empresa de fumigaciones para cubrir esta necesidad.

7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Retirar los residuos de la planta de acuerdo con el programa de residuos sólidos.
- Revisar mallas – angeo en todas las aberturas de la planta para evitar el ingreso de plagas voladoras.
- Dejar un espacio no mayor de 1 cm entre el piso y la estructura de las puertas.
- Evitar la acumulación de agua y de basuras en las áreas aledañas a la planta.
- Almacenar solo lo necesario de material de empaque en las bodegas, de acuerdo con los volúmenes de producción.

- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Recoger diariamente desechos o desperdicios durante el proceso de elaboración de los productos.
- Implementar un control de calidad de proveedores de materia prima e insumos que permita asegurar que no ingresen las plagas por esta vía.
- Limpiar y desinfectar rejillas y desagües.
- Mantener ordenada toda la planta y libre de equipos que no se utilicen.
- Revisar constantemente los equipos que puedan servir como posibles refugios de plagas: tableros de control, gabinetes, teléfonos, esquinas, computadores, sitios húmedos y oscuros, drenajes, equipos utilizados ocasionalmente.
- Los sitios de almacenamiento de elementos en desuso deben estar fuera de la planta y deben ser constantemente removidos y desalojados. Se debe eliminar la madera, equipos viejos, materiales de construcción, etc. Debido a que estos se transforman en el mejor sitio de anidamiento para las plagas.
- Dentro de las instalaciones deben identificarse y sellarse todos los orificios o aberturas que puedan ser refugios potenciales para las plagas. Tabletas partidas enchape en mal estado, grietas entre otros.
- Ubicar en un lugar visible el plano de ubicación de posibles cebos, en caso de requerirlos.
- Deben implementarse y documentarse un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones que permita asegurar que se encuentran en buen estado y no permita el ingreso y anidamiento de plagas.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

La persona encargada del seguimiento del programa tomará acciones correctivas al funcionamiento de este e informará a la empresa subcontratada, cuando ocurra una de las siguientes situaciones:

- **Daños en los productos alimenticios o instalaciones de la planta:** Se evalúa el estado de los productos y se analiza si este ser desechado o no: en caso de que haya tenido contacto con las sustancias utilizadas para el control de plagas.
- **Signos de la presencia de las plagas:** como huellas, excrementos, manchas grasientas, presencia de animales vivos o muertos. En caso se determinan las causas del problema y se procede a realizar los refuerzos necesarios para mantener los niveles de infestación bajos.
- **Aumento en los niveles de infestación:** se realiza refuerzo y/o cambio de sustancias. Si es el caso se evaluará a la empresa externa quien realiza este control y en casos extremos se decide el cambio de proveedor de este servicio. Se realiza la rotación de las sustancias o aumento de la dosis.

9. VERIFICACIÓN

La verificación del control de plagas estará a cargo de la empresa externa contratada por la sociedad. Son los encargados de planear el cronograma y plasmar una verificación periódica de todas las áreas de SUPER LOSGISTICA BGA S.A.S.

Cada vez que se realice un control se crea un acta de fumigación por parte de la empresa contratada, además del cumplimiento de lo siguiente:

- Cronograma de fumigación.
- Fichas técnicas de productos químicos.
- Certificado sanitario de funcionamiento de empresa de control de plagas
- Formato de control de plagas

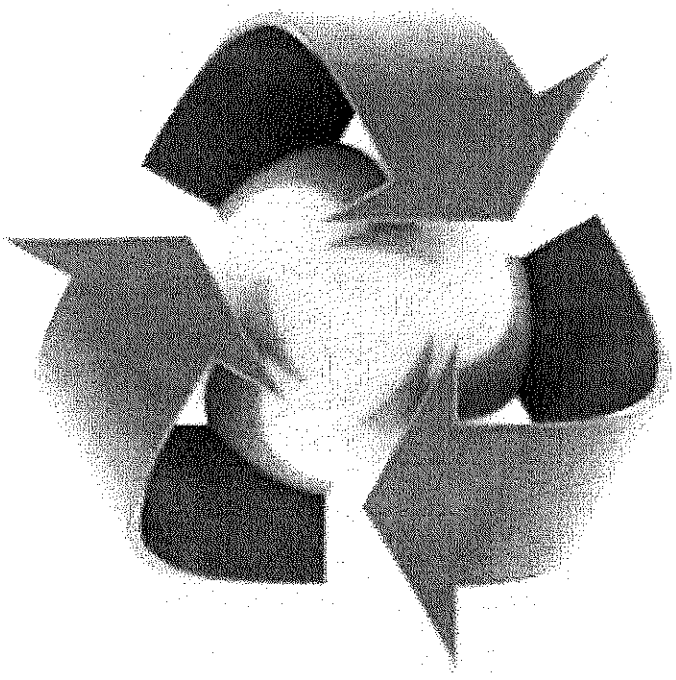
Adicional a los formatos que comparte la empresa externa, SUPER LOSGISTICA BGA S.A.S. cuenta con el **formato F-CP-VP-01 Verificación de control preventivo y físico de plagas,** en el cual se registra la aparición de plagas en las trampas, con el fin de llevar un control interno.

También se realizará control por medio del **formato F-CP-LC-02 Lista de chequeo control de plagas** a las diferentes áreas de los centros de ensamble, con el fin de corroborar que las fumigaciones y trampas son efectivas.

9. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	Enero de 2024.	✓ Modificación del programa. ✓ Modificación de los formatos.

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS



ENERO DE 2024

INTRODUCCIÓN

El impacto que genera el manejo y disposición de los residuos sólidos es vital, debido a los posibles efectos que generen en la salud pública, manejo del espacio y contaminación ambiental. El impacto ambiental de los residuos sólidos generados en el mundo se ha incrementado paulatinamente ocasionando que las empresas, la industria, el comercio y el gobierno opten por crear y ejecutar leyes, políticas públicas y programas que permitan la adecuada disposición de estos residuos, basándose en los materiales y en la posibilidad de darles un segundo uso: reciclaje y/o compostaje.

Teniendo en cuenta lo anterior, el programa de manejo de residuos sólidos de la empresa SUPER LOGISTICA BGA S.A.S., brinda las bases necesarias para la correcta disposición de los residuos, de acuerdo con el actual código de colores establecido a nivel nacional por la Resolución 2184 de 2019, influyendo así en el cuidado del medio ambiente y la salud pública.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Establecer una metodología para garantizar el adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos en el centro de ensamble, buscando mitigar los impactos negativos causados al medio ambiente, mediante estrategias que permitan crear conciencia ecológica y compromiso con el desarrollo de mejores prácticas en el talento humano de la empresa.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Estandarizar los procesos de disposición de residuos sólidos.
- Desarrollar e implementar la ruta de evacuación de residuos sólidos.
- Crear y establecer formatos y cronogramas para el manejo de los residuos sólidos.
- Describir las actividades que se desarrollan en el proceso productivo y realizar la identificación de los puntos en que se generan residuos sólidos.
- Desarrollar la caracterización de los residuos sólidos generados en cada área de la planta de alimentos.

2. ALCANCE

Aplica para todas las operaciones realizadas en Centro de producción y Ensamble de Alimentos de Super Logística BGA SAS.

3. RESPONSABLE

Profesional de Nutrición.
Operaria de servicios generales.

4. NORMATIVIDAD

- Decreto 1140 de 2003.
- Decreto 1505 de 2003.
- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2184 de 2019.
- Resolución 1344 de 2020.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 0316 de 2018

5. DEFINICIONES

Almacenamiento: Es la acción del usuario de colocar temporalmente los residuos en recipientes, depósitos contenedores retornables o desechables mientras se procesan para su aprovechamiento, transformación, comercialización o se presentan al servicio de recolección para su tratamiento o disposición final.
Almacenamiento temporal: Acción del generador de residuos que consiste en depositar segregada y temporalmente sus residuos.
Aprovechamiento: En el marco de la gestión integral de residuos sólidos, aprovechamiento, es el proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de los residuos sólidos, los materiales recuperados se reincorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.
Basura: Residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
Centro de acopio: Instalaciones de almacenamiento transitorio de residuos, generalmente ubicadas en las instalaciones del generador, en los que una vez realizada la separación en la fuente se almacenan, seleccionan y/o acondicionan para facilitar su aprovechamiento, tratamiento o recolección selectiva.
Compostaje: Proceso biológico controlado que permite la degradación y estabilización de la materia orgánica por la acción de microorganismos.
Contaminación del suelo: Es el depósito de desechos degradables o no degradables que se convierten en fuentes contaminantes del suelo.
Contaminación hídrica: Cuando la cantidad de agua servida pasa de cierto nivel, el aporte de oxígeno es insuficiente y los microorganismos ya no pueden degradar los desechos contenidos en ella, lo cual hace que las corrientes de agua se asfixien, causando un deterioro de la calidad de las mismas, produciendo olores nauseabundos e imposibilitando su utilización para el consumo.
Desecho: Producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Disposición final de residuo: Es el proceso que consiste en el aislamiento y confinación de los residuos, en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación y los daños o riesgos para la salud humana y el medio ambiente.

Disposición sanitaria de basuras: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Entidad prestadora del servicio público domiciliario de aseo: Es la persona natural o jurídica, pública, privada, o mixta, encargada de todas, una o varias actividades de la prestación del servicio público domiciliario de aseo, en los términos definidos por la Ley 142 de 1994.

Gestión integral de los residuos: Conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos de tratamiento, posibilidades de recuperación, comercialización y disposición final.

Gestión integral: Conjunto articulado e interrelacionado de acciones de política, normativas, operativas, financieras, de planeación, administrativas, sociales, educativas, de evaluación, seguimiento y monitoreo, desde la prevención de la generación hasta la disposición final de los residuos o desechos peligrosos, a fin de lograr beneficios ambientales, la optimización económica de su manejo y su aceptación social, respondiendo a las necesidades y circunstancias de cada localidad o región.

Manejo Integral: Es la adopción de todas las medidas necesarias en las actividades de prevención, reducción y separación en la fuente, acopio, almacenamiento, transporte, aprovechamiento y/o valorización, tratamiento y/o disposición final, importación y exportación de residuos o desechos peligrosos, individualmente realizadas o combinadas de manera apropiada, para proteger la salud humana y el ambiente contra los efectos nocivos temporales y/o permanentes que puedan derivarse de tales residuos o desechos.

Reciclaje: Proceso mediante el cual se aprovechan y transforman los residuos sólidos recuperados y se devuelve a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima o insumos para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: Acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la entidad prestadora de servicio.

Reducir: acciones para reducir la producción de objetos susceptibles de convertirse en residuos. Es la erre más importante ya que tiene el efecto más directo y amplio en la reducción de los daños al medio ambiente, y consiste en dos partes:

Comprar menos reduce el uso de energía, agua, materia prima (madera, metal, plástico, cartón, etc.) y químicos utilizados en la fabricación de los productos; disminuye las emisiones producidas en el transporte del producto, y también minimiza la contaminación producida por su desecho y desintegración.

Residuo aprovechable: Cualquier material, objeto, sustancia o elemento que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuos de alimentos o similares: Materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, descartan o rechazan y son susceptibles de biodegradación.

Residuo Peligroso: Considerado peligroso por tener propiedades intrínsecas que presentan riesgos en la salud y el medio ambiente.

Residuo sólido: Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza.
Residuo sólido industrial: Se entiende por residuo sólido industrial aquella que es generado en actividades propias de este sector, como resultado de los procesos de producción.
Residuo sólido patógeno: Residuo sólido patógeno aquel que por sus características y composición puede ser reservorio o vehículo de infección.
Reutilizar: acciones que permiten el volver a usar un determinado producto para darle una segunda vida, con el mismo uso u otro diferente. Segunda erre más importante, igualmente debido a que también reduce impacto en el medio ambiente, indirectamente. Ésta se basa en reutilizar un objeto para darle una segunda vida útil. Todos los materiales o bienes pueden tener más de una vida útil, bien sea reparándolos para un mismo uso o con imaginación para un uso diferente.
Riesgo: Probabilidad o posibilidad de que el manejo, la liberación al ambiente y la exposición a un material o residuo, ocasionen efectos adversos en la salud humana y/o al ambiente.
Separación en la fuente: Es la clasificación de los residuos en el sitio de generación para su posterior manejo.
Vertimiento líquido: Cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o alcantarillado.
Tratamiento: Es el conjunto de acciones y tecnologías mediante las cuales se modifican las características de los residuos sólidos incrementando sus posibilidades de reutilización, o para minimizar los impactos ambientales y los riesgos a la salud humana en su disposición temporal o final.

6. CONDICIONES GENERALES.

El centro de producción y/o ensamble de alimentos de SUPER LOGISTICA BGA S.A.S. cuenta con los recipientes o contenedores en cantidad suficiente para el almacenamiento de los residuos sólidos. Estos están provistos de tapa y bolsa para evitar el contacto con los alimentos en producción.

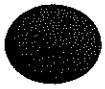
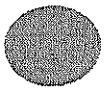
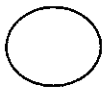
Los contenedores son lavados y desinfectados según se indica en el programa de limpieza y desinfección. Se encuentran ubicados estratégicamente en las diferentes áreas de manipulación de alimentos, para que se vayan depositando los residuos a medida que se generen. Los contenedores están identificados de acuerdo al tipo de residuo que se almacena, ya sea aprovechables, no aprovechables y orgánicos aprovechables

Se evita la permanencia de residuos sólidos en el área de ensamble, para ello la operaria de servicios generales revisara los recipientes si deben ser retirados los cuales serán llevados al cuarto temporal de residuos.

6.1. CONTENIDO DEL PROGRAMA

6.1.1. CLASIFICACION DE RESIDUOS.

En el Centro de producción de alimentos de SUPER LOGISTICA BGA los residuos se clasifican según la Resolución 2184 de 2019, como se presenta a continuación.

COLOR	CLASIFICACIÓN	RESIDUOS
Negro 	Residuos no aprovechables	Envases no retornables. Desechables usados. Bolsas de plásticos usados. Empaques de alimentos. Papel sucio o engrasado. Papel carbón. Servilleta. Papel higiénico.
Verde 	Residuos orgánicos aprovechables	Grasas. Harina. Azúcar. Miga de pan. Lácteos. Miga de queso. Cáscaras de frutas y verduras. Cáscaras de huevo.
Blanco 	Residuos aprovechables	Plástico. Metales. Cartón. Papel.
Nota: En las instalaciones del Cliente se adopta el código de colores que el mismo tenga definido.		

6.1.2. ALMACENAMIENTO

- Los sitios destinados para el almacenamiento temporal de los residuos son dos cuartos ubicados en el parqueadero del centro de producción de alimentos.
- Los residuos almacenados deben estar situados de acuerdo a su clasificación inicial, para ello contarán con la señalación interna requerida.
- El personal de servicios Generales será el encargado de la actividad de recolección de residuos y traslado al sitio de almacenamiento temporal, donde se pesarán para llevar el registro de control de la cantidad de residuos generados formato F-RS-CR-O1. El registro se realizará 3 veces al mes.

6.1.3. RECOLECCION Y TRANSPORTE

En el CPA. La empresa de aseo de la ciudad de Bucaramanga es la encargada de realizar diariamente la recolección de los residuos Orgánicos y los residuos no aprovechables.

Para los residuos aprovechables la empresa recicladora, es la encargada de retirarlos del centro de producción y darle el destino final.

Con los Aceite de Cocina Usado (ACU), se realizó un contrato con la empresa especializada en el primer eslabón de la cadena de reciclaje de los aceites comestibles usados. Se debe realizar el registro en el formato **F-RS-CAU-01 Control de residuos de aceite de cocina usados**

Para los centros de ensamble cada entidad en la cual prestemos nuestros servicios es la encargada de darles el destino final a los residuos.

6.1.4 PLAN DE CONTINGENCIA

Incumplimiento en la recolección diaria:

Acción: Establecer un protocolo interno para el almacenamiento temporal adicional de residuos hasta que se restablezca el servicio de recolección. **A-PR-PC-01 Protocolo interno para almacenamiento temporal adicional de residuos**

Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar la cantidad de residuos adicionales y la duración del almacenamiento temporal.

Falta de cumplimiento del contrato con la empresa recicladora:

Acción: Coordinar con otras empresas de reciclaje locales como alternativa para la recolección de residuos aprovechables.
Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar el cambio de proveedor y los detalles de la transición.

Interrupción en el servicio de la recolección para el manejo de Aceite de Cocina Usado (ACU):

Acción: Almacenar temporalmente el ACU en contenedores seguros y gestionar su disposición adecuada una vez se restablezca el servicio.
Responsable: Profesional de Nutrición y Operaria de servicios generales.
Registro: Documentar la cantidad de ACU almacenado y el tiempo de espera.

Capacitación y Concientización:

Realizar sesiones de capacitación de emergencia:

Instruir al personal sobre los cambios temporales en los procedimientos de manejo de residuos.
Reforzar la importancia de seguir las normativas y procedimientos establecidos durante la contingencia.

Este plan de contingencia busca asegurar la operatividad continua del programa de manejo de residuos sólidos, minimizando impactos negativos durante situaciones imprevistas. La colaboración entre el personal involucrado, la comunicación efectiva y la adaptabilidad a las circunstancias son esenciales para el éxito del plan.

6.1.4. DISPOSICION FINAL DE LOS RESIDUOS.

En el Centro de producción de alimentos:

Clasificación	Disposición Final
Ordinarios - No reciclable	• Proveedores debidamente reglamentados y validados por entes ambientales (Licencia Ambiental) – Rellenos Sanitarios.
Reciclable	• Proveedores recicladores
Aceite de Cocina Usado (ACU),	• Empresa, especializada en el primer eslabón de la cadena de reciclaje de los aceites comestibles usados

En los centros de ensamble:

Nos acogemos a la disposición final de los residuos que la entidad disponga.

Estos residuos sólidos son registrados en el **formato F-RS-CR-01 Control de residuos sólidos.**

6.1.5. SENSIBILIZACION AL PERSONAL OPERATIVO.

El personal de servicios generales y de producción serán capacitados en cuanto al manejo de los residuos sólidos y líquidos por la empresa, logrando así que los procedimientos se cumplan a cabalidad.

Esto proporciona que el personal este en capacidad de clasificar y darles el tratamiento adecuado a los residuos sólidos, de tal forma que se minimice el riesgo de contaminación cruzada hacia los alimentos que se producen.

7. ACCIONES PREVENTVAS.

- Colocar las canecas respectivas en cada una de las áreas con bolsa con el fin de facilitar la recolección y separación de residuos sólidos y prevenir contaminación cruzada con los alimentos en preparación.
- Realizar capacitaciones a los operarios del servicio del área de ensamble para que ellos sepan cómo deben hacer la clasificación y disposición de los residuos sólidos.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

Si se encuentran bolsas de color erróneo en las canecas, informar inmediatamente al auxiliar se servicios varios, para que la cambie.
Realizar capacitaciones a todo el personal sobre la correcta clasificación de residuos sólidos.

9. DOCUMENTOS ASOCIADOS.

Se debe realizar el registro de los residuos sólidos generados en el **formato F-RS-CR-01 Control de residuos sólidos.**

Se debe realizar el registro en el formato **F-RS-CAU-01 Control de residuos de aceite de cocina usados**

10. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	ENERO DE 2024	• Creación del documento

POES

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANITIZACIÓN (POES)

GESTIÓN DE CALIDAD

01/01/2024

INTRODUCCIÓN

El presente manual estructura las actividades a realizar para la limpieza y desinfección de todas las áreas y elementos que integran el proceso de Gestión Nutricional, con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura, al igual que garantizar las normas de sanidad aplicables.

1. OBJETIVO

Consolidar las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el Proceso de Nutrición, por medio de la descripción de procedimientos operativos estandarizados (POES).

2. ALCANCE

Aplica para todas las actividades del proceso de Gestión Nutricional.

3. MARCO CONCEPTUAL

- **Acción Correctiva:** Los procedimientos que se deben llevar a cabo cuando se determina que la implementación o el mantenimiento de los POES han fallado, para corregir las acciones.
- **Acción Preventiva:** Es una herramienta que puede ser usada para controlar un peligro identificado, las medidas preventivas eliminan o reducen el peligro hasta un nivel aceptable.
- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el fin de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos.
- **Calidad:** características del producto y servicio por medio de las cuales el producto o servicio en uso cumple con los requisitos para la satisfacción de las expectativas del cliente.
- **Contaminación:** presencia de agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales. Tipos de contaminación:
  - **Física:** Es cualquier cosa, objeto o partícula inanimada que pueda caer o incorporarse a un alimento (trozos de guante, tiritas, clips, botones, aretes, trozos de techo o de pintura, fragmentos de fluorescente que se rompe, tornillo, etc.
  - **Química:** Tiene diversos orígenes, aunque en las cocinas, la principal fuente son los productos de limpieza (es por ello que deben guardarse en un armario exclusivo y cerrado: Productos de limpieza, Ingredientes a dosis elevadas (nitratos y nitritos en salsamentaría), sustancias que se producen o contiene de forma natural el alimento (solanina patatas, cianuro almendras amargas, hongos tóxicos), sustancias que se producen o se añaden en el procesado de los alimentos (baterías de cocina con plomo, arsénico, aceite en las frituras, residuos de tostado).
  - **Biológica:** Es la más importante en la manipulación de alimentos. Se diferencian dos tipos: La que se puede ver a simple vista (insectos o roedores entre otros y la que no se ve pero está ahí, la microbiológica (virus, bacterias y parásitos).
- **Control:** Evaluación de cumplimiento de los criterio y condiciones establecidos para cada procedimiento estandarizado.
- **Desinfección:** Se define como, aplicación de agentes químicos con la intención de eliminar microorganismos. Esta desinfección se refiere a la suciedad invisible, constituida básicamente por microorganismos.

- **Desinfectantes:** Son sustancias capaces de eliminar la infección de una superficie. Su objetivo es reducir la contaminación microbiana, evitar su desarrollo y destruir la mayor cantidad de agentes microbianos contaminantes. Su acción no alcanza a eliminar las esporas bacterianas ni necesariamente a todos los microorganismos.
- **Detergentes:** son todas aquellas sustancias que limpian, separando la materia adherida a la superficie mediante la disolución o emulsión o simple dispersión con agua. Estos deben ser capaces de mantener los residuos en suspensión, tener una buena propiedad de enjuague, capacidad de humectar y poder eliminar la suciedad de las superficies.
- **Enfermedad contagiosa:** Es cualquier enfermedad que pueda ser transmitida a terceros.
- **Equipo:** Conjunto de ropas, utensilios e instrumentos de uso particular de una persona en el proceso operativo.
- **Limpieza:** Es la eliminación de materias y sustancias químicas mediante el lavado de las superficies con un detergente. En las cuales la bacteria y los hongos pueden encontrar condiciones favorables para el crecimiento. Esta limpieza se refiere a la suciedad visible y a los residuos de los productos procesados. La remoción de cualquier tipo de suciedad, ejemplo: tierra, residuos de alimento, grasa u otras materias objetables.
- **Microorganismos**: se definen como tales los hongos, levaduras, bacteria y virus, incluyendo especies que tienen incidencia en la salud pública de la población, o bien aquellos que pueden cambiar el ambiente y descomponer el producto.
- **Peligro**: Un agente biológico, químico o físico que sería razonable pensar que podría causar una enfermedad o daños si no se controla.
- **Plagas:** Se refiere a cualquier animal o insecto, incluyendo pájaros, roedores, moscas y larvas.
- **Planta:** Es el edificio, las instalaciones o áreas utilizadas para la fabricación, empaque, etiquetado o comercio de alimento para el consumo humano.
- **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES):** Descripción operativa y detallada de una actividad o proceso, en la cual se precisa la forma como se llevará a cabo el procedimiento, el responsable de su ejecución, la periodicidad con que debe realizarse y los elementos, herramientas o productos que se van a utilizar.
- **Proceso Pre-Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que anteceden a las operaciones del proceso de producción.
- **Proceso Operacional:** Son los pasos y operaciones propias que se realizan en el proceso de producción.
- **Proceso Post-Operacional:** Son los pasos y operaciones que se realizan después de finalizadas las operaciones de producción.
- **Quirurger:** Desinfectante de alto nivel para instrumental y superficies hospitalarias a base de formaldehído, glutaraldehído y cetrimida, no inflamable, antimicrobacteriano
- **Riesgo:** Es la probabilidad de que ocurra un peligro. Podrá ser de diversa índole, biológico, químico o físico.
- **Saneamientos:** Es el tratamiento adecuado y suficiente de las superficies de contacto con los alimentos mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos que causan enfermedad y para reducir sustancialmente otros microorganismos indeseables. Este tratamiento no debe afectar negativamente al producto y a la seguridad del consumidor.
- **Sanitizar:** Aplicación de métodos físicos y químicos destinados a reducir la contaminación a niveles aceptables.
- **Seguridad Alimentaria:** conjunto de actuaciones encaminadas a preservar que todas las etapas que constituyen la cadena alimentaria se desarrollen utilizando procedimientos que de acuerdo con los

conocimientos científicos existentes, consiga un elevado nivel de protección de la salud de los consumidores.

- **Superficies en contacto directo con los alimentos (Clasificación tipo I):** Corresponde al contacto inmediato que existe entre el lugar donde se realiza el proceso de limpieza y somatización, con el producto cárnico
- **Superficies en contacto indirecto con los alimentos (Clasificación tipo II):** Corresponde al contacto o relación que pueda existir entre un lugar físico capaz de llegar a contaminar el producto a través de fómites, con el producto cárnico.
- **Superficies sin contacto con los alimentos (Clasificación tipo III):** Se incluyen superficies y estructuras internas de la planta, anexas de aquellas instalaciones en donde se procesan las carnes.
- **Supervisar:** Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si los POES están funcionando correctamente.
- **Utensilio:** Cualquier instrumento, mueble, etc., que sirve para el uso manual frecuente.

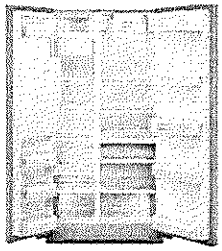
4. MARCO NORMATIVO O DE REFERENCIA

NORMA O DOCUMENTO	CONTENIDO
Decreto 3015 de 1997	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son uno de los tres sistemas de aseguramiento de la calidad sanitaria en la alimentación, junto con BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y HACCP (Análisis de Riesgo de los Puntos Críticos de Control).

5. CONDICIONES GENERALES

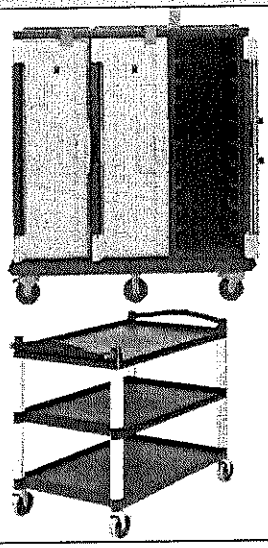
- Las áreas a las que aplica al presente manual son: recepción, almacenamiento, preparación, envase, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Los implementos para el desarrollo de la limpieza y desinfección del área y de los elementos empleados en este proceso no debe constituir riesgo de contaminación física ni química de los alimentos. Por lo anterior se prohíbe el uso de soluciones de limpieza o desinfección que no sean aptas para el contacto con alimentos además del uso de esponjillas metálicas que puedan desprender partículas contaminantes (Ver Anexo 1. Fichas técnicas de productos de limpieza y desinfección).
- Para la manipulación de soluciones de limpieza y desinfección se utilizarán los elementos de protección personal necesarios para el personal: Guantes de caucho, gafas de seguridad, delantal plástico, botas o zapatos antideslizantes.
- Las actividades de limpieza y desinfección estarán sujetas a verificación semanal por los líderes de cada área, mediante el FGN-01 Formato de Lista de Chequeo de POES.
- La verificación de las soluciones de desinfección se hará a diario y estará a cargo de los supervisores y líderes del área mediante el FGN-02 Verificación de soluciones desinfectantes.
- La programación mensual de la ejecución de actividades de limpieza y desinfección está sujeta a lo definido por los líderes en el FGN-03 Cronograma de actividades de limpieza y desinfección POES.

6. DESARROLLO

POES ÁREA ALMACENAMIENTO	
EQUIPOS	NEVERAS Y/O CONGELADOR HORIZONTAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Neveras y Congelador 2. Verificar que las Neveras y Congelador se encuentren desconectados 3. Desocupar las Neveras y Congelador en su totalidad garantizando que se conserve la cadena de frío para los alimentos almacenados haciendo uso de cavas térmicas con hielo. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Retirar todos los residuos sólidos visibles 5. Remover las rejillas y aplicar **Solución de jabón**[1] 6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo las rejillas 7. Enjuagar las rejillas con abundante agua potable a presión. 8. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las puertas, empaques, los porta bombillos) 9. Retirar solución jabonosa con ayuda en un paño húmedo. 10. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de las Neveras y Congelador **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 11. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para equipos. 12. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -15 minutos** de acuerdo a la solución desinfectante. 13. Dejar secar
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.	
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapaboca - Guantes - Manguera - Cepillo - Esponjilla - Atomizador - Paño de limpieza o toallas - Balde con rotulo (aseo) - Cavas térmicas con hielo.	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Diaria	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE DISTRIBUCIÓN	
EQUIPOS	CARRO TRANSPORTADOR
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



LIMPIEZA DIARIA

1. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas)
2. Aplicar solución jabonosa con un paño abrasivo.
3. Retirar solución jabonosa con paño húmedo.
4. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los carros cambro y transportadores
5. Dejar secar

LIMPIEZA GENERAL

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

6. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para los carros cambro y transportadores
7. Desocupar los carros cambro y transportadores en su totalidad retirando las bandejas, utensilios y residuos (internos, externos y en ruedas)

ETAPA 2. LIMPIEZA

8. Humedecer todas las superficies con agua potable usando taza y balde. Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la **Solución de jabón**[1] con esponja y cepillo.
9. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies internas y externas, las esquinas, las puertas, empaques, manijas, ruedas)
10. Enjuagar con suficiente agua potable a presión de modo que arrastre totalmente el jabón
11. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies de los carros cambro y transportadores

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los carros termo y transportadores

[1] **Solución de jabón:**
50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:**
20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1 L de agua.

MATERIALES

Uniforme Completo
- Tapaboca
- Guantes
- Balde
- Taza
- Cepillo
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas
- Balde con rotulo (aseo)

	13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-15 minutos** 14. Dejar secar	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente Limpieza general: 1 veces por semana	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

EQUIPOS	MENAJE (CUBIERTOS, PLATOS, POCILLOS, VASOS)
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** • Recolectar el menaje y retirar los residuos de alimentos si los hay utilizando guantes y depositándolos los residuos en bolsa negra. • Realizar aspersión de solución desinfectante inactivando el menaje. • Organizar el menaje sobre el carro transportador por tipo de utensilio. • Cerrar la bolsa de residuos. • Transportar los residuos hasta el sitio almacenamiento temporal. • Dejar los residuos en el lugar para ser transportados por el personal de aseo designado hasta el depósito central.
1. Solución de jabón: 50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
2. Solución Desinfectante 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	**ETAPA 2. LIMPIEZA (Servicio de Alimentación)** • Ordenar el menaje de acuerdo a lo establecido para lavado (platos, pocillos, vasos, cubiertos). • Humedecer el menaje con agua potable por inmersión en **Solución de jabón** en las pocetas del lavaplatos. • Restregar meticulosamente con esponja el menaje de modo que quede limpio y sin residuos de alimentos ni grasa. • Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón.
ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL - Tapabocas - gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla - Bolsa negra	**ETAPA 3. DESINFECCIÓN** • Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante** en las concentraciones específicas para menaje. • Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos**. • Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante. • **Colocar el menaje en los estantes para que se seque al ambiente.**

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
EJECUCIÓN DE POS	Diariamente después de cada tiempo de consumo de bebidas.	Auxiliar de producción Auxiliar de Nutrición
SUPERVISIÓN	Diaria	Líder de centro de costo

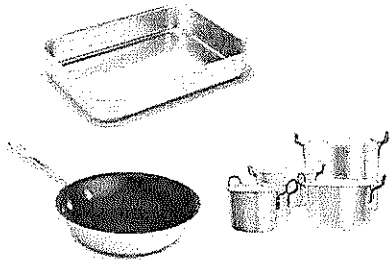
POES ÁREA PREPARACIÓN	
EQUIPOS	UTENSILIOS (CUCHARONES, PINZAS, CUCHILLOS, CUCHARAS Y TENEDORES DE COCINA, ETC)
IMAGEN	PROCEDIMIENTO
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para utensilios 2. Desocupar utensilios retirando los residuos de alimentos y depositándolos en el balde marcado con el rotulo de residuos **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer los utensilios con agua potable por medio de inmersión en **Solución de jabón**[1] en las pocetas del lavaplatos 4. Estregar meticulosamente con esponja los utensilios de modo que queden limpios y sin residuos de grasa. 5. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 6. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios. 7. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -15 minutos** 8. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 9. Ubicar los utensilios según corresponda
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACIÓN	
EQUIPOS	TABLAS DE PICADO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes 2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer las tablas de picado con agua potable directa de la llave del lavaplatos 4. Introducir la esponja en la solución detergente y aplicar a las tablas de picado directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja. 5. Estregar meticulosamente con esponja las tablas de picado de modo que quede limpio, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos** 9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 10. Ubicar los utensilios según corresponda **NOTA:** Semanalmente sumerja las tablas en solución desinfectante y deje actuar por un periodo mayor a 2 horas.
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla	

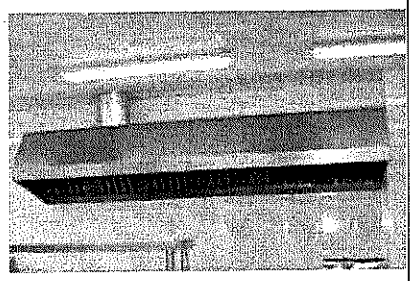
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 11 de 38

POES ÁREA DE PREPARACIÓN	
EQUIPOS	OLLAS, SARTENES Y AZAFATES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones correspondientes 2. Retirar los residuos de alimentos y depositándolos en el balde de residuos, si es necesario utilice la espátula. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer las ollas, sartenes y moldes con agua potable directa de la llave del lavaplatos. 4. Introducir la esponja en la **Solución de jabón**[1] y aplicar a las Ollas, Sartenes y Moldes directamente 5. Estregar meticulosamente con esponja las Ollas, Sartenes y moldes de modo que queden limpias, si es necesario usar cepillo para remover completamente las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por inmersión la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para los utensilios. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 -10 minutos** 9. Enjuagar con suficiente agua potable por inmersión de modo que elimine totalmente el desinfectante. 10. Ubicar los utensilios según corresponda
[1] **Solución de jabón:** 50 ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
[2] **Solución Desinfectante menaje no contaminado** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Tapaboca –Gafas - Guantes - Uniforme Completo - Esponjilla - Toallas	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	CAMPANA EXTRACTORA
IMAGEN	PROCEDIMIENTO



[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua

Solución Desengrasante[4] 50 ml de desengrasante por litro de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
- -Tapabocas
- Guantes
- Manguera
- Cepillo
- Escoba
- Esponjilla
- Atomizador
- Toallas desechables
- Espátula
- Balde con rotulo (aseo)

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para campana extractora
2. Verificar que la campana extractora se encuentren desconectada
3. Desmontar los filtros recolectores en su totalidad

ETAPA 2. LIMPIEZA

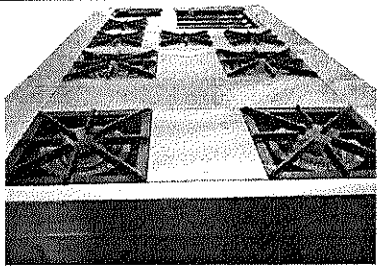
4. Humedecer todas las superficies con un paño húmedo.
5. Aplicar a la campana extractora y filtros recolectores **Solución de Desengrasante** [4] en las concentraciones estipuladas.
6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones, los porta bombillos y la parte externa de la campana) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas
7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos.**
8. Retirar solución desengrasante con un paño húmedo.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas.
10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**
11. Enjuagar con suficiente agua potable con manguera a presión.
12. Dejar secar.
13. Volver a ubicar los filtros.

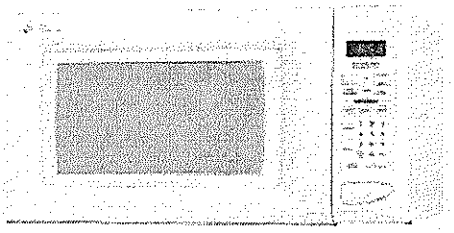
ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Mensual	PERSONAL DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada mes diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 13 de 38

POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	ESTUFAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Estufas. 2. Verificar que la estufa se encuentre con las perillas de gas cerradas. 3. Desmontar quemadores, parrillas de la estufa e introduzca las piezas en **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Humedecer todas las superficies con agua potable usando un paño húmedo. 5. Aplicar a toda la superficie de la estufa **Solución de Desengrasante** [1] en las concentraciones estipuladas. 6. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto el interior como el exterior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas. 7. Dejar la superficie en contacto con el desengrasante por un período de **10 minutos** 8. Retirar la solución desengrasante con un paño húmedo. 9. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies. 10. Estregue quemadores y parrillas con cepillo de mano y abundante agua **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 11. Arme la estufa. 12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas 13. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos** 14. Retirar la solución desinfectante con un paño húmedo. 15. Dejar secar.
[1] **Solución Desengrasante** 50 ml de desengrasante por litro de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua[4]	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Manguera - Cepillo - Escoba - Esponjilla - Atomizador - Toallas desechables - Espátula - Balde con rotulo (aseo)	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza diaria: diariamente después de cada tiempo de comida.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Super logística BGA	**GESTIÓN DE CALIDAD**	**CÓDIGO:** GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**VERSIÓN:** 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	**Página 15 de 38**

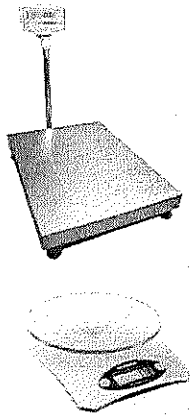
POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	HORNO MICRO HONDAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Horno Micro Hondas 2. Verificar que el Horno Micro Hondas se encuentren desconectado. 3. Retire del interior del Horno Micro Hondas la parrilla y el plato. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Limpie la parte externa del horno con **Solución de jabón**[1] con ayuda de un paño limpio y desinfectado 5. Limpie meticulosamente con un paño limpio y desinfectado el interior de modo que toda el área que está siendo tratada quede limpia (superficies, las esquinas, las uniones) se debe hacer énfasis en las ranuras, bordes e interiores acanaladas. 6. Secar con toalla limpia y desinfectada las superficies. 7. Dejar la puerta abierta del Horno Micro Hondas mientras se seca. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte externa del Horno Micro Hondas. 9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos** 10. Dejar secar. **NOTA:** Al interior del horno realice eliminación de olores con bicarbonato de sodio, póngalo a calentar durante 10 minutos máximo una vez a la semana.
[1] **Solución de Jabón:** 50 ml (jabón líquido) por 1L de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Taza - balde - Cepillo - Esponjilla - Atomizador - Toallas desechables - Bicarbonato de Sodio	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diaria	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	
POES ÁREA DE PREPARACION		

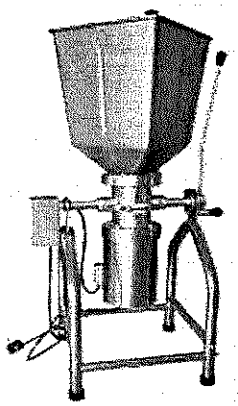
EQUIPOS	LICUADORAS MANUAL Y SEMI INDUSTRIAL
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras 2. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada. 3. Retire el vaso de la licuadora del motor, desarme la tapa del vaso de la licuadora y desenrosque la base de la cuchilla. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 4. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable directa de la llave del lavaplatos 5. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja 6. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas. 7. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón 8. Vuelva a enroscar el vaso. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 9. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte interna y externa de la licuadora. 10. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5-10 minutos.** 11. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante. 12. Dejar secar 13. Arme nuevamente el vaso de la licuadora. **NOTA:** Limpie el motor con un paño húmedo y desinfectado.
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
[2]**Solución Desinfectante:** 20ml hipoclorito por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Taza -Esponjilla.	

ACCIÓN	14. **FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Flogística BGA	**GESTIÓN DE CALIDAD**	**CÓDIGO:** GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	**VERSIÓN:** 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	**Página 17 de 38**

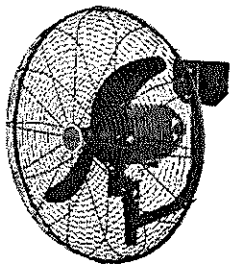
POES ÁREA DE PREPARACION	
EQUIPOS	GRAMERA Y BASCULA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras 2. Verificar que el equipo se encuentra desconectado. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Retire el platón 4. Aplicar directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja. 5. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base y el platón, de modo que quede limpio de las impurezas. 6. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón del platón. Retire con paño húmedo los residuos de jabón, de la estructura de la gramera o bascula. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.** 9. Retirar solución desinfectante con un paño húmedo.
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.	
[2]**solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Taza	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE PREPARACION		
EQUIPOS	LICUADORAS INDUSTRIAL	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 10. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Licuadoras 11. Verificar que la Licuadora se encuentre desconectada. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 12. Humedecer el vaso de la licuadora con agua potable. 13. Aplicar al vaso de la licuadora directamente la **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja. 14. Estregar meticulosamente con esponja tanto interna como externamente, incluyendo la base, la hélice, el empaque y la tapa de la licuadora de modo que quede limpio de las impurezas. 15. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo. 16. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el jabón 17. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 18. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por la parte externa de la licuadora 19. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **5 minutos.** 20. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante. 21. Quite el seguro a la palanca e incline el vaso para desechar el contenido de la licuadora, en el balde de residuo. 22. Dejar secar.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1L de agua.		
[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua,		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Taza		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Flogística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 19 de 38

POES DE ÁREA PREPARACION	
EQUIPOS	VENTILADORES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua.

[2] **Solución Desinfectante:**
4ml hipoclorito por litro de agua.

MATERIALES
- Uniforme Completo
- Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
–Toallas desechables
-Cepillo

LIMPIEZA REALIZADA POR DEPARTAMENTO DE MANTENIMIENTO

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para ventiladores.
2. Retire los accesorios del ventilador (canasta. hélice.)

ETAPA 2. LIMPIEZA

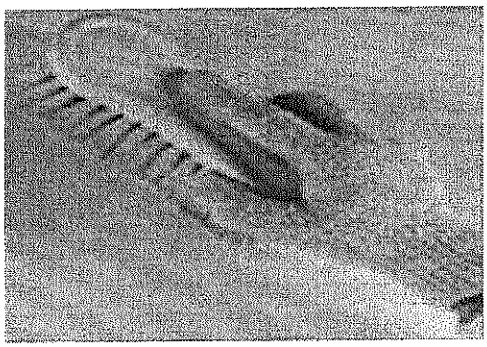
3. Limpie el área exterior con un paño húmedo limpio y desinfectado y púlala con un paño suave limpio y seco.
4. Aplique a la hélice y canastilla **Solución de jabonosa 1** con ayuda de la esponja.
5. Estregar meticulosamente con esponja y cepillo tanto interna como externamente de la canastilla, incluyendo la base, la hélice, de modo que quede limpio de las impurezas.
6. Enjuagar con suficiente agua potable directa de la llave del lavaplatos de modo que elimine totalmente el jabón.
7. Secar con toalla limpia y desinfectada.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por la parte externa del ventilador.
9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos**.
10. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante
11. Dejar secar.
12. Armar nuevamente el ventilador.

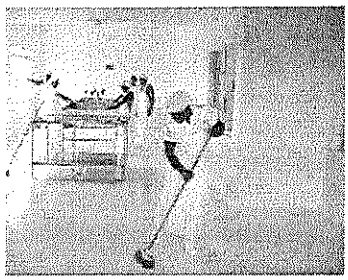
ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Mensual	AUXILIAR DE MANTENIMIENTO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 30 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

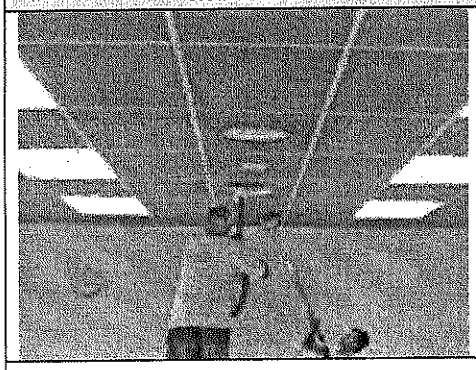
POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS

EQUIPOS	PAREDES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Paredes. 2. Retire las telarañas de las paredes **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión 4. Aplique Solución de jabón[1] a la superficie con ayuda de una escoba 5. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo. 6. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para las superficies de las paredes. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **10 minutos.** 9. Enjuagar con suficiente agua potable de modo que elimine totalmente el desinfectante
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.	
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables - Cepillo - Manguera	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Flogística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 21 de 38

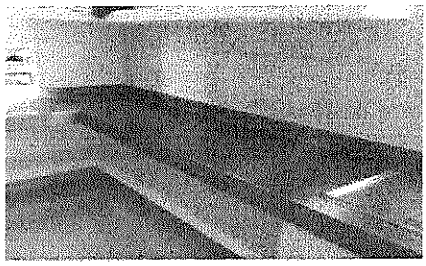
POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	PISOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Pisos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 2. Realice un barrido de las áreas más limpias a las más sucias para evitar contaminación 3. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables. 4. Ubique la señal de piso húmedo. 5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando balde y taza. 6. Aplique **Solución de jabón**[1] a la superficie con ayuda de una escoba 7. Estregue con una escoba previamente limpia y desinfectada retirando suciedad y manchas, enfatizando en las esquinas, uniones entre baldosas, las uniones del piso con las paredes y las rejillas de los sifones de desagüe. 8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente la suciedad y el jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 9. Aplicar la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies del piso, y sifones. 10. Estriegue nuevamente. 11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.** 12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente. 13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco 14. Trapee las veces que sea necesario. 15. Deje secar a temperatura ambiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua		
[2] **Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua.		
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Cepillo - Taza - Balde -Escoba- Haragán -Trapero		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente. Limpieza General: Semanalmente.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	TECHO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Techos **ETAPA 2. LIMPIEZA** 2. Retire las telarañas con una escoba previamente limpia y seca 3. Envuelva la escoba con un paño limpio y desinfectado humedecido. 4. Estregue retirando suciedad visible y enfatizando en las esquinas. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 5. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas por las superficies de techo. 6. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.** 7. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml (Jabón líquido) por 1 L de agua	
[2]**Solución Desinfectante:** 20 ml de hipoclorito (2500 ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo - Tapabocas - Guantes - Atomizador –Toallas desechables -Paño -Escoba	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTRA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

Super Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 23 de 38

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	MESONES, MESAS AUXILIARES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**50 ml de (Jabón liquido) por 1L de água.

[2]**Solución Desinfectante: 2**0ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua.

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
– Toallas desechables
–Paño

ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA

1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Mesones
2. Retire los residuos que se encuentren en la superficie.

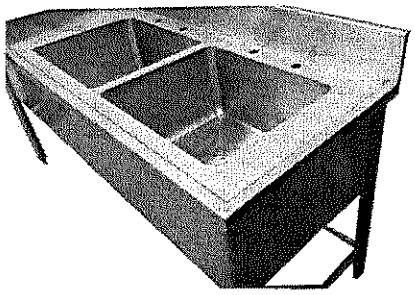
ETAPA 2. LIMPIEZA

3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja
4. Estregar meticulosamente con esponja toda la estructura de las mesa incluyendo por debajo de las láminas (si se puede) sus dobleces internos y la base de la mesa.
5. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando taza y balde.
6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón.

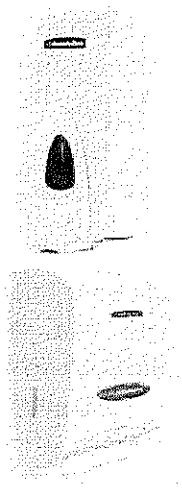
ETAPA 3. DESINFECCIÓN

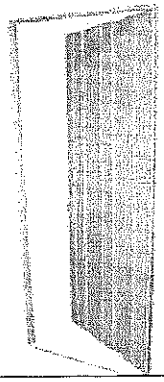
7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies de mesas o mesones.
8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar.
9. Deje secar a temperatura ambiente.

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente, después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	LAVAPLATOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para Lava platos 2. Retire los residuos que se encuentren dentro del lavaplatos. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies del lavaplatos. 4. Estregar meticulosamente con esponja todo el interior del lava platos eliminando la grasa acumulada 5. Retire la rejilla del lavaplatos y estriegue vigorosamente con una esponjilla. 6. Enjuagar con suficiente agua potable utilizando la llave del lavaplatos. 7. Aplique suficiente agua caliente a todas las áreas de la lava plato.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 20ml de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua	**ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies. 9. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, no enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente. **LIMPIEZA LLAVES DEL LAVA PLATO** **11.** Aplique Solución de jabón[1] con ayuda de la esponja a las llaves y restriegue las superficies externas y enjuagar con abundante agua potable. **DESINFECCIÓN DE LLAVES DEL LAVAPLATO** 12. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies.	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Diaria	

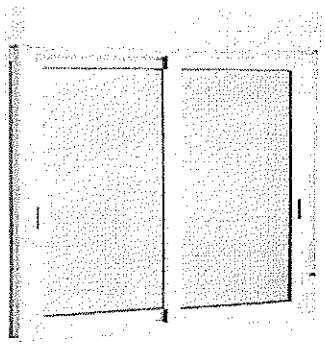
Super logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: GN-P-LD-01
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
	FECHA: ENERO DE 2023.	Página 25 de 38

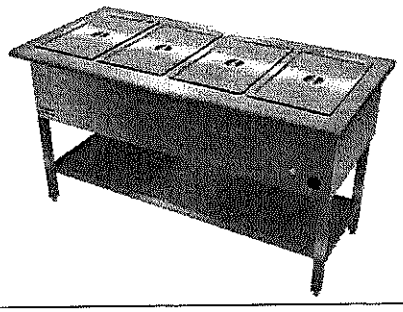
POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	DISPENSADOR DE JABON, TOALLAS DE PAPEL	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Retire rollo de papel o botella de jabón líquido (SEGÚN EL CASO). **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a las superficies de los dispensadores. 4. Estregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado todo el exterior de los dispensadores eliminando las impurezas acumuladas. 5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 6. Secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies. 8. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante, 9. No enjuagar. 10. Surtir el dispensador con toallas o jabón según sea el caso. 11. Deje secar a temperatura ambiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón liquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1 de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador – Toallas desechables –Paño		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 15 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	PUERTAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la puerta. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con **ayuda** de paño limpio y desinfectado a la superficie de la Puertas 4. Restregar meticulosamente con el paño limpio y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la puerta eliminando las impurezas acumuladas 5. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 6. secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas por las superficies. 8. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante, 9. No enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por litro de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

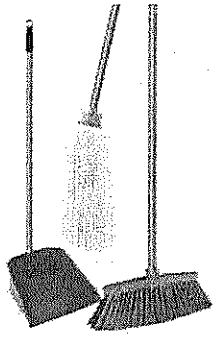
100

POES ÁREA DE INSTALACIONES FISICAS		
EQUIPOS	VENTANAS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar. 2. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado por todas las superficies de la Ventana. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de una Sabra y desinfectado a la superficie de la Ventana 4. Restregar meticulosamente con una sabra y desinfectado haciendo énfasis en las esquinas, bordes y ranuras de la ventana eliminando las impurezas acumuladas. 5. Aplique **Solución de Desengrasante** [3] con ayuda de una Sabra, donde haya manchas de grasa y restregar vigorosamente hasta eliminarlas. 6. Limpie con un paño húmedo limpio y desinfectado y páselo cuantas veces sea necesario hasta eliminar completamente los residuos de jabón. 7. secar con toalla limpia y desinfectada **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies. 9. Dejar la superficie en contacto con la solución desinfectante, 10. No enjuagar. 11. Deje secar a temperatura ambiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua		
[2]**Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua		
[3] **Solución de Desengrasante** 50ml de desengrasante por 1L de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño		
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Semanal	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

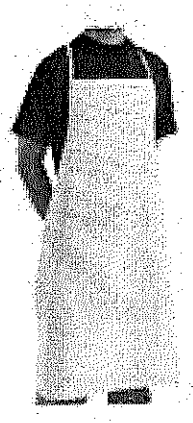
POES DE ÁREA INSTALACIONES FISICAS	
EQUIPOS	BAÑO MARIA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar para el baño María. 2. Verifique que se encuentre apagada y el agua en su interior se encuentre tibia. 3. Retire los samovares. 4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua	**ETAPA 2. LIMPIEZA** 5. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies de la línea en el interior y exterior. 6. Estregar meticulosamente con esponja toda la superficie. 7. Enjuagar con suficiente agua potable. 8. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.
[2]**Solución Desinfectante:**4ml de hipoclorito (500ppm) por 1L de agua	**ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 1. Aplicar por aspersión con atomizador la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas para las superficies. 2. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante durante 5-10 minutos. 3. Enjuague en su totalidad con agua potable. 4. Abra el desagüe para retirar el agua del interior. Recoger en balde.
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso. Limpieza General: Semanal.	MANIPULADOR DE ALIMENTOS DESPENSERO
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Diaria	

101

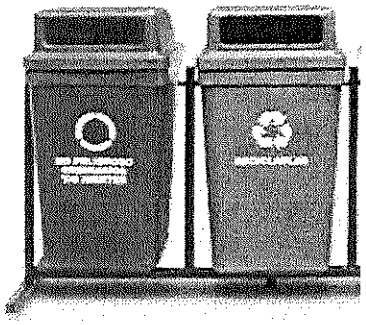
POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	TRAPEROS, ESCOBAS Y RECOJEDORES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar 2. Retire los residuos visibles según sea el caso. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Sumerja en Solución **de jabón**[1] por espacio de **5 a 10 minutos.** 4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas. 5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 6. Sumerja en la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por espacio de **15 minutos.** 7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave. 8. Deje secar a temperatura ambiente. 9. Ubicarlo en el lugar correspondiente.
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 40ml hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño	

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA NUTRICIONISTA DEL SERVICIO
VERIFICACIÓN	Cada día diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO		
EQUIPOS	DELANTALES PLÁSTICOS	
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**	
	**ETAPA 1. PRE-LIMPIEZA** 1. Alistar los implementos y soluciones a utilizar 2. Retire los residuos visibles. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Sumerja en **Solución de jabón**[1] por espacio **de 5 a 10 minutos.** 4. Estriegue vigorosamente con cepillo eliminando grasa, suciedad y manchas. 5. Enjuagar con suficiente agua potable a presión utilizando la llave. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 6. Sumerja en la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por espacio de **15 minutos.** 7. Enjuagar con abundante agua potable a presión utilizando la llave. 8. Escurra los delantales, guantes, las toallas o paños 9. Deje secar a temperatura ambiente. 10. Colgarlos en el lugar correspondiente.	
[1] **Solución de jabón:** 50ml de jabón líquido por 1L de agua		
[2] **Solución Desinfectante:** 4ml de hipoclorito (500ppm) por litro de agua		
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño		

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente después de cada uso	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	NUTRICIONISTA DEL SERVICIO

107

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	CONTENEDORES DE RESIDUOS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA** 1. Utilice guantes antes de comenzar la labora. 2. Desocupe los contenedores de basura **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas. 5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas. 6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón. **7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas. 9. No enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
AREA	BODEGA SECOS, FRUVER Y CUARTO FRIO
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[1] **Solución de jabón:**
50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua

[2] **Solución Desinfectante:**
20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua

MATERIALES

- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Atomizador
- Toallas desechables
- Paño
- Mopa
– Escoba
- Recogedor
- Haragán

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labora.
2. Retire estibas, estantes, alimentos y contenedores.

ETAPA 2. LIMPIEZA

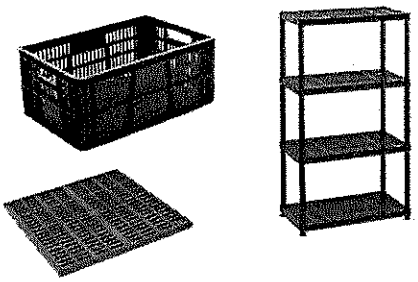
3. Realice un barrido del área, y retire suciedad del techo y paredes con ayuda de una mopa.
4. Recoja los residuos presentes con ayuda de escoba y recogedor, ubicando los residuos en las canecas correspondientes orgánicos o reciclables.
5. Humedecer todas las superficies con agua potable usando una manguera a presión
6. Aplique **Solución de jabón**[1] a las paredes y pisos con ayuda de una escoba.
7. Estregue con una escoba de arriba hacia abajo retirando suciedad y manchas, y enfatizando en las uniones de las baldosas, y las uniones de paredes con pisos y el techo.
8. Enjuague con abundante agua potable usando una manguera a presión de modo que arrastre totalmente el jabón.

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

9. Aplicar la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones especificas por las superficies del piso, paredes y techos, cerciorarse de queden bien cubiertos los sifones de desagüe.
10. Estriegue nuevamente las superficies.
11. Dejar las superficies en contacto con la solución desinfectante por un período de **20 minutos.**
12. Enjuague el piso y los sifones nuevamente.
13. Escurra el piso utilizando un haragán hasta que quede seco
14. Trapee las veces que sea necesario.

103

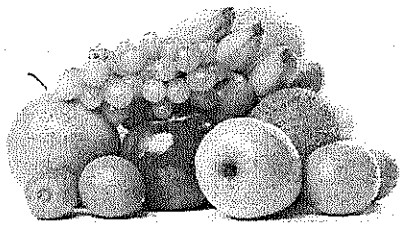
	15. Deje secar a temperatura ambiente.	
ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente Limpieza terminal: 1 vez /mes	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

POES BODEGAS	
EQUIPOS	ESTIBAS, CANASTILLAS Y ESTANTES
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA** 1. Utilice guantes antes de comenzar la labora. 2. Desocupe las canastillas, estantes y estibas **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Enjuagar con agua con ayuda de la hidro lavadora. 4. Aplique **Solución de jabón**[1] con ayuda de la esponja o escoba en las superficies de los estantes, canastillas y estibas. 5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas. 6. Enjuague con agua con ayuda de la hidro lavadora para retirar la presencia de jabón. **ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 7. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante**[2] en las concentraciones específicas. 8. No enjuagar. 9. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **Solución de jabón:** 50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 20cc de hipoclorito (2500ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Sabrá - Paño - Mopa - Hidro lavadora (deseable)	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	

VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA

POES ALIMENTOS	
ALIMENTO	FRUTAS
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**



[2] **Solución Desinfectante:**
0.8cc de hipoclorito (100ppm) por 1L de agua
[4] **Solución de vinagre:**
250 ml de vinagre por 1L de agua

MATERIALES
- Uniforme Completo
-Tapabocas
- Guantes
- Taza
- Paño

ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA

1. Utilice guantes antes de comenzar la labor.

ETAPA 2. LIMPIEZA

2. Retire hojas y tallos.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Retire todas las partículas de suciedad visible

ETAPA 3. DESINFECCIÓN

5. En una taza con **Solución de desinfectante**[2], agregue la fruta por inmersión en las concentraciones específicas y esperar el tiempo indicado.
6. Enjuagar y secar con ayuda de un paño

Nota:

El banano: No desinfectar por inmersión, limpiar con ayuda de un paño.

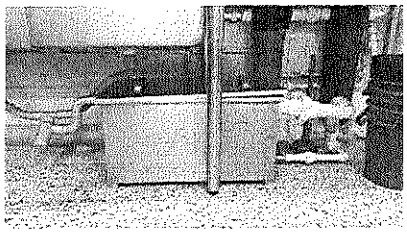
Las uvas desinfectar por inmersión en una **Solución de vinagre**[4]

ACCIÓN	**FRECUENCIA**	**RESPONSABLE**
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	

VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA

CONTROL DE CAMBIOS		
Versión	**Fecha de aprobación**	**Descripción del Cambio**
00	Febrero 9 de 2015	Creación
01	Noviembre 3 de 2017	Ajustar el contenido del documento de acuerdo a las directrices del proceso de Gestión Documental y las necesidades de estandarización del proceso.
02	Junio 09 de 2020	Se ajustan procedimientos y concentración de productos químicos.
03	Noviembre 19 de 2021	Se ajustan procedimientos y se incluyen otros POES.

105

POES DE ÁREA UTENSILIOS DE ASEO	
EQUIPOS	TRAMPA DE GRASA
IMAGEN	**PROCEDIMIENTO**
	**ETAPA 1 - PRE LIMPIEZA** 1. Utilice guantes, bata desechable, tapabocas Y GAFAS antes de comenzar la labora. 2. Con ayuda del colador retire toda la grasa solida que se encuentra en la superficie y en el fonde de la trampa y deposite en la bolsa verde. **ETAPA 2. LIMPIEZA** 3. Enjuagar con abundante agua. 4. Aplique **Solución de jabón[1]** con ayuda de la esponja a las superficies de las cestas. 5. Estriegue vigorosamente con cepillo o sabrá todas las paredes internas y externas eliminando grasa, suciedad y manchas. 6. Enjuague con abundante agua potable en lo posible caliente para retirar la presencia de jabón. **7. ETAPA 3. DESINFECCIÓN** 8. Aplique por aspersión con atomizador con la **Solución de desinfectante[2]** en las concentraciones específicas. 9. No enjuagar. 10. Deje secar a temperatura ambiente.
[1] **solución de jabón:** 50 ml de jabón líquido por 1 litro de agua	
[2] **Solución Desinfectante:** 40cc de hipoclorito (5000ppm) por 1L de agua	
MATERIALES - Uniforme Completo -Tapabocas - Guantes - Atomizador - Toallas desechables - Paño - Bata desechable - Colador - Bolsa verde	

ACCIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE POES	Limpieza: Diariamente	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SUPERVISIÓN VISUAL	Diaria	COORDINADORA DE NUTRICION NUTRICIONISTA
VERIFICACIÓN	Cada 7 días diligenciar la lista de chequeo de Limpieza y Desinfección	

ESTANDARES MINIMOS

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

Ministerio del Trabajo

Número Radicado: **REME-SGSST - 598418 - 2023 - 1**

107

Nombre de la Empresa :	SUPERLOGISTICA BGA SAS		
Tipo Persona	Jurídica	Regimén Tributario :	Régimen común
Tipo Documento Empresa :	Número de Identificación Tributario	Número de Documento	900751931
Nombre Representante Legal :	FELIPE MAURICIO URIBE GAITAN		
Responsable SG-SST :	EDUARDO JOSE REYES BEDOYA	Correo SG-SST :	ing.edureyes@gmail.com
Periodo Correspondiente :	2023	Número Teléfonico fijo :	6076960407
Correo Electrónico :	superlogistica.bga@gmail.com	Cantidad Trabajadores :	513

Código CIIU	Riesgo	Actividad Económica
2812101	**Riesgo II**	**LIMPIEZA GENERAL INTERIOR DE EDIFICIOS, INCLUYE LIMPIEZA GENERAL INTERIOR NO ESPECIALIZADA DE TODO TIPO DE EDIFICIOS Y ESTABLECIMIENTOS, DE OTROS NEGOCIOS Y ESTABLECIMIENTOS PROFESIONALES Y EDIFICIOS RESIDENCIALES MÚLTIPLES, ESTAS ACTIVIDADES CONSISTEN SOBRE TODO EN LA LIMPIEZA DE INTERIOR, AUNQUE PUEDENABARCAR LA LIMPIEZA DE ZONAS EXTERIORES CONEXAS COMO VENTANAS O PASILLOS.**

ESTÁNDARES MÍNIMOS SGSST
TABLA DE VALORES Y CALIFICACIÓN

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.1 Responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.2 Responsabilidades en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	Cumple totalmente	0.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.3 Asignación de recursos para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.4 Afiliación al Sistema General de Riesgos Laborales	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.5 Identificación de trabajadores de alto riesgo y cotización de pensión especial	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.6 Conformación COPASST	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.7 Capacitación COPASST	0.50	Cumple totalmente	0.50

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	1. Recursos	1.1. Recursos financieros, técnicos humanos y de otra índole requeridos para coordinar y desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.1.8 Conformación Comité Convivencia	0.50	Cumple totalmente	0.50
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.1 Programa Capacitación Promoción y Prevención P y P	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.2 Inducción y reinducción en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST Actividades de Promoción y Prevención P y P	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	1. Recursos	1.2. Capacitación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	1.2.3 Responsables del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST con curso virtual de 50 horas	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.1. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	2.1.1 Política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG - SST firmada, fecha y comunicada al COPASST	1.00	Cumple totalmente	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.2. Objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2.2.1 Objetivos definidos, claros, medibles, cuantificables, con metas, documentados, revisados del SG - SST	1.00	Cumple totalmente	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.3. Evaluación inicial del SG-SST	2.3.1 Evaluación e identificación de prioridades	1.00	No cumple	0
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.4. Plan anual de trabajo	2.4.1 Plan que identifica objetivos, metas, responsabilidad, recursos con cronograma y firmado	2.00	Cumple totalmente	2.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.5. Conservación de la documentación	2.5.1 Archivo o retención documental del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.6. Rendición de cuentas	2.6.1 Rendición sobre el desempeño	1.00	Cumple totalmente	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.7. Normatividad nacional vigente y aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo	2.7.1 Matriz legal	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.8. Comunicación	2.8.1 Mecanismos de comunicación, auto reporte en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	Cumple totalmente	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.9. Adquisiciones	2.9.1 Identificación, evaluación, para adquisición de productos y servicios en Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	Cumple totalmente	1.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.10. Contratación	2.10.1 Evaluación y selección de proveedores y contratistas	2.00	Cumple totalmente	2.00
Planear	2. Gestión integral del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	2.11. Gestión del cambio	2.11.1 Evaluación del impacto de cambios internos y externos en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.1 Descripción sociodemográfica – Diagnóstico de condiciones de salud	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.2 Actividades de Promoción y Prevención en Salud	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.3 Información al médico de los perfiles de cargo	1.00	Cumple totalmente	1.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.4 Realización de Evaluaciones Médicas Ocupacionales -Peligros-Periodicidad-Comunicación al Trabajador	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.5 Custodia de Historias Clínicas	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.6 Restricciones y recomendaciones médico/laborales	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.7 Estilos de vida y entornos saludables (controles tabaquismo, alcoholismo, farmacodependencia y otros)	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.8 Agua potable, servicios sanitarios y disposición de basuras	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.1. Condiciones de salud en el trabajo	3.1.9 Eliminación adecuada de residuos sólidos, líquidos o gaseosos	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.1 Reporte de los Accidentes de Trabajo y Enfermedad Laboral a la ARL, EPS y Dirección Territorial del Ministerio de Trabajo	2.00	Cumple totalmente	2.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.2 Investigación de incidentes, accidentes y enfermedades laborales	2.00	Cumple totalmente	2.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.2. Registro, reporte e investigación de las enfermedades laborales, los incidentes y accidentes de trabajo	3.2.3 Registro y análisis estadístico de accidentes y enfermedades laborales	1.00	Cumple totalmente	1.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACIÓN
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.1 Medición de la frecuencia de la accidentalidad	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.2 Medición de la severidad de la accidentalidad	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.3 Medición de la mortalidad por Accidentes de Trabajo	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.4 Medición de la prevalencia de Enfermedad Laboral	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.5 Medición de la incidencia de Enfermedad Laboral	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	3. Gestión de la Salud	3.3. Mecanismos de vigilancia de las condiciones de salud de los trabajadores	3.3.6 Medición del ausentismo por causa médica	1.00	Cumple totalmente	1.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.1 Metodología para la identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.00	Cumple totalmente	4.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.2 Identificación de peligros con participación de todos los niveles de la empresa	4.00	Cumple totalmente	4.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.3 Identificación de sustancias catalogadas como carcinógenas o con toxicidad aguda	3.00	Cumple totalmente	3.00
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.1. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos	4.1.4 Realización mediciones ambientales, químicos, físicos y biológicos	4.00	Cumple totalmente	4.00

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.1 Implementación de medidas de prevención y control de peligros/riesgos identificados	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.2 Verificación de aplicación de medidas de prevención y control por parte de los trabajadores	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.3 Elaboración de procedimientos, instructivos, fichas, protocolos	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.4 Realización de inspecciones a las instalaciones, maquinaria o equipos con la participación del COPASST	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.5 Mantenimiento periódico de instalaciones, equipos, máquinas, herramientas	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	4. Gestión de peligros y riesgos	4.2. Medidas de prevención y control para intervenir los peligros / riesgos	4.2.6 Entrega de Elementos de Protección Personal EPP, se verifica con contratistas y subcontratistas	2.50	Cumple totalmente	2.50
Hacer	5. Gestión de amenazas	5.1. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.1 Se cuenta con el Plan de Prevención, Preparación y Respuesta ante emergencias	5.00	Cumple totalmente	5.00
Hacer	5. Gestión de amenazas	5.1. Plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	5.1.2 Brigada de prevención conformada, capacitada y dotada	5.00	Cumple totalmente	5.00
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.1 Definición de indicadores del SG-SST de acuerdo condiciones de la empresa	1.25	Cumple totalmente	1.25

CICLO	ESTÁNDAR	ESTÁNDAR	ITEM	VALOR ESTÁNDAR	PUNTAJE	CALIFICACION
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.2 La empresa adelanta auditoría por lo menos una vez al año	1.25	Cumple totalmente	1.25
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.3 Revisión anual por la alta dirección, resultados y alcance de la auditoría	1.25	Cumple totalmente	1.25
Verificar	6. Verificación del SG - SST	6.1. Gestión y resultados del SG - SST	6.1.4 Planificación auditorías con el COPASST	1.25	Cumple totalmente	1.25
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.1 Definición de acciones preventivas y correctivas con base en resultados del SG-SST	2.50	Cumple totalmente	2.50
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.2 Acciones de mejora conforme a revisión de la alta dirección	2.50	Cumple totalmente	2.50
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.3 Acciones de mejora con base en investigaciones de accidentes de trabajo y enfermedades laborales	2.50	Cumple totalmente	2.50
Actuar	7. Mejoramiento	7.1. Acciones preventivas y correctivas con base en los resultados del SG - SST	7.1.4 Elaboración Plan de Mejoramiento e implementación de medidas y acciones correctivas solicitadas por autoridades y ARL	2.50	Cumple totalmente	2.50
Total, Valor Estándar Valores Míminos de Calificación						99.00

Cuando se cumple con el ítem del estándar la calificación será la máxima del respectivo ítem, de lo contrario su calificación será igual a cero (0).

En los ítems de la Tabla de Valores que no aplican para las empresas de menos de cincuenta (50) trabajadores clasificados con riesgo I, II, o III, de conformidad con los Estándares Mínimos de SST vigentes, se deberá otorgar el porcentaje máximo de calificación en la columna "No Aplica" frente al ítem correspondiente.

El presente formulario es documento público. La información aquí consignada debe ser veraz. La inclusión de manifestaciones falsas estará sujeta a las sanciones contempladas en la Ley 599 de 2000, Código Penal Colombiano (artículos 287, 288, 291, 294).

Fecha y hora de generación del Reporte 4/15/2024 1:45 PM
Fecha de Diligenciamiento : 4/15/2024

Super logística BGA

CONCEPTO SANITARIO CPA

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

RIC# 106710

112

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 15/01/2025 ACTA N°: 07888

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: ELABORACION PRODUCTOS

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SUPERLOGISTICA B6A SAS.
*CÉDULA / NIT: 900751931 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6800190075193
*NOMBRE COMERCIAL: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS B6A.
*DIRECCIÓN: CRA 31 #52B-160 MATRICULA MERCANTIL: 106710
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: LABEGERA.
TELÉFONOS: 3165267861 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: SUPERLOGISTICA.B6A@GMAIL.COM.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: SUPERLOGISTICA B6A SAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900751931
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: FELIPE MAURICIO URIBE GAITAN
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91509663
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 31 #52B-160.
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DEC 0167/2021 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 6

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique: POR # 1-WEB-202501-00007845.				

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7, Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	(2)	1	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0		C

Powered by CamScanner

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	(2)	0	CODIGO COLORES. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	(1)	0	ACTUALIZACION REGISTROS C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

Powered by CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NO | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: RONALD SERRANO	NOMBRE:
CÉDULA: 91519199	CÉDULA:
CARGO: TEC - AREA SALUD	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.A.B.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: ALFREDO PIAÑO PRADÓN	FIRMA:
NOMBRE: ALFREDO PIAÑO PRADO	NOMBRE:
CÉDULA: 1098675.932	CÉDULA:
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL.	CARGO.

Powered by CamScanner

VEHICULOS

	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-MN-HV-03
Flogística BGA	HOJA DE VIDA EQUIPOS	VERSIÓN: 01
		Página: 1 DE 2

115

ESPECIFICACIONES			
Nombre:	Vehículo transportando de alimentos	Propietario:	David Castrillon
Código:	PLACA: LWY 655	Código de inventario:	
Marca:	FOTON	Serial:	# MOTOR 243000675ZLB
Modelo:	2025	Voltaje:	N/A
Ubicación:	Centro de producción de alimentos	Amperaje:	N/A
Fecha de adquisición:	28-08-2024	Fecha inicio de operación:	28-08-2024
Fabricante:	FOTON	Proveedor:	FOTON
Garantía:	1 AÑO	Valor adquisición:	
Factura:	N/A	Posee manual de instrucciones:	SI
Modificaciones del equipo:	N/A	Material:	
Fecha de modificaciones:	N/A		

DESCRIPCIÓN GENERAL
CARACTERISTICAS FISICAS
Vehículo de carga con furgón en fibra de vidrio condicionado para el transporte de alimentos
FUNCIÓN O USO (Describir cual es el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)
El vehículo se utiliza para transportar solo alimentos desde el centro de producción de alimentos hasta los diferentes centros de ensamble que tiene la empresa.

DATOS DEL PROVEEDOR			
FABRICANTE:	FOTON	DIRECCION:	Carrera 15 # 18-45
CORREO ELECTRÓNICO	Anam.mojica@agrotrans.co	CIUDAD:	Bucaramanga
CONTACTO:		TELÉFONO:	6711111

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS A CONTROLAR			
Temperatura de trabajo:	SÍ	Humedad de trabajo:	
Mediciones a realizar:	Aceite	Exactitud:	
Patrones:		Receptibilidad:	
Rango de uso:		Frecuencia de verificación:	
Frecuencia de calibración:		Tolerancia:	

COMPONENTES O ACCESORIOS				
Marca	Modelo	Serie	Características técnicas	No inventario

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN (La clasificación debe corresponder a lo emanado en la GTC 45)											
Biológico		**Físico**	**X**	**Químico**		**Psicosocial**		**Biomecánico**	**X**	**Condiciones de seguridad**	**X**

T-KARGO
RAPIDO Y SEGURO

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

116

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES PARA TRANSPORTE O CARGA ENTRE LA EMPRESA TKARGO S.A.S. Y SUPERLOGISTICA BGA SAS

Entre los suscritos, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON** identificado con cédula de ciudadanía Nº 1.098.975.932 en su condición de Representante Legal de la empresa **SUPELOGISTICA BGA SAS.**, legalmente constituida, con domicilio en la ciudad de Bucaramanga , identificada con Nit. **900.751.931-7** , y quien en adelante se denominará**EL ARRENDATARIO** y de otra parte el señor **OSCAR GIOVANNY DIAZ ALMEIDA** identificado con cédula de ciudadanía No **1095.798.969**, de Floridablanca, Santander, en condición de representante legal de la **TKARGO S.A.S,** legalmente constituida, con domicilio en la ciudad de Arauca i identificada con Nit. **901136369-5** y quien en adelante se denominará **EL ARRENDADOR** hemos celebrado el contrato de arrendamiento de los Vehículos Automotores, que se suscribe con base en los principios generales de las Leyes 105 de 1993 y 336 de 1996, lo no contemplado en el presente documento, las partes se atendrán a lo estipulado en el Código de Comercio, normas concordantes y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Arrendador entrega al Arrendatario en alquiler los Vehículos Automotores de las siguientes características

ITEM	PLACA	MARCA	COLOR	MODELO
1	LWY655	FOTON	BLANCO	2025

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, externa e internamente en buen estado, además de una llanta de repuesto y herramientas de desvare cómo gato, cruceta, etc.

TERCERA: El arrendamiento de los vehículos automotores descritos en la cláusula primera será de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 3.500.000) mensuales, cada uno, que se pagarán los primeros cinco (5) días de cada mes cumplido.

CUARTA: Plazo. -Este contrato es por un término de doce meses contados a partir del (01 de Septiembre de 2024 al 31 de Agosto 2025), pero podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo entre las partes.

QUINTA: Destinación: El Arrendatario destinará el vehículo automotor al transporte de (alimentos o carga)

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

de la misma empresa, de tal manera, que el arrendatario no podrá subarrendar, ni. permitir que terceros lo utilicen. De igual manera, el Arrendatario no puede violar los límites de carga opasajeros que establece el fabricante del vehículo automotor.

SEXTA: El Arrendatario se constituye como depositario y por ende custodio de los vehículos automotores, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que tal condición implica, hasta tanto proceda la debida devolución al Arrendador.

SÉPTIMA: Devolución: Al finalizar el término del contrato, el Arrendatario deberá devolver los vehículos automotores en el mismo estado en que fueron recibidos, salvo el desgaste natural delos vehículos automotores y en la Ciudad de Bucaramanga.

OCTAVA: Responsabilidades del Arrendatario, mientras estén en poder del Arrendatario los vehículos automotores, éste será responsable de:

- Por cualquier daño causado a los vehículos o con estos sobre propiedad de terceros durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por los daños causados con los vehículos automotores a terceras personas durante eltiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por los daños causados con los vehículos automotores sobre bienes o personas transportadas en los vehículos automotores durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.

Parágrafo: El arrendatario no responderá por daños mecánicos que se den en ocasión al desgate natural de los vehículos, excepto cuando el daño sea causado por culpa del arrendatario.

NOVENA: Seguros Obligatorios -SOAT-: El arrendador se compromete a entregar el vehículo con los seguros de Ley SOAT y Teno-mecánica.
Parágrafo: En caso que el Arrendador deje vencer el SOAT, el Arrendatario podrá comprarlo y su valor descontarlo del siguiente canon de arrendamiento.

DÉCIMA: El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descritas en este contrato, daderecho a las PARTES a declarar rescindido éste contrato de arrendamiento.

DECIMA PRIMERA: GASTOS: Los gastos de impuestos de timbre y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones serán asumidos por partes iguales entre los

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

117

contratantes.

DECIMA SEGUNDA: Notificaciones: Las notificaciones que cualquiera de las partes deseara a laotra, deben formularse con certificación de entrega a las siguientes direcciones:
El Arrendatario en la carrera 25 # 6-12 barrio fundadores, en la ciudad de Arauca,El Arrendador en la carrera 31 # 52B-30, Bucaramanga.

DECIMA TERCERA: Cual diferencia o conflicto que se pudiere presentar en la ejecución del presente contrato, podrá ser solucionada acudiendo a cualquier centro de conciliación de la ciudad en donde se firme el mismo

Para constancia se firma el presente documento en la ciudad de Bucaramanga, al 01 día del mes de septiembre del año 2024

ARRENDATARIO,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
SUPERLOGISTICA BGA SAS

ARRENDADOR,

OSCAR GIOVANNY DIAZ ALMEIDA
TKARGO S.A.S

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032415275

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LWY655	FOTON	BJ1030V4JV2-BH	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.498	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1100

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
243000675ZLB	N	LVAV2JVBXSE300951

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVAV2JVBXSE300951	N	LVAV2JVBXSE300951	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
CASTRILLON CALDERON DAVID	C.C. 1099551097

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
102

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352024000285950

I/E
I

FECHA IMPORT.
13/06/2024

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA
02/08/2024

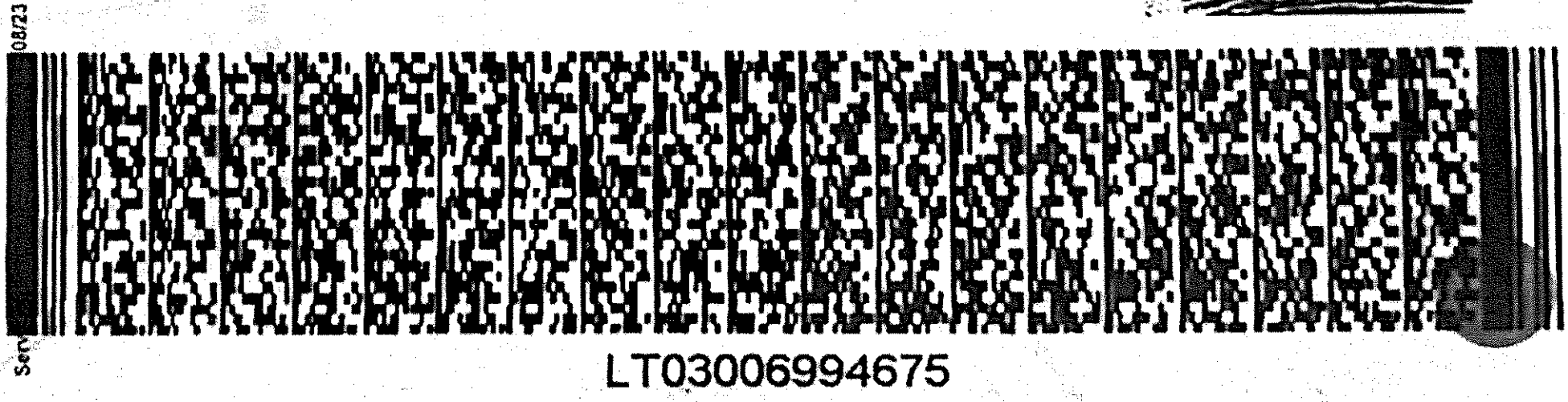
FECHA EXP. LIC. TTO.
02/08/2024

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

DIR TTOYTTE BUCARAMANGA





LT0306994675

Powered by CamScanner

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO MES DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO MES DÍA
2024-08-01	2024-08-02	2025-08-01

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
1508005786261000	LWY655	CARGA O MIXTO	PUBLICO	1498	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	SIN CARROCERIA
	LÍNEA VEHÍCULO: BJ1030V4JV2-BH	

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
243000675ZLB	LVAV2JVBXSE300951	LVAV2JVBXSE300951	1.10

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CASTRILLON CALDERON, DAVID	3157556727	CC	1099551097	BUCARAMANGA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	15	14027	0	PIEDECUESTA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 636000	$ 330700	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 968800

Paola Navarro

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
	701,68 [2]	
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
•La autoridad de transito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Clausula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de Información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 02-09-2024 ACTA N° A- 00226

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DAVID CASTRILLON CALDERON

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1099551097

*PLACA DEL VEHÍCULO: LWY 655 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: LWY 655

TELEFONOS: 3167002389

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: direccionepa@superlogistica.epe.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: CRA 31 # 52B-160

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual

*MARCA: FOTON *MODELO: 2025 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PREPARADO.

SISTEMA DE REFRIGERACION: SI [ ] NO [V]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5 AM a 7 P.M *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACION	CALIFICACION
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,359 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4.)*	12				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Critico
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	12				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	12			La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	Critico
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13				C
3.2	Reconocimiento Medico *(Resolucion 2674 de 2013, Articulo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4				C

Scanned with CamScanner

3.3	Practicas higiénicas *(Resolucion 2674/2013, Articulo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Articulo 36 Articulo 35, Numeral 5 y 7)*	13				C
3.4	Educacion y Capacitación *(Resolucion 2674/2013, Articulos 17 y 13 Articulo 36)*	6				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del Bloque representa el 30% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehiculo *(Resolución 2674/2013, Art. 29, Num 4 y 5)*	15				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del Bloque representa el 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservacion del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 366, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art. 69, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 6, 7, 8, Art. 30 Parágrafo 1 y 2.)*	20				C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil *(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005, Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 33, Num 1)*	5				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del Bloque representa el 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	FAVORABLE	90-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir sera DESFAVORABLE y se procedera a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de Septiembre del año 2024 en la Ciudad de Barranca

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA		FIRMA:	
NOMBRE	Orlando Valencia Lozano	NOMBRE:	
CEDULA	91257434	CEDULA:	
CARGO	Tecnico Area de Salud	CARGO:	
INSTITUCION	S.S.A.	INSTITUCION:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	Edinson Johan Gomez	FIRMA:	
NOMBRE	Edinson Johan Gomez	NOMBRE:	
CEDULA	1096668067	CEDULA:	
CARGO	Director calidad	CARGO:	

Scanned with CamScanner

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA No **FE12950**

Fecha de expedición **2024-12-04 15:11:23**

Fecha de vencimiento **2024-12-04**

Plazo en días **0 Contado**

Medio de Pago: Instrumento no definido

CUFE 0811f8f586f247b1c5f320dc21ec73c676a9c29868a39d87eec018f8fc2157135cdc12737d3c07f4405745e7c74ca8c28

Razon social	AGROTRANS AUTOMOTRIZ S.A
NIT	900224941-2
Dirección	CR 15 18 45
Teléfono	6711111
Ciudad	BUCARAMANGA
email	anam.mojica@agrotrans.co

Autorización resolución de facturación electrónica
N° 18764064712481 del 2024-01-31 al 2025-01-31
Numeración Autorizada FE 10001 al 20000

SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES Y AUTORRETENEDORES DEL IMPUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO EN BUCARAMANGA
Hora de generación 04/12/2024 15:17:12
Fecha transmisión

Cliente	DAVID CASTRILLON CALDERON	NIT:	1099551097-9
Direccion	CRA 33 # 86-76	Telefono:	- 3157556727
Ciudad:	BUCARAMANGA	Vendedor:	CSA
Sucursal:		Email:	david19castrillon@hotmail.com
Orden Compra:	-OT02400001106-OT02400001106-O SIGLA: CASTRILLON CALDERON DAVID	Pedido/Remision	

#	REFERENCIA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNT	% DCTO	% IVA	VALOR BRUTO
1	AGD1040-PREM-25	ACEITE VALVOLINE PREMIUM BLUE CLASSIC GASOLINA 10W-40 QT - Und	4,00	48.000,00	0,00	0,0	192 000,00
2	7705946677868	FILTRO DE ACEITE TM1.5 - Und	1,00	8.908,00	0,00	19,0	8 908,00
3	7705946677844	FILTRO DE AIRE TM1.5 - Und	1,00	25.462,00	0,00	19,0	25 462,00
4	CSA00108	RUTINA MANTENIMIENTO 5.000 KM - Und	1,00	345.000,00	0,00	19,0	345 000,00

Total Unidades 7,00

Agrotrans Automotriz
Nit. 900.224.941-2

CANCELADO

EL COMPRADOR DECLARA HABER RECIBIDO REAL Y MATERIALMENTE LA MERCANCIA O SERVICIO DESCRITO EN ESTA FACTURA DE VENTA EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE CARACTER DE TITULO DE VALOR Y PODRA SER TRANSFERIDO POR ENDOSO SE RIGE POR LA LEY 1231 DEL 17 DE JULIO DE 2008 Y SU VALOR ES EXIGIBLE EN EL VENCIMIENTO INDICADO MAS EL RECARGO DE INTERESES POR MORA A LA TASA MAXIMA VIGENTE
TAMBIEN AUTORIZO EXPRESAMENTE PARA QUE EN EL CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SEA REPORTADO AL BANCO DE DATOS.

Observaciones: LWY655-REVISION 5.000 KM

Valor Bruto	$ 571.370,00
Descuento	$ 0,00
Subtotal	$ 571.370,00
IVA	$ 72.080,30
Rte Fte	$ 0,00
ReteIVA	$ 0,00
Imp. Consumo	$ 0,00
ICA	$ 0,00
IpoConsumo	$ 0,00
TOTAL	$ 643.450,30

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Escaneado con CamScanner

Logística BGA	**GESTIÓN DE CALIDAD**	**CÓDIGO:** F-MN-HV-03
	HOJA DE VIDA EQUIPOS	**VERSIÓN:** 01
		Página: 1 DE 2

ESPECIFICACIONES			
Nombre:	**Vehículo transportando de alimentos**	**Propietario:**	**David Castrillón**
Código:	**PLACA: LWY 698**	**Código de inventario:**	
Marca:	**FOTON**	**Serial:**	**# MOTOR 244000998ZLB**
Modelo:	**2025**	**Voltaje:**	**N/A**
Ubicación:	**Centro de producción de alimentos**	**Amperaje:**	**N/A**
Fecha de adquisición:	**07-10-2024**	**Fecha inicio de operación:**	**07-10-2024**
Fabricante:	**FOTON**	**Proveedor:**	**FOTON**
Garantía:	**1 AÑO**	**Valor adquisición:**	
Factura:	**N/A**	**Posee manual de instrucciones:**	**SI**
Modificaciones del equipo:	**N/A**	**Material:**	
Fecha de modificaciones:	**N/A**		

DESCRIPCIÓN GENERAL

CARACTERISTICAS FISICAS

Vehículo de carga con furgón en fibra de vidrio condicionado para el transporte de alimentos.

FUNCIÓN O USO

(Describir cual es el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

El vehículo se utiliza para transportar solo alimentos desde el centro de producción de alimentos hasta los diferentes centros de ensamble que tiene la empresa.

DATOS DEL PROVEEDOR			
FABRICANTE:	**FOTON**	**DIRECCION:**	**Carrera 15 # 18-45**
CORREO ELECTRÓNICO	**Anam.mojica@agrotrans.co**	**CIUDAD:**	**Bucaramanga**
CONTACTO:		**TELÉFONO:**	**6711111**

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS A CONTROLAR			
Temperatura de trabajo:	**SÍ**	**Humedad de trabajo:**	
Mediciones a realizar:	**Aceite**	**Exactitud:**	
Patrones:		**Receptibilidad:**	
Rango de uso:		**Frecuencia de verificación:**	
Frecuencia de calibración:		**Tolerancia:**	

COMPONENTES O ACCESORIOS

Marca	Modelo	Serie	Características técnicas	No inventario

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN (La clasificación debe corresponder a lo emanado en la GTC 45)											
Biológico		**Físico**	**X**	**Químico**		**Psicosocial**		**Biomecánico**	**X**	**Condiciones de seguridad**	**X**

REPÚBLICA DE COLOMBIA

LICENCIA DE TRANSITO No. 10032843805

PLACA: LWY698	MARCA: FOTON	LINEA: BJ1030V4JV2-BH	MODELO: 2025
CILINDRADA CC: 1.498	COLOR: BLANCO	SERVICIO: PÚBLICO	
CLASE DE VEHICULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERIA: FURGON	COMBUSTIBLE: GASOLINA	CAPACIDAD Kg/PSJ: 1100
NUMERO DE MOTOR: 244000998ZLB		REPOT: N	VIN: LVAV2JVBXSE301310
NÚMERO DE SERIE: LVAV2JVBXSE301310		REG N:	NÚMERO DE CHASIS: LVAV2JVBXSE301310 REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): ORTIZ RODRIGUEZ GERSON SCHNEIDER — IDENTIFICACIÓN: C.C. 1098730553

RESTRICCIÓN MOVILIDAD:

BLINDAJE: — POTENCIA HP: 102

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352024000324999 — NC: I — FECHA IMPORT.: 05/07/2024 — PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD:

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO PRIMERA
25/09/2024	25/09/2024	

ORGANISMO DE TRÁNSITO: DIR TTOYTTE BUCARAMANGA

LT030069959767

SOAT

PÓLIZA DE SEGUROS OBLIGATORIOS CONTRA LOS RIESGOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN: 2024 09 24

VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL: 2024 09 25

HASTA LAS 23:59 HORAS DEL: 2025 09 24

sura

890.903.407 - 9

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
40068337	LWY698	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	1498	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	

LÍNEA VEHÍCULO: BJ1030V4JV2BH

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CILINDRADA
24400099BZLB	LVAV2JVBXSE301310	LVAV2JVBXSE301310	1.1

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
GERSON SCHNEIDER ORTIZ RODRIGUEZ	3163207367	CEDULA	1098730553	BUCARAMANGA

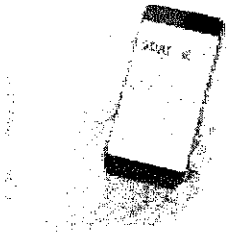
CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	3681	4999		BOGOTA D C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 636,000	$ 330,700	$ 2,100

TOTAL A PAGAR $ 968,800

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

¡Ahora el soat es un documento digital

FOTON sura

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza este registrada en el RUNT
- Este atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el retiro de todos los costos de la atención de las víctimas del accidente
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- El usuario resultado herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, diríjase ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo le puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a abogados.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en los casos del cruce/unión en aquellos casos que se compruebe la existencia de duplicidad de amparos y pagos de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 - Superintendencia Financiera)

Datos personales
Adicional a la información personal que usted nos brinda, autoriza de manera voluntaria, previa, explícita, informada e inequívoca como tomador del contrato de seguro, incluyendo todos los anexos y prórrogas que se complementen del mismo, así como para las demás finalidades descritas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde usted puede consultar, conocer, actualizar, rectificar, solicitar prueba de sus datos.

Topes de cobertura gastos médicos
*Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 211, 212, 221, 222, 231, 232, 830, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
*Para las demás tarifas no citadas en (1).

123

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 09-10-2024 ACTA N°: 00230

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Ambiente

IDENTIFICACION DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: GERSON SCHNEIDER ORTIZ RODRIGUEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1098730553

*PLACA DEL VEHÍCULO: LWY 69B *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: LWY 698

TELEFONOS: 3167002389

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: direccion4cpa@supplisticon.dfe.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 31 # 52B - 160

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bucaramanga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Bus [ ] Otro [ ] Cual: _____

*MARCA: FOTON *MODELO: 2025 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PREPARADO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5 AM - 7 P.M *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: _____

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	%
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique			

EVALUACION	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continue ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo *(Decreto 561 de 1984, Art. 95 Decreto 2278/1982 Art. 366, 367, 368, 369 y 370 Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 9, Num. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4.)*	12			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 96 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolucion 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	12			C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud *(Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)*	13			C	
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolucion 2674 de 2013, Articulo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4			C	

Scanned with CamScanner

Escaneado con CamScanner

3.3	Practicas higiénicas *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 38 Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13				C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36.)*	6				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 72% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013 Art. 29, Num 4 y 5.)*	15				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de conservación del producto *(Decreto 2270/2012 Art. 365, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art. 89, 92, 93, 99 Resol. 2674/2013 Art. 29, Num 6, 7, 8, Art. 30 Parágrafo 1 y 2.)*	20				C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil *(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 3100 de 2003 Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Num. 1.)*	5				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NX | Cual: ____

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia ~~firma~~ lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de OCTUBRE del año 2024 en la Ciudad de BARANOA

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Orlando Valverde Lozano	NOMBRE:	
CEDULA:	9125434	CEDULA:	
CARGO:	Tecnico Area de Salud	CARGO:	
INSTITUCION:	S.S.A.	INSTITUCION:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Edwin Johan Gomez	NOMBRE:	
CEDULA:	1048888067	CEDULA:	
CARGO:	Coordinador Calidad	CARGO:	

Scanned with CamScanner

Escaneado con CamScanner

T-KARGO
RAPIDO Y SEGURO

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

174

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULOS AUTOMOTORES PARA TRANSPORTE O CARGA ENTRE LA EMPRESA TKARGO S.A.S. Y SUPERLOGISTICA BGA SAS

Entre los suscritos, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON** identificado con cédula de ciudadanía N° 1.098.975.932 en su condición de Representante Legal de la empresa **SUPELOGISTICA BGA SAS.**, legalmente constituida, con domicilio en la ciudad de Bucaramanga , identificada con Nit. **900.751.931-7** , y quien en adelante se denominará**EL ARRENDATARIO** y de otra parte el señor **OSCAR GIOVANNY DIAZ ALMEIDA** identificado con cédula de ciudadanía No **1095.798.969**, de Floridablanca, Santander, en condición de representante legal de la **TKARGO S.A.S,** legalmente constituida, con domicilio en la ciudad de Arauca i identificada con Nit. **901136369-5** y quien en adelante se denominará **EL ARRENDADOR** hemos celebrado el contrato de arrendamiento de los Vehículos Automotores, que se suscribe con base en los principios generales de las Leyes 105 de 1993 y 336 de 1996, lo no contemplado en el presente documento, las partes se atendrán a lo estipulado en el Código de Comercio, normas concordantes y además por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Arrendador entrega al Arrendatario en alquiler los Vehículos Automotores de las siguientes características

ITEM	PLACA	MARCA	COLOR	MODELO
1	LWY698	FOTON	BLANCO	2025

SEGUNDA: Los vehículos se encuentran en perfecto estado de funcionamiento, externa e internamente en buen estado, además de una llanta de repuesto y herramientas de desvare cómo gato, cruceta, etc.

TERCERA: El arrendamiento de los vehículos automotores descritos en la cláusula primera será de TRES MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($ 3.500.000) mensuales, cada uno, que se pagarán los primeros cinco (5) días de cada mes cumplido.

CUARTA: Plazo. -Este contrato es por un término de doce meses contados a partir del (01 de octubre de 2024 al 30 de Septiembre 2025), pero podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo entre las partes.

QUINTA: Destinación: El Arrendatario destinará el vehículo automotor al transporte de (alimentos o carga)

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

de la misma empresa, de tal manera, que el arrendatario no podrá subarrendar, ni. permitir que terceros lo utilicen. De igual manera, el Arrendatario no puede violar los límites de carga opasajeros que establece el fabricante del vehículo automotor.

SEXTA: El Arrendatario se constituye como depositario y por ende custodio de los vehículos automotores, asumiendo todas las responsabilidades civiles y penales que tal condición implica, hasta tanto proceda la debida devolución al Arrendador.

SÉPTIMA: Devolución: Al finalizar el término del contrato, el Arrendatario deberá devolver los vehículos automotores en el mismo estado en que fueron recibidos, salvo el desgaste natural delos vehículos automotores y en la Ciudad de Bucaramanga.

OCTAVA: Responsabilidades del Arrendatario, mientras estén en poder del Arrendatario los vehículos automotores, éste será responsable de:

- Por cualquier daño causado a los vehículos o con estos sobre propiedad de terceros durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por los daños causados con los vehículos automotores a terceras personas durante eltiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por los daños causados con los vehículos automotores sobre bienes o personas transportadas en los vehículos automotores durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.
- Por todas las infracciones al Código Nacional de Tránsito y Transporte cometidas durante el tiempo que los vehículos automotores estén en poder del Arrendatario.

Parágrafo: El arrendatario no responderá por daños mecánicos que se den en ocasión al desgate natural de los vehículos, excepto cuando el daño sea causado por culpa del arrendatario.

NOVENA: Seguros Obligatorios -SOAT-: El arrendador se compromete a entregar el vehículo con los seguros de Ley SOAT y Teno-mecánica.
Parágrafo: En caso que el Arrendador deje vencer el SOAT, el Arrendatario podrá comprarlo y su valor descontarlo del siguiente canon de arrendamiento.

DÉCIMA: El incumplimiento de cualquier obligación o prohibición descritas en este contrato, daderecho a las PARTES a declarar rescindido éste contrato de arrendamiento.

DECIMA PRIMERA: GASTOS: Los gastos de impuestos de timbre y demás que se ocasionen por el otorgamiento de este contrato, sus prórrogas y renovaciones serán asumidos por partes iguales entre los

Carrera 29 N° 45 – 94
Bucaramanga - Santander
Cel: 3015519743
contatkargo@gmail.com

contratantes.

DECIMA SEGUNDA: Notificaciones: Las notificaciones que cualquiera de las partes deseara a laotra, deben formularse con certificación de entrega a las siguientes direcciones:
El Arrendatario en la carrera 25 # 6-12 barrio fundadores, en la ciudad de Arauca,El Arrendador en la carrera 31 # 52B-30, Bucaramanga.

DECIMA TERCERA: Cual diferencia o conflicto que se pudiere presentar en la ejecución del presente contrato, podrá ser solucionada acudiendo a cualquier centro de conciliación de la ciudad en donde se firme el mismo

Para constancia se firma el presente documento en la ciudad de Bucaramanga, al 01 día del mes de septiembre del año 2024

ARRENDATARIO,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
SUPERLOGISTICA BGA SAS

ARRENDADOR,

OSCAR GIOVANNY DIAZ ALMEIDA
TKARGO S.A.S

126

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Ciudad

OBJETO SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

REFERENCIA: COMPROMISO DE RENOVACION DEL CICLO INICIAL

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON,** identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga, actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGAS SAS.,** manifiesto nuestro compromiso de renovaciones del ciclo inicial, con previa autorización de la nutricionista, el cual debe será ajustado con base en una Encuesta de Satisfacción aplicada a los usuarios del servicio el primer mes de ejecución.

Cordialmente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 Bucaramanga
Representante Legal – SUPERLOGISTICA BGA SAS

127

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Ciudad

OBJETO SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

REFERENCIA: **COMPROMISO BUEN USO DEL AREA ASGINADA**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga , actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, nos comprometemos y nos hacemos responsables del correcto uso del área asignada para las labores de ensamble de alimentos, comedor de médicos, zona de descargue y utensilios utilizados propios de la entidad.

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

PLAN DE CAPACITACION

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

129

PLAN DE CAPACITACION Y FORMACION



ENERO 2024

INTRODUCCIÓN

Dentro de las competencias que requiere el personal manipulador de alimentos se requiere una formación integral y conocimientos en BPM, Inocuidad y calidad que den cumplimiento a los requisitos legales y al cumplimiento de objetivos de acuerdo al lineamiento estratégico del sistema integrado de la organización, igualmente competencias en la realización de sus actividades dando cumplimiento a los procedimientos estandarizados de Superlogística.

De acuerdo normatividad legal aplicable las especificaciones en cuanto a capacitación se encuentran en la resolución 2674 de 2013, articulo 12 de la siguiente manera: 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, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas 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.

Por otra parte de acuerdo a requisitos normativos de ISO 22000;2018 en el numeral 7,1,2 Personas La organización determinará y proporcionará a las personas competentes (7.2) necesarias para operar y mantener un sistema eficaz de gestión de la inocuidad de los alimentos.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Dar cumplimiento con la normatividad vigente de la industria alimentaria, Resolución 2674 de 2013, Capítulo III, Artículo 12 y13, plan de capacitación y a la NTC ISO 22000; 2018 numeral 7,1,2 y 7,2 para dar a conocer al personal manipulador, los programas considerados

como el sustento técnico y soporte documental para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y el cumplimiento del Sistema de Gestión de la Inocuidad que permite garantizar la entrega de alimentos inocuos.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Generar conciencia en el personal manipulador de alimentos, en la adopción de una cultura de la inocuidad alimentaria.
- Aportar elementos conceptuales y metodológicos para el cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas, cumplimiento de PCC, PPRO y acciones correctivas a las desviación de los límites.
- Poner en conocimiento de los trabajadores la normatividad vigente correspondiente a las BPM en la industria alimentaria.
- Dar a conocer a los trabajadores las bases de las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas, recepción, almacenamiento, procesado, distribución y transporte.
- Establecer una formación continuada, con una frecuencia que permita el recordatorio constante en los trabajadores sobre la adecuada manipulación de alimentos.

2. ALCANCE.

Este plan de capacitación es obligatorio para todo el personal que interviene en la cadena productiva, desde la recepción hasta la entrega de los alimentos (Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, cheef, cocineros, auxiliares de servicio, Auxiliares de cocina, almacenistas, de todos los centros de operación de todo el país de superlogistica.

3. RESPONSABLE.

El contenido, el material y las evaluaciones están a cargo del área HSEQ y serán dadas por Gerentes de contrato, Administradores, supervisores, Coordinador HSEQ) ó Personal externo que cumpla con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 y demas normatividad en seguridad y salud en el trabajo.

4. NORMATIVIDAD

- Resolución 2674 de 2013.

5. DEFINICIONES

Análisis microbiológico: Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.
Análisis fisicoquímico: Análisis de la composición próxima de una sustancia por medio de técnicas físicas y/o químicas. Métodos de laboratorio los cuales se efectúan con el fin de identificar y determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de elementos o sustancias físicas o químicas.
Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Calidad: Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos establecidos para brindarle al cliente la confianza de consumir los productos ofrecidos por nuestra empresa.
Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.
Frecuencia: Periodicidad con la cual se realiza el monitoreo
Lote: Cantidad determinada de unidades similares, fabricadas en condiciones uniformes que se identifican por tener un mismo código o clave de producción
Muestra: Todo número de unidades de muestras que se utilizan en la inspección.
Muestreo: Procedimiento que consiste en tomar al azar unidades de muestra de un lote o de la producción.
Inspección: Acción de medir, analizar o ensayar una muestra para verificar su conformidad con los requisitos de la norma del producto.
Medida correctiva: Cualquier tipo de acción que debe ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto crítico esté por fuera de los límites establecidos.
Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos
Plan de muestreo: Sistema que establece los tamaños de las muestras, los niveles de inspección y los números límites de aceptación o rechazo.
Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.
Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.
Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

6. METODOLOGIAS

131

Se establecerán temas relacionados con el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, el Plan HACCP y el Sistema de gestión de seguridad alimentaria de acuerdo a lineamientos de la NTC ISO 22000; 2018, Normatividad en seguridad y salud en el trabajo, otros, para dar uno mensual con duración de aproximadamente una hora mediante exposiciones, presentaciones, videos. Se evaluará por medio de talleres o evaluación escritas individual o por grupos.

7. META

- Cumplir el 100 % el Cronograma de Actividades
- Capacitar al 100% de la población objeto
- Lograr un promedio de comprensión del 70% o calificación de aprendizaje igual o mayor a 3.5

8. CRONOGRAMA

Ver documento adjunto

9. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	Enero de 2024.	• Creación del documento

Super Logística BGA	**PLAN DE CAPACITACIÓN ANUAL SUPER LOGÍSTICA BGA S.A.S.**	SIG-PL-01-V1 Versión: 01 Página 1 de 1

OBJETIVO DE SIG	ALCANCE
Mejorar continuamente la seguridad, la calidad y la eficiencia de los procesos relacionados con la alimentación hospitalaria, a través de un programa integral de capacitación en SIG, con el fin de garantizar la satisfacción del cliente y el cumplimiento de normativas, contribuyendo así al bienestar de los pacientes y al fortalecimiento de la reputación de Super Logística como proveedor confiable en el sector de la alimentación hospitalaria.	El presente plan de trabajo aplica para todos los centros de trabajo de la empresa SUPERLOGISTICA BGA SAS

ACTIVIDAD	ENTREGABLE	RESPONSABLE	REQUERIMIENTO	CRONOGRAMA 2025												Porcentaje de cumplimiento	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO POR CICLO
				ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ACTIVIDAD	
Induccion en SIG Dar a conocer a todos los trabajadores de superlogistica los principios y procedimientos clave del Sistema Integrado de Gestión (SIG) de Super Logística, donde se incluyen temas de Seguridad y Salud en el Trabajo, Calidad y Ambiental	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION EST UN, GESTION DE LA CALIDAD	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 TITULO II Condiciones basicas de higiene en la fabricacion de alimentos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P	P												0%	
			E														
Tema: Riesgo químico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de la exposición a sustancias químicas, logrando la participación de los trabajadores efectiva, evitando accidentes.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AVL	P		P											0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO I Articulo 6 literal 3, Abastecimiento de agua es	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P		P											0%	
			E														
Tema: Prevención de accidentes por quemaduras. Enseñar a los trabajadores como prevenir accidentes por contacto con sustancias y superficies calientes, contacto con productos químicos, corriente eléctrica.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AVL	P			P										0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO I Articulo 6 Literal 4 y 5 disposicion de residuos liquidos y solidos	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P			P										0%	
			E														
Tema: Servicio al cliente Entregar a los trabajadores una herramienta para establecer comunicación asertiva como base para el servicio al cliente	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	Gestion Humana	P				P									0%	
			E														
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO II Equipos y utensilios	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P				P									0%	
			E														

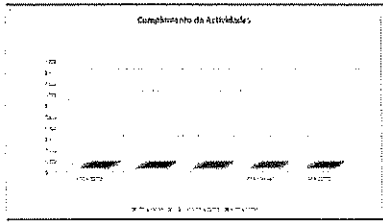
Tema:Caidas a nivel Brindar a los trabajadores los conocimientos, habilidades y herramientas necesarias para identificar riesgos de caídas a nivel en sus áreas de trabajo, implementar medidas preventivas, y adoptar prácticas seguras que contribuyan a minimizar accidentes, promoviendo un entorno laboral seguro y cumpliendo con las normativas de Seguridad y Salud en el Trabajo	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica	GESTION DE SST AHL	P					P									0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO III Personal manipulador de alimentos BPM	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P					P										0%
			E															
Tema: Semana de la Salud Realizar actividades con el personal donde se toquen temas claves como: **Riesgo cardiovascular** Alimentación saludable Ejercicio y sus beneficios **Salud Mental** Manejo del estrés Solucion de conflictos **Estilos de vida saludable: prevención de consumo de tabaco, alcohol y sustancias psicoactivas**	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica	GESTION DE SST AHL	P						P									0%
			E															
Tema: Practicas seguras de manipulación de alimentos CAPITULO IV RESOLUCION 2674 DE 2013 Requisitos higiénicos de fabricacion . Enseñar a los trabajadores practicas seguras a la hora de manipular alimentos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P						P									0%
			E															
Tema: Riesgo biológico Conocer los principales riesgos biológicos que están presentes en el ambiente de trabajo y que se vinculan con la realización de algunas tareas, así como los daños que pueden causar en la salud de los trabajadores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica	GESTION DE SST AHL	P							P								0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO V Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad	Listados de asistencia. Evaluación de la temática Evidencia fotográfica	GESTION DE LA CALIDAD	P							P								0%
			E															
Tema: Orden y aseo Enseñar a los trabajadores los beneficios de mantener adecuadas condiciones de orden y aseo- Manejo de residuos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica	GESTION DE SST AHL	P								P							0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento limpieza y desinfeccion	Documento Excel donde se evidencia fecha hora y calificación de la evaluación e adherencia a cada trabajador	GESTION DE LA CALIDAD	P								P							0%
			E															
Tema: Riesgo mecanico Brindar orientación sobre la comprensión de los peligros, el control y la prevención de accidentes con maquinas y equipos del area de trabajo	Listados de asistencia. Evaluación de la temática Evidencia fotográfica	GESTION DE SST AHL	P									P						0%
			E															
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VI Articulo 26 literal 1 Plan de Saneamiento control de plagas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática Evidencia fotográfica	GESTION DE LA CALIDAD	P									P						0%
			E															

Tema: Riesgo biomecanico Enseñar a los trabajadores como prevenir lesiones osteomusculares a nivel de espalda y extremidades superiores.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AML	P										P			0%		
			E																
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VII Almacenamiento, distribucion, transporte y comercializacion de alimentos y materias primas	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P										P			0%		
			E																
Tema: Emergencias Enseñar a nuestros trabajadores el plan de emgencia de superlogistica	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AML	P											P		0%		
			E																
Tema: RESOLUCION 2674 DE 2013 CAPITULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronomicos	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE LA CALIDAD	P											P		0%		
			E																
Tema: Seguridad vial Recordar a los trabajadores las normas de seguridad vial, responsabilidades legales por incumplimiento.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AML	P												P	0%		
			E																
Tema: Identificación de peligros Enseñar a los trabajadores los peligros propios de la empresa, como identificarlos y como controlarlos.	Listados de asistencia. Evaluación de la temática. Evidencia fotográfica.	GESTION DE SST AML	P												P	0%		
			E																

	NOMBRE Y APELLIDOS	FIRMA
REPRESENTATE DE LA ALTA DIRECCIÓN	LUIS JOSE RIAÑO	
COORDINADOR GRUPO DE DESARROLLO DE TALENTO HUMANO	CHARLY VIVIANA DUARTE	
RESPONSABLE DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTION	EDINSON JOHAN GOMEZ	

PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades Programadas	8	9	9	9
Actividades Ejecutadas	0	0	0	0
% de Ejecución	0%	0%	0%	0%

	META
Cumplimiento de Actividades Plan Anual SG - SST	90%
Actividades Ejecutadas * 100 / Actividades Programadas	



PERIODO	I TRIMESTRE	II TRIMESTRE	III TRIMESTRE	IV TRIMESTRE
Actividades ejecutadas	0	0	0	0
Actividades programadas	8	9	9	9
Cumplimiento de actividades	0%	0%	0%	0%
Acumulado o Promedio	0%	0%	0%	0%
ANÁLISIS				

PLANTA DE PRODUCCION

134

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Ciudad

OBJETO SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

REFERENCIA: **COMPROMISO PLANTA DE PRODUCCION**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO** , identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga , actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, contamos con una planta de producción que cumple con las condiciones establecidas en la resolución No. 2674 de 2014 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, que garantizan el cumplimiento de las condiciones de infraestructura de equipos, utensilios y personal manipulador, y cuenta con permiso sanitario vigente y emitido por la autoridad competente

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

RJC# 106710

135

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 15/01/2025 ACTA N°: 07888

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: EMPACADORA PRODUCTOS.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SUPERLOGISTICA B&A SAS.
*CÉDULA / NIT: 900751931 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6800190075193
*NOMBRE COMERCIAL: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS B&A.
*DIRECCIÓN: CLA 31 #52B-160 MATRICULA MERCANTIL: 106710
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: LABEGERA.
TELÉFONOS: 3165267861 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: SUPERLOGISTICA.B&A@GMAIL.COM.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: SUPERLOGISTICA B&A SAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900751931
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: FELIPE MAURICIO URIBE CAITAN
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91509603
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLA 31 #52B-160.
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DEC 0167/2021 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique: POR # 1-WEB-20250100028645.

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	(2)	1	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0		C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0		C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0		C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7.)	(7)	3,5	0		C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**	
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0		C

Powered by CamScanner

	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	(2)	0	CODIGO COLORES. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	(1)	0	ACTUALIZACION REGISTROS C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
97%	X FAVORABLE	(90-100%)	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Powered by CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
	X	

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: RONALD SERRANO	NOMBRE:
CÉDULA: 91519999	CÉDULA:
CARGO: TEC - AREA SANO	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.A.B -	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: ALFREDO PIÑO PEÓN	FIRMA:
NOMBRE: ALFREDO PIÑO PEÓN	NOMBRE:
CÉDULA: 1098675.132	CÉDULA:
CARGO: REPRESENTANTE LEGAL	CARGO.

Powered by CamScanner

INDICADORES FINANCIEROS

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa: Telf.: 607 6960407
Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com

INDICADORES FINANCIEROS **A 31 DE DIC. DE 2023**

	SUPERLOGISTICA BGA SAS 2023
NIT :	900.751.931-9
Fecha de creación :	22/07/2014
Años de experiencia :	7 años, 9m
ACTIVO CORRIENTE.	7.734.210.057
ACTIVO TOTAL.	7.880.731.600
PASIVO CORRIENTE.	3.958.056.380
PASIVO TOTAL.	4.655.352.592
PATRIMONIO	3.225.379.008
UTILIDAD OPERACIONAL	2.221.315.920
GASTOS DE INTERESES	49.922.896
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	100%

CAPACIDAD FINANCIERA		INDICADOR	Indicador SUPERLOGISTICA	Indicador Solicitado	CUMPLE SI	CUMPLE NO
Razón Corriente- (Liquidez)	ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	1,95	1,95	1,46	X	
ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO	0,59	59,07%	63,00%	X	
RAZÓN DE COBERTURA DE INTERESES	UTILIDAD OPERAC. / GASTOS DE INTERESES	44,49	44,49	16,64	X	
CAPITAL DE TRABAJO	Act.Cte - Pas.Cte.	$ 3.776.153.677	$ 3.776.153.677	$ 1.365.000.000	X	
PATRIMONIO	Act.Tot - Pas.Tot.	$ 3.225.379.008	$ 3.225.379.008	$ 1.365.000.000	X	

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL		INDICADOR	Superlogistica	Indicador Solicitado	SI	NO
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO	UTILIDAD OPERAC. / PATRIMONIO	0,69	0,69	0,27	X	
RENTABILIDAD DEL ACTIVO	UTILIDAD OPERAC. / ACTIVO TOTAL	0,28	0,28	0,09	X	

EXPERIENCIA

Logística BGA

ANEXO 7

FORMATO EXPERIENCIA

PROCESO INVITACIÓN PRIVADA 001 DE 2025

OBJETO "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER.

PROPONENTE SUPERLOGISTICA BGA SAS

FORMATO RELACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE

No	No CONTRATO	CONTRATANTE	% PARTICIPACION	VALOR DEL CONTRATO	FECHA INICIO	FECHA TERMINACION	TIEMPO TOTAL DE EJECUCION	CONSECUTIVO DE RUP
1	041-2018	HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO	100%	$ 1.877.200.000	16/03/2018	31/12/2018	9 MESES Y 15 DIAS	13
2	214-2017	HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO	60%	$ 2.295.000.000	15/03/2017	15/03/2018	12 MESES	7

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
CC1.098.675.932 Bucaramanga
Representante legal SUPERLOGISTICA BGA

64 años

AP-SIT-GD-P-04-R-07 Versión 03

LA SUBDIRECTORA ADMINISTRATIVA DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL PSIQUIÁTRICO SAN CAMILO

CERTIFICA QUE:

La empresa **ECO CATERING SAS**, identificada con NIT. 900.751.931-9, y representada legalmente por el señor **CARLOS ANDRÉS DUARTE VALENZUELA** ejecutó el **CONTRATO No. 041** de fecha 16 de marzo de 2018, tal como se relaciona a continuación:

OBJETO	SUMINISTRO DE ALIMENTACION A PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES TRANSITORIOS Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO
FECHA DE INICIO	16 de marzo de 2018
FECHA FINALIZACION	31 de diciembre de 2018
VALOR INICIAL	$1.877.200.000
ADICIONES	$0.
VALOR TOTAL	$1.877.200.000

SUMINISTROS PROMEDIO POR DIA

Desayunos	260
Refrigerio mañana	290
Almuerzos	320
Refrigerio tarde	25
Comidas	260
Refrigerio cena	10

DESCRIPCIÓN: El contratista realizó el proceso de alistamiento, preparación y entrega de los alimentos a la ESE, en las condiciones de calidad y oportunidad establecidas en el contrato. El área de bodega, cocina y los manipuladores de alimentos se ajustaron a la normatividad vigente sobre registros y conceptos sanitarios. La alimentación se preparó y suministró en las instalaciones del Hospital, cumpliendo los ciclos de minutas propuestos y aceptados por el Hospital; comida caliente preparada en sitio.
El cumplimiento se ajustó a los términos de calidad exigidos.
No presentó multas o sanciones en la ejecución del contrato.

El presente certificado se expide a solicitud del interesado a los 11 días del mes de marzo de 2019.

MONICA NATALIA AVELLANEDA GALVIS
Subdirectora Administrativa
Supervisora del Contrato

Transcribió: Andrea Toloza

En Bucaramanga, se reunieron las siguientes personas:

A. Ordenador del Gasto de la E.S.E Hospital Psiquiátrico San Camilo

Nombres y apellidos:	AURA ISABEL OROZCO VEGA
Cédula de ciudadanía y lugar de expedición:	56.075.531 DE SAN JUAN DEL CESAR
Cargo:	GERENTE

B. 1 Supervisor

Nombres y apellidos:	MONICA NATALIA AVELLANEDA GALVIS
Cédula de ciudadanía y lugar de expedición:	1098.671.707 DE BUCARAMANGA
Cargo:	SUPERVISORA DEL CONTRATO

B.2 Supervisor

Nombres y apellidos:	CESAR ESPARZA DIAZ
Cédula de ciudadanía y lugar de expedición:	91.248.403 DE BUCARAMANGA
Cargo:	SUPERVISOR DEL CONTRATO (E)

C. Interventor

Nombres y apellidos:	NA
Cédula de ciudadanía y lugar de expedición:	NA
Cargo:	NA

D. Contratista

Nombres y apellidos del contratista o nombre de la empresa:	ECO CATERING SAS
Cédula de ciudadanía y lugar de expedición o NIT:	900.751.931 - 9
Nombre del representante Legal (Si aplica)	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Cédula del Representante Legal (Si aplica)	91.294.543 DE BUCARAMANGA

Para terminar y liquidar el contrato, cuyas condiciones se señalan a continuación:

1. **DESCRIPCION GENERAL DEL ACTA:** (Marque con una "X" el que corresponda)

X	Mutuo Acuerdo[1]
	Mutuo Acuerdo Anticipado[2]

2. **DESCRIPCION GENERAL DEL CONTRATO:** (Marque con una "X" el que corresponda)

	Contrato de Prestación de Servicios		Orden de Compra o Servicio
X	Contrato de Suministro		Contrato de Compra Venta

[1] Cuando ambas partes están de acuerdo en Terminar y Liquidar el contrato, una vez finalizado el plazo de ejecución y cumplido el objeto contractual.
[2] Cuando ambas partes están de acuerdo en Terminar y Liquidar el contrato, SIN que haya finalizado el plazo de ejecución o cumplido el objeto contractual, las causales de terminación anticipada están contempladas en la minuta del contrato.

	Contrato de Obra		Contrato de Arrendamiento
	Contrato de Interventoría		

2.1 Número, Fecha de Suscripción y Plazo del Contrato: (Digite la información en los recuadros)

No:	214-17
Fecha	MARZO 15 DE 2017
Plazo	9 MESES Y 15 DIAS - ADICION 02 MESES Y 15 DIAS

2.2 Objeto del contrato:(Digite la información en el recuadro)

SUMINISTRO DE ALIMENTACION A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS, PACIENTES HOSPITAL DIA Y PERSONAL ASISTENCIAL DE LA ESE HOSPITAL PSIQUIATRICO SAN CAMILO.

2.3 Fecha de Inicio y de Terminación: (dd/mm/aaaa)

De inicio:	15 MARZO DE 2017	De terminación:	15 DE MARZO DE 2018

3. INFORMACION PRESUPUESTAL:

3.1 Certificado de Disponibilidad Presupuestal – CDP:(Si hay más de una adición inserte las filas)

Objeto	Número	F. de Expedición (dd/mm/aaaa)	Valor
Contrato	151	01/02/2017	$1.795.000.000
Adición No. 1	692	18/12/2017	$ 500.000.000
Reintegro Saldo CDP			$

3.2. Certificado de Registro Presupuestal – RP :(Si hay más de una adición inserte las filas)

Objeto	Número	F. de Expedición (dd/mm/aaaa)	Valor
Contrato	340	15/03/2017	$1.795.000.000
Adición No. 1	789	20/12/2017	$ 500.000.000
Reintegro Saldo RP			

4. GARANTÍAS:

Aseguradora	Núm. de Póliza	Concepto del Amparo	Vigencia	
			Desde (Día/Mes/Año)	Hasta (Día/Mes/Año)
SOLIDARIA DE COLOMBIA	475-47-994000024686	Cumplimiento del contrato	15/03/2017	15/07/2018
SOLIDARIA DE COLOMBIA	475-74-994000004580	Calidad del servicio	15/03/2017	15/07/2018

SOLIDARIA DE COLOMBIA	475-74-994000004580	Prestaciones sociales, salarios e indemnización	15/03/2017	15/03/2021
SOLIDARIA DE COLOMBIA	475-74-994000004580	Responsabilidad Civil Extracontractual	31/12/2017	15/03/2018

5. ESTADO FINANCIERO:

5.1 Valor Inicial del Contrato:	$1.795.000.000
5.2 Valor de las Adiciones: (si las hubo)	$ 500.000.000
5.3 Valor total con o sin Adiciones: (sumar puntos 5.1 + 5.2)	$2.295.000.000
5.4 Valor de Anticipo: (si hubo)	$ NA
5.5 Valor del Pago Anticipado: (si hubo)	$ NA
5.6 Valor pagado al contratista según Tesorería	$ 2.153.296.984
5.7 Valor total obra, bien o servicio contractual ejecutado[3]:	$ 2.239.571.900
5.8 Saldo a favor de la E.S.E Hospital Psiquiátrico San Camilo:	$ 55.428.100
5.9 Saldo a favor del contratista en trámite[4]:	$86.274.916

6. ESTADO JURIDICO: (Diligencie si aplica)

Multas	NA		
Caducidad	NA		

7. OBSERVACIONES: (Diligencie si aplica)

Observaciones
N/A

8. CAUSA DE TERMINACIÓN: (Marque con una "X" el que corresponda)

X	Cumplimiento del objeto contractual	
x	Finalización del plazo pactado	
	Por renuncia del contratista	
	Otra. Especifiqué cuál:	

ACUERDAN

Dar por liquidado el contrato No. 214-17 del 15 de MARZO de 2017, declarándose las partes a Paz y Salvo entre ellas, libres de toda desavenencia, no manifestando observación u objeción alguna.

[3] Es lo ejecutado o realizado por parte del contratista hasta la fecha, en pesos ($).

[4] Si en el momento de suscribir el Acta de *Terminación* y Liquidación, hay pagos pendientes a favor del contratista.

Conforme a la función de control y vigilancia asignada a los Supervisores del contrato, esté(os) declara(n) que una vez la Tesorería de la E.S.E. Hospital Psiquiátrico San Camilo efectué el ultimo desembolso por valor de OCHENTA Y SEIS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS DIESISEIS PESOS M/CTE. ($ 86.274.916.oo) correspondiente al pago del acta o informe No. 01, resulta procedente que las partes intervinientes se declaren a paz y salvo por todo concepto derivado de la ejecución del contrato No. 214-2017 comprometiéndose la entidad a surtir los trámites necesarios para efectuar el pago del saldo por cancelar.

En constancia de lo anterior, se firma la presente acta por los que en ella intervinieron en Bucaramanga, a los (23) Veintitrés días del mes de Marzo del Dos mil Dieciocho (2018)

AURA ISABEL OROZCO VEGA
Gerente

MONICA NATALIA AVELLANEDA G.
Supervisor

CESAR ESPARZA DIAZ
Supervisor (E)

Eco Catering S.A.S.
NIT. 900.751.931-9

ECO CATERING SAS
Contratista
RL SERGIO ENRIQUE DELGADO C.

Revisó aspectos jurídicos:

GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO PARTICULAR

CUMPLIMIENTO ANTE ENTIDADES PUBLICAS CON REGIMEN PRIVADO DE CONTRATACION

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-45-101086027	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
22	01	2025	22	01	2025	00:00	22	04	2025	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL	IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO
SUPERLOGISTICA BGA S.A.S	NIT: 900.751.931-9	6076960407

DIRECCIÓN: CR 31 NRO. 51 - 74 OF 504 ED TORRE MARDEL — CIUDAD: BUCARAMANGA, SANTANDER

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:	IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4	6436110

DIRECCIÓN: CRA. 33 28-126 — CIUDAD: BUCARAMANGA, SANTANDER

ADICIONAL:

OBJETO DEL SEGURO

CON SUJECIÓN A LAS CONDICIONES GENERALES DE LA PÓLIZA QUE SE ANEXAN E-CU-028A, QUE FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LA MISMA Y QUE EL ASEGURADO Y EL TOMADOR DECLARAN HABER RECIBIDO Y HASTA EL LÍMITE DE VALOR ASEGURADO SEÑALADO EN CADA AMPARO, SEGUROS DEL ESTADO S.A., GARANTIZA:

EL PAGO DE LOS PERJUICIOS DERIVADOS DEL INCUMPLIMIENTO DEL OFRECIMIENTO REFERENTE A SUMINISTRO DE ALIMENTACION HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER. INVITACION PRIVADA No. 001 DE 2025 .

AMPAROS

RIESGO: PRESTACION DE SERVICIOS

AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMA ASEG/ACTUAL
SERIEDAD DE LA OFERTA	22/01/2025	22/04/2025	$273,000,000.00

FECHA ADJUDICACIÓN : 30/01/2025

ACLARACIONES

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****327,600.00	$ *******8,000.00	$ ******63,764.00	$ **********399,364.00	$ ******273,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
DAGO ROCHA SEGUROS LTDA	235552	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

96-45-101086027

FIRMA AUTORIZADA: Jose Luis Ojeda - Vicepresidente de Fianzas

FIRMA TOMADOR

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

POLIZA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO PARTICULAR

CUMPLIMIENTO ANTE ENTIDADES PUBLICAS CON REGIMEN PRIVADO DE CONTRATACION

CIUDAD DE EXPEDICIÓN	SUCURSAL	COD.SUC	NO.PÓLIZA	ANEXO
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	96	96-45-101086027	0

FECHA EXPEDICIÓN DÍA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	VIGENCIA HASTA DÍA	MES	AÑO	A LAS HORAS	TIPO MOVIMIENTO
22	01	2025	22	01	2025	00:00	22	04	2025	23:59	EMISION ORIGINAL

DATOS DEL TOMADOR / GARANTIZADO

NOMBRE O RAZON SOCIAL		IDENTIFICACIÓN
	SUPERLOGISTICA BGA S.A.S	NIT: 900.751.931-9

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO:
CR 31 NRO. 51 - 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	BUCARAMANGA, SANTANDER	6076960407

DATOS DEL ASEGURADO / BENEFICIARIO

ASEGURADO / BENEFICIARIO:		IDENTIFICACIÓN
	EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER E.S.E.	NIT: 900.006.037-4

DIRECCIÓN:	CIUDAD:	TELÉFONO
CRA. 33 28-126	BUCARAMANGA, SANTANDER	6436110

ADICIONAL:

PAGUESTADO
PORTAL DE PAGOS

PAGINA WEB

pse

VISA

CORRESPONSALES BANCARIOS

Super INTER

SURTIMAX

Bancolombia

éxito

Pagos con convenio *No aplica para transferencias

Banco de Bogotá — Seguros del Estado S.A Cuenta Corriente 008465445

Grupo Bancolombia — Seguros del Estado S.A Cuenta Convenio 47189

VALOR PRIMA NETA	GASTOS EXPEDICIÓN	IVA	TOTAL A PAGAR	VALOR ASEGURADO TOTAL	PLAN DE PAGO
$ *****327,600.00	$ *******8,000.00	$ ******63,764.00	$ **********399,364.00	$ ******273,000,000.00	CONTADO

INTERMEDIARIO			DISTRIBUCION COASEGURO		
NOMBRE	CLAVE	% DE PART.	NOMBRE COMPAÑIA	% PART.	VALOR ASEGURADO
DAGO ROCHA SEGUROS LTDA	235552	100.00			

QUEDA EXPRESAMENTE CONVENIDO QUE LAS OBLIGACIONES DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. SE REFIERE UNICAMENTE AL OBJETO Y OBSERVACIONES DE LA(S) GARANTIA(S) QUE SE ESPECIFICAN EN ESTE CUADRO.

NOTA: SEGUROS DE ESTADO S.A SE RESERVA EL DERECHO DE REVISAR Y HACER ACOMPAÑAMIENTO AL RIESGO ASUMIDO DURANTE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE PÓLIZA, POR LO TANTO EL ASEGURADOR COMO EL TOMADOR, PRESTARAN SU COLABORACIÓN

PARA EFECTOS DE NOTIFICACIONES LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES CALLE 44 NO 36-08 - TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL $	

(415)7709998021167(8020)11014112340639(3900)000000399364(96)20260122

REFERENCIA PAGO: 1101411234063-9

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

106

PÓLIZA ÚNICA DE SEGURO DE CUMPLIMIENTO EN FAVOR DE ENTIDADES ESTATALES
NO. _____ SOMETIDA AL DECRETO 1082 DE 2015

1. AMPAROS.

SEGUROS DEL ESTADO S.A., QUE EN ADELANTE SE DENOMINARÁ SEGURESTADO OTORGA A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, HASTA EL MONTO DEL VALOR ASEGURADO PACTADO, LOS AMPAROS MENCIONADOS EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA, CUBRIENDO CON ELLOS, SIEMPRE LOS PERJUICIOS DIRECTOS QUE CON SUJECIÓN A LA DEFINICIÓN DE LAS CONDICIONES ADELANTE INDICADAS, LLEGARE A CAUSAR EL GARANTIZADO POR EL INCUMPLIMIENTO QUE, ATRIBUIBLE A SU ACCIÓN U OMISIÓN, PRODUJERE.

LOS AMPAROS QUE SE OTORGAN EN ESTA PÓLIZA SERÁN INDEPENDIENTES UNOS DE OTROS RESPECTO DE SUS RIESGOS Y DE SUS VALORES ASEGURADOS. SEGÚN LAS DEFINICIONES QUE A CONTINUACIÓN SE INDICAN:

1.1 AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA.

EL AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, LA SANCIÓN DERIVADA DEL INCUMPLIMIENTO DE LA OFERTA, EN LOS SIGUIENTES EVENTOS:

1.1.1 LA NO AMPLIACIÓN DE LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA CUANDO EL PLAZO PARA LA ADJUDICACIÓN O PARA SUSCRIBIR EL CONTRATO ES PRORROGADO, SIEMPRE QUE TAL PRÓRROGA SEA INFERIOR A TRES (3) MESES.

1.1.2 EL RETIRO DE LA OFERTA DESPUÉS DE VENCIDO EL PLAZO FIJADO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

1.1.3 LA NO SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO SIN JUSTA CAUSA POR PARTE DEL ADJUDICATARIO.

1.1.4 LA FALTA DE OTORGAMIENTO POR PARTE DEL PROPONENTE SELECCIONADO DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

1.2 AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO.

EL AMPARO DE BUEN MANEJO Y CORRECTA INVERSIÓN DEL ANTICIPO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE LLEGUEN A CAUSAR, CON OCASIÓN DE (I) LA NO INVERSIÓN DEL ANTICIPO, (II) EL USO INDEBIDO DEL ANTICIPO Y (III) LA APROPIACIÓN INDEBIDA DE LOS RECURSOS RECIBIDOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO EN CALIDAD DE ANTICIPO.

1.3 AMPARO DE DEVOLUCIÓN DE PAGO ANTICIPADO.

EL AMPARO DE DEVOLUCIÓN DE PAGO ANTICIPADO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE CAUSEN POR LA NO DEVOLUCIÓN TOTAL O PARCIAL, DEL DINERO ENTREGADO AL CONTRATISTA GARANTIZADO A TITULO DE PAGO ANTICIPADO, CUANDO A ELLO HUBIERE LUGAR.

1.4 AMPARO DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

EL AMPARO DE CUMPLIMIENTO, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, POR LOS PERJUICIOS DIRECTOS DERIVADOS DE: (A) EL INCUMPLIMIENTO TOTAL O PARCIAL DEL CONTRATO, CUANDO EL INCUMPLIMIENTO ES IMPUTABLE AL CONTRATISTA; (B) EL CUMPLIMIENTO TARDÍO O DEFECTUOSO DEL CONTRATO, CUANDO EL INCUMPLIMIENTO ES IMPUTABLE AL CONTRATISTA; (C) LOS DAÑOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA POR ENTREGAS PARCIALES DE LA OBRA, CUANDO EL CONTRATO NO PREVÉ ENTREGAS PARCIALES; Y (D) EL PAGO DEL VALOR DE LAS MULTAS Y DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA SIEMPRE QUE SE HUBIEREN PACTADO PREVIAMENTE EN EL CONTRATO GARANTIZADO.

EN VIRTUD DE LO SEÑALADO POR EL ARTÍCULO 44 DE LA LEY 610 DE 2000, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CUBRIRÁ LOS PERJUICIOS CAUSADOS A LA ENTIDAD ESTATAL COMO CONSECUENCIA DE LA CONDUCTA DOLOSA O CULPOSA, IMPUTABLE AL CONTRATISTA GARANTIZADO, DERIVADOS DE UN PROCESO DE RESPONSABILIDAD FISCAL, SIEMPRE Y CUANDO ESOS PERJUICIOS DERIVEN DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SURGIDAS DEL CONTRATO AMPARADO POR LA GARANTÍA.

1.5 AMPARO DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES.

EL AMPARO DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES DE NATURALEZA LABORAL, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, POR LOS PERJUICIOS QUE SE LE OCASIONEN, A RAÍZ DEL INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES LABORALES A QUE ESTÉ OBLIGADO EL CONTRATISTA GARANTIZADO, DERIVADAS DE LA CONTRATACIÓN DEL PERSONAL UTILIZADO PARA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO AMPARADO EN EL TERRITORIO NACIONAL.

ESTA GARANTÍA NO SE APLICARÁ PARA LOS CONTRATOS QUE SE EJECUTEN EN SU TOTALIDAD FUERA DEL TERRITORIO NACIONAL POR PERSONAL CONTRATADO BAJO UN RÉGIMEN JURÍDICO DISTINTO AL NACIONAL.

1.6 AMPARO DE ESTABILIDAD Y CALIDAD DE LA OBRA.

EL AMPARO DE ESTABILIDAD Y CALIDAD DE LA OBRA, CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS QUE SE LE GENEREN COMO CONSECUENCIA DE CUALQUIER TIPO DE DAÑO O DETERIORO, PRESENTADOS

EN LA OBRA ENTREGADA Y RECIBIDA A SATISFACCIÓN DE DICHA ENTIDAD ESTATAL O SUS REPRESENTANTES, CUYA CAUSA SEA IMPUTABLE AL CONTRATISTA GARANTIZADO.

1.7 AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO

EL AMPARO DE CALIDAD DEL SERVICIO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, DE LOS PERJUICIOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA GARANTIZADO, QUE SE OCASIONEN CON POSTERIORIDAD A LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, Y QUE SE DERIVEN DE LA DEFICIENTE CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO.

EN LOS CONTRATOS DE INTERVENTORIA, LA VIGENCIA DE ÉSTE AMPARO DEBE SER IGUAL AL PLAZO DE LA GARANTÍA DE ESTABILIDAD DEL CONTRATO PRINCIPAL EN CUMPLIMIENTO DEL PARAGRAFO DEL ARTÍCULO 85 DE LA LEY 1474 DE 2011.

1.8 CALIDAD Y CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES Y EQUIPOS SUMINISTRADOS.

ESTE AMPARO CUBRE A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA DE LOS PERJUICIOS OCASIONADOS IMPUTABLES AL CONTRATISTA, SUFRIDOS POR LA DEFICIENTE CALIDAD E INCORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS BIENES QUE RECIBE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO GARANTIZADO.

2. EXCLUSIONES.

LOS AMPAROS OTORGADOS EN LA PRESENTE PÓLIZA NO OPERARÁN CUANDO LOS DAÑOS A LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA SE GENEREN POR:

2.1 CAUSA EXTRAÑA, ESTO ES, LA FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO, EL HECHO DE UN TERCERO O LA CULPA EXCLUSIVA DE LA VÍCTIMA.

2.2. DAÑOS CAUSADOS POR EL CONTRATISTA GARANTIZADO, A LOS BIENES DE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, NO DESTINADOS AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO CONTRACTUAL.

2.3. EL USO INDEBIDO O INADECUADO O LA FALTA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO A QUE SE ENCUENTRE OBLIGADA LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA.

2.4. EL DETERIORO NORMAL QUE SUFRAN LOS BIENES ENTREGADOS CON OCASIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, COMO CONSECUENCIA DEL TRANSCURSO DEL TIEMPO.

3. SUMA ASEGURADA.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1079 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, SEGURESTADO NO ESTARÁ OBLIGADO A RESPONDER SI NO HASTA

CONCURRENCIA DE LA SUMA ASEGURADA EN CASO DE SINIESTRO, DETERMINADA EN LA CARÁTULA DE ESTA PÓLIZA PARA CADA AMPARO.

4. VIGENCIA.

LA VIGENCIA DE LOS AMPAROS OTORGADOS EN LA PRESENTE PÓLIZA, SE HARÁ BAJO LOS LINEAMIENTOS DEL DECRETO 1082 DE 2015 Y CONSTARAN EN LA CARÁTULA DE LA MISMA O EN SUS ANEXOS.

5. EFECTIVIDAD DE LA GARANTÍA.

PARA HACER EFECTIVOS CUALQUIERA DE LOS AMPAROS OTORGADOS POR SEGURESTADO, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA DEBERÁ GARANTIZAR EL DEBIDO PROCESO DE SEGURESTADO Y EL CONTRATISTA, MEDIANTE EL AGOTAMIENTO DEL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 86 DE LA LEY 1474 DE 2011 O LAS NORMAS QUE LO SUSTITUYAN O MODIFIQUEN.

LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, LE CORRESPONDERÁ DEMOSTRAR LA OCURRENCIA DEL SINIESTRO Y ACREDITAR LA CUANTÍA DE LA PÉRDIDA SI FUERE EL CASO.

EL PROCEDIMIENTO QUE DEBERÁ SEGUIR LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, PARA LA EFECTIVIDAD DE LOS AMPAROS OTORGADOS POR ESTA PÓLIZA, SERÁ:

5.1 RESPECTO DEL AMPARO DE SERIEDAD DE LA OFERTA, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA PROFERIRÁ EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE IMPONGA LA SANCIÓN PREVIAMENTE ESTABLECIDA POR LA OCURRENCIA DE UNO CUALQUIERA DE LOS EVENTOS PREVISTOS EN LA CONDICIÓN 1.1 DE ÉSTA PÓLIZA, Y DISPONGA LA EFECTIVIDAD DE ÉSTE AMPARO A SEGURESTADO.

5.2 EN CASO DE DECRETARSE LA CADUCIDAD, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA PROFERIRÁ EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE EN EL CUAL, ADEMÁS DE LA DECLARATORIA DE LA MISMA, HARÁ EFECTIVA LA CLÁUSULA PENAL O CUANTIFICARÁ EL MONTO DEL PERJUICIO, ORDENANDO SU PAGO TANTO AL CONTRATISTA COMO A SEGURESTADO. DICHO ACTO ADMINISTRATIVO SERÁ CONSTITUTIVO DEL SINIESTRO.

5.3 EN EL EVENTO DE IMPOSICIÓN DE MULTAS, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, PROFERIRÁ EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE ORDENANDO SU PAGO AL CONTRATISTA Y SEGURESTADO. DICHO ACTO ADMINISTRATIVO SERÁ CONSTITUTIVO DEL SINIESTRO.

5.4 EN LOS DEMÁS EVENTOS DE INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA GARANTIZADO, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA, PROFERIRÁ EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE, EN EL CUAL, ADEMÁS DE DECLARAR EL INCUMPLIMIENTO PROCEDERÁ A CUANTIFICAR EL MONTO DE LA PÉRDIDA O A HACER EFECTIVA LA CLÁUSULA PENAL, ORDENANDO SU PAGO AL CONTRATISTA Y SEGURESTADO. EL ACTO ADMINISTRATIVO CORRESPONDIENTE ES LA RECLAMACIÓN PARA LA COMPAÑÍA DE SEGURO.

LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS EMITIDOS POR LA ENTIDAD ESTATAL CONTRATANTE QUE SEAN CONSTITUTIVOS O DECLARATIVOS DEL SINIESTRO, DEBERAN ESTAR EJECUTORIADOS Y DEBIDAMENTE NOTIFICADOS, DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 87 DE LA LEY 1437 DE 2011. 198

6. COMPENSACIÓN.

EN VIRTUD DE LA COMPENSACIÓN COMO MEDIO DE EXTINCIÓN DE LAS OBLIGACIONES RECONOCIDA EL ARTÍCULO 17 DE LA LEY 1150 DE 2007, SEGURESTADO TENDRÁ EN CUENTA TODAS LAS SUMAS DE DINERO QUE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA LE ADEUDE AL CONTRATISTA GARANTIZADO, POR CUALQUIER CONCEPTO. PARA TALES EFECTOS, SE DEBERÁ TENER EN CUENTA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO, EFECTUADA EN LOS TÉRMINOS LEGALES O CONVENCIONALES.

7. FORMAS DE PAGO DE LA INDEMNIZACIÓN.

LA INDEMNIZACIÓN SERÁ PAGADERA EN DINERO, O MEDIANTE LA REPOSICIÓN, REPARACIÓN O RECONSTRUCCIÓN DE LA COSA ASEGURADA, A OPCIÓN DE SEGURESTADO, SIN PERJUICIO QUE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA EN EL EVENTO DE DECLARATORIA DE CADUCIDAD DECIDA CONTINUAR LA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRATADO A TRAVÉS DE SEGURESTADO O DE OTRO CONTRATISTA, A QUIEN A SU VEZ SE LE PODRÁ DECLARAR LA CADUCIDAD, SI A ELLO HUBIERE LUGAR.

EN EL EVENTO EN QUE POR INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA GARANTIZADO, SEGURESTADO RESOLVIERA CONTINUAR, COMO CESIONARIO, CON LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA ESTUVIESE DE ACUERDO CON ELLO, EL CONTRATISTA GARANTIZADO ACEPTA DESDE EL MOMENTO DE LA CONTRATACIÓN DE ESTA PÓLIZA, LA CESIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO A FAVOR DE SEGURESTADO.

8. PLAZO PARA EL PAGO.

DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 1080 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, SEGURESTADO DEBERÁ EFECTUAR EL PAGO DEL SINIESTRO DENTRO DEL MES SIGUIENTE AL CUAL LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA HAYA ACREDITADO LOS REQUISITOS DEL ARTÍCULO 1077 DEL CÓDIGO DE COMERCIO, A TRAVÉS DEL ACTO ADMINISTRATIVO A QUE HACE REFERENCIA EL NUMERAL 5. DE ESTAS CONDICIONES.

9. CERTIFICADOS O ANEXOS DE MODIFICACIÓN.

PARA LOS CASOS EN QUE LA SUMA ASEGURADA DE ESTA PÓLIZA DEBA SER AUMENTADA O DISMINUIDA Y PARA AQUELLOS EN LOS CUALES LAS ESTIPULACIONES DEL CONTRATO GARANTIZADO SEAN MODIFICADAS, SEGURESTADO A SOLICITUD PREVIA DEL CONTRATISTA GARANTIZADO Y DE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA (O EL INTERVENTOR, SUPERVISOR, ETC., EN SU CASO), EXPEDIRÁ UN CERTIFICADO O ANEXO DE MODIFICACIÓN DE LA PÓLIZA, EN EL CUAL CONSTEN LAS MODIFICACIONES CORRESPONDIENTES. PARA TAL

EFECTO SE HACE INDISPENSABLE ACOMPAÑAR A LA SOLICITUD DE MODIFICACIÓN A SEGURESTADO EL DOCUMENTO (OTROSÍ, CLÁUSULA ADICIONAL, ETC.) QUE CONTENGA LAS MODIFICACIONES AL CONTRATO GARANTIZADO.

EL ULTIMO ANEXO O CERTIFICADO DE MODIFICACIÓN, SERÁ EL QUE LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA HARÁ EFECTIVO, DE CONFORMIDAD CON EL NUMERAL 5. DE ESTAS CONDICIONES.

10. VIGILANCIA SOBRE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO GARANTIZADO.

SEGURESTADO TENDRÁ LA FACULTAD DE EJERCER LA VIGILANCIA DEL CONTRATO, PARA LO CUAL LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA LE PRESTARÁ LA COLABORACIÓN NECESARIA PARA ELLO. EN LOS CASOS EN LOS CUALES EL CONTRATO GARANTIZADO TENGA POR OBJETO ASUNTOS RELACIONADOS CON EL ORDEN PÚBLICO Y LA SEGURIDAD NACIONAL, LA ENTIDAD ESTATAL ASEGURADA PODRÁ PROHIBIR O LIMITAR ÉSTA FACULTAD.

11. NO CANCELACIÓN DE LA PÓLIZA POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA E IRREVOCABILIDAD DE ESTE SEGURO.

LA PRESENTE PÓLIZA NO EXPIRARÁ POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA NI PODRÁ SER REVOCADA UNILATERALMENTE.

12. CLÁUSULAS INCOMPATIBLES

EN CASO DE INCONGRUENCIA PRESENTADA ENTRE LAS CONDICIONES PARTICULARES Y LAS CONDICIONES GENERALES DE ESTA PÓLIZA, PREVALECERÁN LAS PRIMERAS.

13. COASEGURO

EN CASO DE EXISTIR COASEGURO, ESTO ES LA DISTRIBUCIÓN ENTRE VARIAS ASEGURADORAS DE DETERMINADO RIESGO, AL NO EXISTIR SOLIDARIDAD ENTRE LAS MISMAS, EL IMPORTE DE LA INDEMNIZACIÓN SE DISTRIBUIRÁ Y HARÁ EXIGIBLE ENTRE LOS COASEGURADORES, EN PROPORCIÓN A LAS CUANTÍAS DE SU RESPECTIVA PARTICIPACIÓN.

PARA CONSTANCIA DE LO EXPUESTO, Y EN SEÑAL DE ASENTIMIENTO Y COMPROMISO CON TODO LO AQUÍ PACTADO SE FIRMA EN _____ A LOS _____ ( ) DÍAS DEL MES DE _____ DEL AÑO _____.

PRIMER FACTOR: FACTOR TÉCNICO Y CALIDAD

Superlogística BGA

110

Bucaramanga, 22 de Enero de 2025

Señores:
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

Referencia: **CENTRO DE PRODUCCION CONTINGENCIA**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga, actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, manifestó que contamos con un centro de producción alternativo como plan de contingencia al centro de producción principal, los cuales se encuentran debidamente registrados en cámara de comercio.

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

Bucaramanga, 22 de enero de 2025

Señores:
HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
Ciudad

Referencia: **VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

El suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO PABON**, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga, actuando en calidad de Representante Legal de la **SUPERLOGISTICA BGA SAS.**, manifiesto nuestro compromiso de contar con tres vehículos para la prestación del servicio.
Los cuales cuentan con el concepto técnico sanitario FAVORABLE para el transporte de alimentos, no mayor a un año de la fecha de expedición emitida por la Autoridad Sanitaria Competente. Así mismo, cuentan con los documentos correspondientes a la regulación de tránsito, tales como: Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) y Certificado de Revisión Técnico-Mecánica, la tarjeta de propiedad del vehículo o contrato o promesa de contrato de arrendamiento del mismo.

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

Super Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-MN-HV-03
	HOJA DE VIDA EQUIPOS	VERSIÓN: 01
		Página: 1 DE 2

152

ESPECIFICACIONES			
Nombre:	Vehículo transportando de alimentos	Propietario:	David Castrillon
Código:	PLACA: LWY 655	Código de inventario:	
Marca:	FOTON	Serial:	# MOTOR 243000675ZLB
Modelo:	2025	Voltaje:	N/A
Ubicación:	Centro de producción de alimentos	Amperaje:	N/A
Fecha de adquisición:	28-08-2024	Fecha inicio de operación:	28-08-2024
Fabricante:	FOTON	Proveedor:	FOTON
Garantía:	1 AÑO	Valor adquisición:	
Factura:	N/A	Posee manual de instrucciones:	SI
Modificaciones del equipo:	N/A	Material:	
Fecha de modificaciones:	N/A		

DESCRIPCIÓN GENERAL
CARACTERISTICAS FISICAS
Vehículo de carga con furgón en fibra de vidrio condicionado para el transporte de alimentos
FUNCIÓN O USO (Describir cual es el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)
El vehículo se utiliza para transportar solo alimentos desde el centro de producción de alimentos hasta los diferentes centros de ensamble que tiene la empresa.

DATOS DEL PROVEEDOR			
FABRICANTE:	FOTON	DIRECCION:	Carrera 15 # 18-45
CORREO ELECTRÓNICO	Anam.mojica@agrotrans.co	CIUDAD:	Bucaramanga
CONTACTO:		TELÉFONO:	6711111

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS A CONTROLAR			
Temperatura de trabajo:	SÍ	Humedad de trabajo:	
Mediciones a realizar:	Aceite	Exactitud:	
Patrones:		Receptibilidad:	
Rango de uso:		Frecuencia de verificación:	
Frecuencia de calibración:		Tolerancia:	

COMPONENTES O ACCESORIOS				
Marca	Modelo	Serie	Características técnicas	No inventario

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN (La clasificación debe corresponder a lo emanado en la GTC 45)											
Biológico		**Físico**	**X**	**Químico**		**Psicosocial**		**Biomecánico**	**X**	**Condiciones de seguridad**	**X**

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032415275

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LWY655	FOTON	BJ1030V4JV2-BH	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
1.498	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	GASOLINA	1100

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
243000675ZLB	N	LVAV2JVBXSE300951

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVAV2JVBXSE300951	N	LVAV2JVBXSE300951	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
CASTRILLON CALDERON DAVID	C.C. 1099551097

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
102

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
352024000285950

VE
I

FECHA IMPORT.
13/06/2024

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA
02/08/2024

FECHA EXP. LIC. TTO.
02/08/2024

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

DIR TTOYTTE BUCARAMANGA



08/23

LT0306994675

Powered by CamScanner

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO MES DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO MES DÍA
2024-08-01	2024-08-02	2025-08-01

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
1508005786261000	LWY655	CARGA O MIXTO	PUBLICO	1498	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	SIN CARROCERIA

LÍNEA VEHICULO: BJ1030V4JV2-BH

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
243000675ZLB	LVAV2JVBXSE300951	LVAV2JVBXSE300951	1.10

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CASTRILLON CALDERON, DAVID	3157556727	CC	1099551097	BUCARAMANGA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	15	14027	0	PIEDECUESTA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 636000	$ 330700	$ 2100

TOTAL A PAGAR

$ 968800

Paola Mosquera

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA

A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS

B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS

C. INCAPACIDAD PERMANENTE

D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS

HASTA	
263,13 [1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
701,68 [2]	
8,77	
HASTA	
180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
•La autoridad de transito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Clausula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA | FECHA: 02-09-2024 | ACTA N° A- 00226

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DAVID CASTRILLON CALDERON

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1099551097

*PLACA DEL VEHÍCULO: LWY 655 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: LWY 655

TELEFONOS: 3167002389

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: direccionepe@superlapiscina.epe.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: CRA 31 # 52B-160

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: BUCARAMANGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cual

*MARCA: FOTON | *MODELO: 2025 | *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PREPARADO.

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [V]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5 AM a 7 P.M | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO | Especifique

EVALUACION	CALIFICACION
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehiculo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 4.)*	12				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	12			La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificacion del bloque corresponde al 12% del total del acta	
	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Num 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13				C
3.2	Reconocimiento Medico *(Resolución 2674 de 2013, Articulo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4				C

Scanned with CamScanner

3.3	Practicas higiénicas. *(Resolucion 2674/2013, Articulo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Articulo 36 Articulo 35. Numeral 5 y 7.)*	13			C
3.4	Educacion y Capacitación *(Resolucion 2674/2013, Articulos 12 y 13. Articulo 36.)*	6			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	36			La Calificación del bloque corresponde al 35% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Limpieza del vehiculo *(Resolucion 2674/2013, Art. 29, Num. 4 y 5.)*	15			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	15			La Calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 69, 92, 93, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 6, 7, 8. Art. 30. Paragrafo 1 y 2.)*	20			C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil *(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 3109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2. Art. 24, Num 1.)*	5			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	25			La Calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir sera DESFAVORABLE y se procedera a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la Normatividad Sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de Septiembre del año 2024 en la Ciudad de Bucaramanga

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Orlando Valencia Lozano	NOMBRE:	
CEDULA:	91257437	CEDULA:	
CARGO	Tecnico Area de Salud	CARGO:	
INSTITUCION	S.S.A.	INSTITUCION:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	Edinson Johan Gomez	FIRMA:	
NOMBRE:	Edinson Johan Gomez	NOMBRE:	
CEDULA	1098668067	CEDULA:	
CARGO	Director calidad	CARGO:	

Scanned with CamScanner

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA No **FE12950**

Fecha de expedición **2024-12-04 15:11:23**

Fecha de vencimiento **2024-12-04**

Plazo en días **0 Contado**

Medio de Pago: Instrumento no definido

CUFE 081f8f586f247b1c5f320dc21ec73c676a9c29868a39d87eec018f8fc2157135cdc12737d3c07f4405745e7c74ca8e28

Razon social	AGROTRANS AUTOMOTRIZ S.A
NIT	900224941-2
Dirección	CR 15 18 45
Teléfono	6711111
Ciudad	BUCARAMANGA
email	anam.mojica@agrotrans.co

Autorización resolución de facturación electrónica
N° 18764064712481 del 2024-01-31 al 2025-01-31
Numeración Autorizada FE 10001 al 20000

SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES Y AUTORRETENEDORES DEL IMPUESTO DE INDUSTRIA Y COMERCIO EN BUCARAMANGA
Hora de generación 04/12/2024 15:17:12
Fecha transmisión

Cliente	DAVID CASTRILLON CALDERON	NIT:	1099551097-9
Direccion	CRA 33 # 86-76	Telefono:	- 3157556727
Ciudad:	BUCARAMANGA	Vendedor:	CSA
Sucursal:		Email:	david19castrillon@hotmail.com
Orden Compra:	-OT02400001106-OT02400001106-O SIGLA: CASTRILLON CALDERON DAVID	Pedido/Remision	

#	REFERENCIA	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNT	% DCTO	% IVA	VALOR BRUTO
1	AGD1040-PREM-25	ACEITE VALVOLINE PREMIUM BLUE CLASSIC GASOLINA 10W-40 QT - Und	4,00	48.000,00	0,00	0,0	192.000,00
2	7705946677868	FILTRO DE ACEITE TM1.5 - Und	1,00	8.908,00	0,00	19,0	8.908,00
3	7705946677874	FILTRO DE AIRE TM1.5 - Und	1,00	25.462,00	0,00	19,0	25.462,00
4	CSA00108	RUTINA MANTENIMIENTO 5.000 KM - Und	1,00	345.000,00	0,00	19,0	345.000,00

Total Unidades 7,00

Agrotrans Automotriz
Nit. 900.224.941-2

CANCELADO

EL COMPRADOR DECLARA HABER RECIBIDO REAL Y MATERIALMENTE LA MERCANCIA O SERVICIO DESCRITO EN ESTA FACTURA DE VENTA EL PRESENTE DOCUMENTO TIENE CARACTER DE TITULO DE VALOR Y PODRA SER TRANSFERIDO POR ENDOSO SE RIGE POR LA LEY 1231 DEL 17 DE JULIO DE 2008 Y SU VALOR ES EXIGIBLE EN EL VENCIMIENTO INDICADO MAS EL RECARGO DE INTERESES POR MORA A LA TASA MAXIMA VIGENTE
TAMBIEN AUTORIZO EXPRESAMENTE PARA QUE EN EL CASO DE INCUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES SEA REPORTADO AL BANCO DE DATOS.

Observaciones: LWY655-REVISION 5.000 KM

Valor Bruto	$ 571.370,00
Descuento	$ 0,00
Subtotal	$ 571.370,00
IVA	$ 72.080,30
Rte Fte	$ 0,00
ReteIVA	$ 0,00
Imp. Consumo	$ 0,00
ICA	$ 0,00
IpoConsumo	$ 0,00
TOTAL	$ 643.450,30

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Escaneado con CamScanner

Logística BGA	GESTIÓN DE CALIDAD	CÓDIGO: F-MN-HV-03
	HOJA DE VIDA EQUIPOS	VERSIÓN: 01
		Página: 1 DE 2

ESPECIFICACIONES			
Nombre:	Vehículo transportando de alimentos	Propietario:	David Castrillón
Código:	PLACA: LWY 698	Código de inventario:	
Marca:	FOTON	Serial:	# MOTOR 244000998ZLB
Modelo:	2025	Voltaje:	N/A
Ubicación:	Centro de producción de alimentos	Amperaje:	N/A
Fecha de adquisición:	07-10-2024	Fecha inicio de operación:	07-10-2024
Fabricante:	FOTON	Proveedor:	FOTON
Garantía:	1 AÑO	Valor adquisición:	
Factura:	N/A	Posee manual de instrucciones:	SI
Modificaciones del equipo:	N/A	Material:	
Fecha de modificaciones:	N/A		

DESCRIPCIÓN GENERAL

CARACTERISTICAS FISICAS

Vehículo de carga con furgón en fibra de vidrio condicionado para el transporte de alimentos.

FUNCIÓN O USO

(Describir cual es el objeto del equipo y/o herramienta, al igual que su modo de uso)

El vehículo se utiliza para transportar solo alimentos desde el centro de producción de alimentos hasta los diferentes centros de ensamble que tiene la empresa.

DATOS DEL PROVEEDOR			
FABRICANTE:	FOTON	DIRECCION:	Carrera 15 # 18-45
CORREO ELECTRÓNICO	Anam.mojica@agrotrans.co	CIUDAD:	Bucaramanga
CONTACTO:		TELÉFONO:	6711111

CARACTERÍSTICAS METROLÓGICAS A CONTROLAR			
Temperatura de trabajo:	SÍ	Humedad de trabajo:	
Mediciones a realizar:	Aceite	Exactitud:	
Patrones:		Receptibilidad:	
Rango de uso:		Frecuencia de verificación:	
Frecuencia de calibración:		Tolerancia:	

COMPONENTES O ACCESORIOS

Marca	Modelo	Serie	Características técnicas	No inventario

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

RIESGOS ASOCIADOS A LA OPERACIÓN **(La clasificación debe corresponder a lo emanado en la GTC 45)**											
Biológico		**Físico**	**X**	**Químico**		**Psicosocial**		**Biomecánico**	**X**	**Condiciones de seguridad**	**X**

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032843805

PLACA: LWY698	MARCA: FOTON	LÍNEA: BJ1030V4JV2-BH	MODELO: 2025
CILINDRADA CC: 1.498	COLOR: BLANCO	SERVICIO: PÚBLICO	
CLASE DE VEHÍCULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGÓN	COMBUSTIBLE: GASOLINA	CAPACIDAD KG/PSJ: 1100
NÚMERO DE MOTOR: 244000988ZLB		VIN: LVAV2JVBXSE301310	
NÚMERO DE SERIE: LVAV2JVBXSE301310		NRO: N / NÚMERO DE CHASIS: LVAV2JVBXSE301310	REG: N

PROPIETARIO: APELLIDOS Y NOMBRES: ORTIZ RODRIGUEZ GERSON SCHNEIDER — IDENTIFICACIÓN: C.C. 1098730553

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	ALIMDAJE / NÚMERO: 182	POTENCIA HP	
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352024000324909	FR: I	FECHA IMPORT.: 05/07/2024	PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA: 25/09/2024	FECHA EXP. DE TTO.: 25/09/2024	FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
DIR TTOYTTE BUCARAMANGA

LT03006959767

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

sura

890.903.407 - 9

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2024 09 24	2024 09 25	2025 09 24

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CV/TONS	MODELO
40068337	LWY698	CAMIONETA	PÚBLICO INTERMUNICIPAL	1498	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	

LÍNEA VEHÍCULO: BJ1030V4JV2BH

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD CGA
24400099BZLB	LVAV2JVBXSE301310	LVAV2JVBXSE301310	11

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
GERSON SCHNEIDER ORTIZ RODRIGUEZ	3163207367	CEDULA	1098730553	BUCARAMANGA

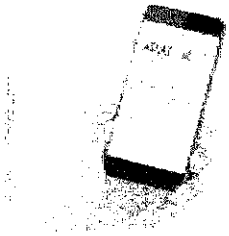
CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	3681	4999		BOGOTA D.C

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 636,000	$ 330,700	$ 2.100

TOTAL A PAGAR $ 968,800

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

Ahora el soat es un documento digital

FOTON | sura

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza este registrada en el RUNT
- Este amparo al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 168 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en los casos, en el cual, en aquellos casos que se constate la existencia de duplicidad de amparos y prima sobre el mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 - Superintendencia Financiera)

Datos personales
Adicional a la recopilación que realicemos de los datos personales, incluyendo los de salud que sean sensibles, para la finalidad de vinculación como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las actividades requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades relacionadas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde se encuentran los canales para ejercer sus derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir sus datos.

Topes de cobertura gastos médicos
[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2] Para las demas tarifas no citadas en (1).

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 09-10-2024 ACTA N°: 00230

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud y Ambiente

IDENTIFICACION DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: GERSON SCHNEIDER DEVIZ RODRIGUEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 1098730553

*PLACA DEL VEHÍCULO: LWY 69B *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: LWY 698

TELÉFONOS: 3167002389

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: direccion.cpa@supplypistic.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 31 # 52B - 160

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bucaramanga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camión [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál

*MARCA: FOTON *MODELO: 2025 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PREPARADO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 5 AM - 7 P.M *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACION	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	

OTRO: Especifique:

EVALUACION		CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores	

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366, 367, 368, 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 23, Núm. 5 y 9 Resol. 2505/2004 Art. 4.)*	12				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del ítem	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368, Resolucion 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	12				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud *(Resol. 2674/2013 Art. 11, Núm. 5 Art. 14, Núm. 12.)*	13				C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4				C

Escaneado con CamScanner

3.3	Prácticas Ilegítimas *(Resolución 2674/2013. Artículo 14. Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36 Artículo 35. Numeral 5 y 7.)*	13				C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6				C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 72% del total de la acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolucion 2674/2013. Art. 29. Num. 4 y 5.)*	15				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Condiciones de conservación del producto *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 370 Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Num. 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20				C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 3109 de 2005 Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.)*	5				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100%	X	FAVORABLE	80-100%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 87,9%
		DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cual: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia de lo leído y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 09 del mes de OCTUBRE del año 2024 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Orlando Valenzuela Lozano	NOMBRE:	
CEDULA:	91257434	CEDULA:	
CARGO:	Tecnico Area de Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.A.	INSTITUCIÓN:	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Edinson Johan Gomez	NOMBRE:	
CEDULA:	1098686063	CEDULA:	
CARGO:	Coordinador Calidad	CARGO:	

Escaneado con CamScanner

159

Bucaramanga, Enero 22 de 2025

Señores

ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

Ciudad

OBJETO SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".

REFERENCIA: **CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS PRINCIPAL**

La suscrito, **LUIS ALFREDO RIAÑO** , identificada con la cédula de ciudadanía No. 1.098.675.932 de Bucaramanga , actuando en calidad de Representante Legal, de la empresa **SUPERLOGISTICA BGA SAS**, contamos con un establecimiento de preparación de alimentos con concepto sanitario favorable y debidamente registrado en la cámara de comercio ubicado en la ciudad de Bucaramanga en la carrera 31 NO 52B-160

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 de Bucaramanga
Representante Legal –SUPERLOGISTICA BGA SAS

RIC# 106710

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

invima

Alcaldía de Bucaramanga

160

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 15/01/2025 ACTA N°: 07889

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [X] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [ ] Cuál: ELABORACION ALIMENTOS.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: SUPERLOGISTICA BGA SAS.
*CÉDULA / NIT: 900751931 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6800190075193
*NOMBRE COMERCIAL: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BGA.
*DIRECCIÓN: CLA 31 #52B-160 MATRICULA MERCANTIL: 106710
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: LABECERA.
TELÉFONOS: 3165267861 FAX:
CORREO ELECTRÓNICO: SUPERLOGISTICA.BGA@GMAIL.COM.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: SUPERLOGISTICA BGA SAS
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 900751931
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: FELIPE MAURICIO URIBE CAITAN
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 91509603
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CLA 31 #52B-160.
*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.
*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: DEC 0167/2021 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 8

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique: POR # 1-WEB-20250100002815.

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 5 y 7. Artículo 33, Numeral 8)*	(2)	1	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2 Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3)*	(2)	1	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)*	(2)	1	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			10	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	(5)	2,5	0	C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(7)	3,5	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(2)	1	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	(7)	3,5	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(4)	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 89 Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	(5)	2,5	0	C

Powered by CamScanner

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 15, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)*	(9)			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)	3,5	0	C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)*	(4)	2	0	NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	(7)	3,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(4)	2	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	(2)	0	CODIGO COLORES. C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)*	(7)	3,5	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	(1)	0	ACTUALIZACION REGISTROS C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
97%	X FAVORABLE	(90-100%)	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

Powered by CamScanner

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	8
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	8

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | NO | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 15 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

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

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	RONALD SERRANO	NOMBRE:	
CÉDULA:	91509199	CÉDULA:	
CARGO:	TEC - AREA SANID	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.A.B.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	ALFREDO PIAÑO PRON	FIRMA:	
NOMBRE:	ALFREDO PIAÑO PRON	NOMBRE:	
CÉDULA:	1098675.932	CÉDULA:	
CARGO:	REPRESENTANTE LEGAL	CARGO.	

Powered by CamScanner

APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

ANEXO 8
APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL

Los suscritos **SUPERLOGITICA BGA SAS** representado por **LUIS ALFREDO RIAÑO** en calidad de REPRESENTANTE LEGAL, domiciliado En **BUCARAMANGA** ., identificados con 1.098.675.932 expedida en Bucaramanga, quien en adelante se llamará colectivamente el Proponente, me permito presentar el ANEXO DE APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL, así:

En cumplimiento de lo señalado en la Ley 816 de 2003 "por medio de la cual se apoya a la industria nacional a través de la contratación pública" y en aplicación de lo establecido en el artículo 2.2.1.2.4.2.1 del Decreto 1082 de 2015, se ofrece lo siguiente:

CRITERIO	MARQUE CON UNA X UNA SOLA OPCION, POR CUANTO SON EXCLUYENTES
Bienes y servicios nacionales	X
Bienes y servicios extranjeros que incorporen servicios profesionales, técnicos y operativos nacionales.	

Atentamente,

LUIS ALFREDO RIAÑO PABON
C.C. No. 1.098.675.932 Bucaramanga
Representante Legal – SUPERLOGISTICA BGA SAS
CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504
Teléfono 6076960407
Celular 3183412809
Mail. directoradmin@superlogistica.bga

Super logística BGA

Sede Administrativa: Carrera 31 No 51 - 71 Bucaramanga – Santander Contactos: Sede Administrativa:
Telf.: 607 6960407 Cel: 3012467622 Email: directoradmin@superlogisticabga.com