DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN GENERAL O

El contratista deberá allegar registro sanitario de los productos a suministrar, el cual deberá encontrarse vigente durante todo el periodo de ejecución del contrato, tanto para la ración preparada en sitio como para la ración industrializada y para los implementos de aseo y desinfección o cualquier elemento que aplique la condición de tener un registro sanitario y se utilice en la prestación del servicio de alimentación. En caso de tener cambios de marcas de productos se deberá informar por escrito al Nutricionista Dietista y adjuntar los registros nuevos

DSC
INTERNATIONAL SAS

RACION INDUSTRIALIZADA

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-1284-24

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ACOSTA RIVERA SA	CR 3 No 5 - 35 CENTRO-SUBACHOQUE CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 20 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
LEIBY VIVIANA LOPEZ URRUTIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo.*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo: https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 **Chat de WhatsApp:** 312 9505 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 20 DE MAYO DEL 2024

MARTIN EMILIO BARRERA GARZON
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Gonzalo Acosta
Cédula 2975701
Cargo Rep Legal
Fecha Mayo 21/2024

El establecimiento cambio Nombre Razon Social a Alimentos Lieolac SAS. 22-05-2024 23-05-2024

Powered by CamScanner

invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-843-FM114	Version: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	SUBACHOQUE / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-21, 2024-05-22, 2024-05-23

DATOS GENERALES

Razon social	ALIMENTOS RICOLAC SAS		
Direccion	CR 3 No 5-35 CENTRO		
Representante Legal	GONZALO ACOSTA GARCIA		
Codigo inscripcion planta	80006453621-1	NIT	800064536-7
Telefonos	8245967-3152416787	Correo electrónico de notificacion judicial/alterno	[redacted]
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-1284-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1511 de 2011, Resolución 3929 de 2013, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	47	Maquilas	NO

SUBCATEGORIAS EVALUADAS	1.2.2 Leche condensada
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/cajanetas de leche
	1.9.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchariables, salvo
	3.3.1 Postres a base de agua con sabores naturales, diferente a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta
	4.2.3 Confituras, frutas confitadas, jaleas y mermeladas y demás productos para untar a base de frutas, se incluyen las salsas de frutas y jarabes de frutas, se excluyen los productos a base de sacarosa
	5.1.2 Chocolates para consumo directo, se incluyen los sucedáneos de chocolate para consumo directo

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Linea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE CONDENSADA	10	UNO
	AREQUIPE, CARAMELOS, PANELITAS, DULCE DE LECHE	62	UNO
	POSTRES A BASE DE LECHE	35	UNO
	GELATINAS A BASE DE AGUA LISTAS PARA EL CONSUMO, INCLUSIVE AQUELLAS CON TROZOS DE FRUTA	22	UNO
	MERMELADAS Y BOCADILLOS	192	UNO
	CHOCOLATINAS	12	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	LEIDY VIVIANA LOPEZ URRUTIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GIT CO2
	ESMITH DEL CARMEN BASANTE BASTIDAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GIT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	KATIUZCA MARTINEZ ALMENTERO	COORDINADORA DE PLANTA	CC	1.128.046.955

Powered by CamScanner

Invima

	VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS	
	Version: 09	Fecha de emisión: 2023-11-03
Ciudad - Departamento:	Fecha: 2024-05-21, 2024-05-22, 2024-05-23	Acta No:

DATOS ESTABLECIMIENTO

Razon social:	
Dirección:	

RESULTADO

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
				Número de no conformidades evaluadas	6
				Medidas sanitarias de seguridad por incumplimiento sanitario o prohibición	NO
				Medidas sanitarias de seguridad aplicada por peligro inminente	NO
				¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
				Porcentaje total del porcentaje de cumplimiento	86.75
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Observaciones: (M) Anotación (del) Anotación eliminada/modificada (M) Anotación (MC) Anotación relativa a control

Exigencias

Subcategoría 1.2.2.1.7.1 A 1.10.5.1 1.6.4.1 1.8.2.1 2.5.1.3 4.6.1 1.6.1.5 Subcategoría 4.2.2 1.6.1.7 2.2.2.3 3.1.1.4 4.6.1.5 4.6.4.6.5 Subcategoría 5.1.1 1.6.1.5 2.2.2.1 3.1.1.4 4.6.1.5

De conformidad con la verificación en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1841 de 2013, Resolución 3931 de 2013, Resolución 2310 de 1986 y demás reglamentación sanitaria aplicable

Exigencias solicitadas telefónicamente o presencial o personal: Ninguna

Exigencias solicitadas telefónicamente o mediante el diligenciamiento de la visita: Ninguna

Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC: Oficio entrante 7300-1284-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 2024103619A de fecha 10/05/2024

El establecimiento cuenta de nombre de razón social el 21 de mayo de 2024 a Alimentos Ricuter SAS y sin embargo, conserva el nuevo NIT y Dirección. En anexo Cámara de Comercio. Se evalua un solo rotulo para el establecimiento

Observaciones o manifestaciones del responsable en la planta o en atender la visita: Virgana

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: LEIBY VIVIANA LOPEZ URBUTIA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ESMITH DEL CARMEN BAGANTE BASTIDAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: KATHERINE MARTINEZ ALMENTERO
Cargo: COORDINADORA DE PLANTA
Documento: CC 1.126.048.960

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

OTRAS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: SC-INSPECCIÓN	Versión: 03	Fecha de emisión: 2015/05/13	

Unidad / Dependencia	Soacha-Cundinamarca	Fecha	2023/11/6 a 13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	900444750-2	Dirección	CR 13A No 9-09 SEGUNDO SECTOR DUCALES
Razón Social	NEOLAC G&G SAS	Teléfonos	3017516899 3142447117
NIT - CC	900444750-6	Correo electrónico	ntollac@hotmail.com
Representante Legal	JOSE MIGUEL GALLO BURGOS	Fax	NO REPORTA
UTI	Centro Oriente 2	Oficio Comisorio	7321-2021-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de inspección Sanitaria en atención a solicitud, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013; Resolución 2310 de 1986; Decreto 616 de 2006 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

Nº. De empleados	15		
Maquilas	Productos Colombianos -BOCANOS	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con la establecida en Cámara de Comercio?	Si
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.3 Derivados lácteos batidos o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, leches cultivadas con bifidobacterias).		
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche		
LINEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo
	1.1.3 Yogur y kumis		112 TONELADAS / AÑO
	1.7.1 Dulces a base de leche variedades: Vaso de dulce con leche vaso de gorditas rellenas de dulce con leche, rollitos de dulce con leche, conchitas de leche entre otros.		330 TONELADAS / AÑO

Powered by CamScanner

Invima

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Subcategoria1	82
Subcategoria2	84
Subcategoria3	
Subcategoria4	
Subcategoria5	
Subcategoria6	
Subcategoria7	
Subcategoria8	
Subcategoria9	
Subcategoria10	
Materias Primas	
Numero de subcategorias evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	83

Se aplica MSS? NO | Tipo de medida

Se tomo muestra para analisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe dar cumplimiento a las siguientes exigencias:

Linea 1: 1.2, 1.6, 2.2, 3.4, 5.1, 5.3, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6 — Linea 2: 1.2, 5.1, 5.3, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6—

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 2674 de 2013; Resolución 2310 de 1986; Decreto 616 de 2006 .

Exigencias adicionales:

No Aplica

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso

No Aplica

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

1. Se realiza visita en atencion a solicitud con radicado Invima No 20221604682 de fecha 30/11/2022 para levantamiento de medida sanitaria de seguridad 2. En la visita anterior se realizo evaluacion de la linea 7.1.3 Productos de panaderia dulce tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces, correspondiente a galleta, el vaso de galleta de esta linea se utiliza para llenar con arequipe y comercializar como "vaso galleta con dulce de leche", entonces no se realiza evaluacion como linea de produccion. En el momento de la visita como contingencia van a comprar toda la produccion de galleta a proveedor que tienen de respaldo para volumenes que superan su capacidad de producción.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: William Orozco

Nombre: William Giovanni Orozco Idarraga

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma: Viviana Pacheco

Nombre: Viviana Pacho Ospina

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTT Centro Oriente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: JHONATAN ESTEBAN TAVERA PINEDA

Cargo: 1031154226

C.C.: Coordinador de planta

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	TANGUA / NARIÑO	Fecha	2024-09-25

DATOS GENERALES

Razón social	FABRICA DE LACTEOS LA VICTORIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROPIEDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS		
Dirección	KM 15 VI PANAMERICANA SUR SC COBA NEGRA		
Representante Legal	MARIA FERNANDA PORTILLA RIOS		
Código inscripción planta	9006037476-1	NIT	900603747-6
Teléfonos	3154925945 3164819817	Correo electrónico de notificacion judicial:alterno	[illegible]
Grupo de trabajo territorial	GRUPO DE APOYO NARIÑO	Oficio comisorio	7100-0433-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Radicado invima No. No 20241205303 DEL 2024/08/13, con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria en especial la Res. 2674 de 2013. Decreto 616 de 200, Res 2310 de 1986 y demás reglamentación que le aplique.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	17	Maquilas	NO REALIZA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/cremeríos de leche
	1.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 1.1.3 y 1.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	QUESOS FRESCOS NO MADURADOS	52	UNO
	BEBIDAS FERMENTADAS (YOGURT Y KUMIS)	1.092.000	UNO
	AREQUIPE	149	UNO
	REFRESCOS DE AGUA	60.000	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	ESTHER LILIANA RUANO ESTRADA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT GAN
	AURA LUCIA CHACON LEGARDA	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT GAN

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	ELIANA CAROLINA PINEDA MENESES	JEFE DE CALIDAD	CC	1.017.186.204
	WILSON ROMAN	JEFE DE PRODUCCIÓN	CC	5.254.438

Powered by CamScanner

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 — Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	TANGUA / NARIÑO	Fecha	2024-09-25

DATOS GENERALES

Razón social	FABRICA DE LACTEOS LA VICTORIA ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROPIEDAD DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS
Dirección	KM 55 VI PANAMERICANA SUR SC COBA NEGRA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	75,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	4
Subcategoría 3.2.1	72,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	78,00	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	76,66	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	75,50
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.5 : 1.1.1-1.3.1-1.4-2.2-2.4-3.1-3.3-3.4-5.1-5.2-5.3-6.1-6.2-6.5; Subcategoría 1.1.2 : 1.1-1.3-1.4-2.2-2.3-2.4-3.1-3.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.5-6.1-6.2-6.5; Subcategoría 1.7.1 : 1.1-1.4-2.3-2.4-5.1-3.3-3.4-5.1-5.3-6.1-6.2-6.5; Subcategoría 3.2.1 : 1.1-1.3-1.4-2.4-3.1-3.3-3.4-5.1-5.2-5.3-6.1-6.2-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7130-6433-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado No 20241205303 DEL 2024/08/13 La visita de inspección sanitaria se realiza en atención a Radicado Invima No. No 20241205303 DEL 2024/08/13, mediante el cual el usuario solicita la visita de inspección sanitaria a la planta, razón por la cual se realiza la presente visita los días 24 y 25 de septiembre del presente, en la cual se evaluar 4 líneas de producción que están en funcionamiento y se emite concepto sanitario al establecimiento como consta en la presente acta
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ESTHER LILIANA RUANO ESTRADA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT GAN

Firma:
Nombre: AURA LUCIA CHAGON LEGARDA
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT GAN

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ELIANA CAROLINA PINEDA MENESES
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.017.189.204

Firma:
Nombre: WILSON ROMAN
Cargo: JEFE DE PRODUCCIÓN
Documento: CC 5.254.438

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS.FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	**Fecha**	2024-06-13; 2024-06-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA		
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5		
Representante Legal	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE		
Código inscripción planta	8150048215-1	**NIT**	8150048215
Teléfonos	6026419908;3148970368	**Correo electrónico de notificación judicial;alterno**	gerencia.calidad@qyt.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	**Oficio comisorio**	7308-914-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a: Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	177	**Maquilas**	MEDALLA DE ORO;CAÑAVERAL;DOÑA LUPE;MERCAR;NORMANDY

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kifir, leches cultivadas con lactobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	LACTEOS UAT (UHT)	9.600.000	UNID

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	JULIAN OJEDA ARIAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
	JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	YERLIS PINEDA	DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL	CC	1.065.599.787

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS.FM.14	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-12 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5
Subsalegerías	1.1.1;1.1.2;1.3.1
Línea(s)	LACTEOS UAT (UHT) ;0;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	10		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la ejecución de las operacio. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	10		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 19 num. 6	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 3, 3, 4, 5, 6 y 7	a/	5		De evidencia zona de piso con deterioro en su estructura en la parte baja del equipo esterilizador
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.1, 8.2, 8.3. y 8.4	a	10		
1.6	Posee Bloc(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.3 y 8.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8.1, 8.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 19 num. 3	a	10		
2.2	Posee un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	a/	12,5		De observa adicionalmente de tipo no sanitario para efectos de anotarse en la banda de transporte de las unidades envasadas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 6	a	15		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 23	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 8 num 3, Art. 26 num 4.	a	15		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2, 1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 26 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.3; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 29 num. 1,2,4,5 Art. 39 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	30		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5 Art. 29 num. 1 y 4	a	30		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) detectados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 . num. 2, Art. 16 num. 1 y 2	a	30		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16	a	30		
5.5	Control de envasado y encolaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012. 834, 835 de 2013.	a	30		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	30		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 30% del valor total de la evaluación)					30,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 2542/2023	a	15		Ver anexo de rótulado para el producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA MARCA MR QUICK PRESENTACION POR 1100 ML ENVASE LAMINA COEXTRUIDA EN 7 CAPAS CON MEZCLA DE POLIETILENOS DE BAJA DENSIDAD
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					97,13

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-668-FM14		Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento:	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha:	2024-06-13; 2024-06-14

DATOS GENERALES

Razón social:	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección:	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1	97,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	97,13
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones:	(A) Aceptable	(AC) Aceptable con requerimientos	(I) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1 -1.1-2.2:
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objeto de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio convierto 7308-314-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados reclamados Se realiza intervención de resultados reclamados de laboratorio invima según ensayo informe de ensayo 23240536D, donde se señala un presunto incumplimiento de los determinados previstos en la normatividad sanitaria respecto a su calidad comercial en el producto objeto de muestreo, a saber: LECHE LARGA VIDA ENTERA, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA marca MR QUICK presentación de 1100 mL (lote: L 2405318 ; fecha de vencimiento: 2024-09-17). Los detalles de lo actuado y sus soportes se consignan en el documento adjunto que forma parte integral de la presente acta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIAN OJEDA ARIAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT DC2

Firma:
Nombre: JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT DC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: YERLIS PINEDA
Cargo: DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL
Documento: CC 1.066.595.787

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC- INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-13; 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA		
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 6		
Representante Legal	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ RUSSE		
Código inscripción planta	8150048215-1	NIT	815004821-5
Teléfonos	6025410906;3146970360	Correo electrónico de notificación judicial;alterno	egerencia.calidad@yvl.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio	7306-914-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	177	Maquilas	MEDALLA DE ORO;CAÑAVERAL;DOÑA LUPE;MERCAR;NORMANDY

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)

1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LACTEOS UAT (UHT)	9.600.000	LITRO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JULIAN OJEDA ARIAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT GC2
JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT GC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
YERLIS PINEDA	DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL	CC	1.065.599.787

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-PMT-14	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-04

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	**Fecha**	2024-08-13; 2024-08-14

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 8
Subcategorías	1.1.1.1.1.2;1.3.1
Línea(s)	LACTEOS UAT (UHT) ;0;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013. Art. 16 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencia zona de piso con deterioro en su enlucido en la parte baja del equipo esterilizador.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estaciones) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 18 num. 3	a	20		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 16 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	11,5		De observa soldaduras de tipo no sanitario para efectos de amarre en la bandia de transporte de las unidades envasadas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 20 num. 2, Art. 10 num. 6	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 30 num 4	a	15		

3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6, Art. 29 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 36 num 3; Art 38 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.3; Art. 29 num. 1; Art. 28 num. 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 29 num. 1,3,4,5 Art. 39 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18	a	10		
5.5	Control de envasado y empaque. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4140 de 2012; 604, 606 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.16, num 9. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 2492/2022	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA MARCA NR QUICK PRESENTACION POR 1100 ML ENVASE LAMINA COEXTRUIDA EN 7 CAPAS CON MEZCLA DE POLIETILENOS DE BAJA DENSIDAD
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					97,13

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-845 FM114		Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento:	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha:	2024-06-13, 2024-06-14

DATOS GENERALES

Razón social:	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA
Dirección:	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1	97,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por retirada o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	97,13
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones:	(A) Aceptable	(AF) Aceptable con requerimientos	(I) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1 -1 a 2.3: De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio consecutivo 7506-014-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados Se realiza intervención de resultados microbiológicos de laboratorio Invima según ensayo Informe de ensayo: 232401302, donde se señala un presunto incumplimiento de los determinantes previstos en la normatividad sanitaria respecto a su calidad comercial en el producto objeto de muestreo, a saber: LECHE LARGA VIDA ENTERA, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (U-HT) LARGA VIDA ENTERA marca MR QUICK presentación de 1180 mL (lote: L: 2425318 ; fecha de vencimiento: 2024-09-17). Los detalles de lo actuado y sus soportes se consignan en el documento adjunto que forma parte integral de la presente acta
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JULIAN QUEDA ARIAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT OC1

Firma:
Nombre: JUAN PABLO ZAMORANO VALLECILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GIT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: YULIS PINEDA
Cargo: DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL
Documento: CC 1065 595 787

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Bebida láctea con Avena UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura– Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, agua, azúcar, Avena, sal, Sabor artificial (avena), Mix plus avena (espesante (carragenina), emulsificante (monoglicéridos de ácidos grasos)) estabilizante permitido (Tripolifosfato de Sodio).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos.

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural) y Gluten.

6. OGM

No contiene

COPIA NO CONTROLADA

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (Kcal)	Por 100 ml	Por porción
	58	**116**
Grasa total	1,7 g	3,3 g
Grasa saturada	**1,0 g**	**2,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	8,9 g	18 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	8,3 g	17 g
Azúcares añadidos	**4,2 g**	**8,3 g**
Proteína	1,8 g	3,5 g
Sodio	**45 mg**	**91 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0,10 mg	0,21 mg
Calcio	55 mg	109 mg
Zinc	0,21 mg	0,42 mg

***Referencia de análisis bromatológico INFORME DE ANALISIS No. F-22-26659-0; Laboratorio Biotrends.**

Referencia (ml)	No de Porciones
200	1
900	4,5

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: caracteristico.
- Olor: Lácteo combinado con avena caracteristico del producto.
- Sabor: lácteo combinado con avena, caracteristico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia densa.
- Apariencia: característico de avena.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS.

COPIA NO CONTROLADA

Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 dias no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006,**

ANALISIS	PARAMETRO
Brix (minimo)	9
pH	6,5 – 6,8
% Acidez	0.06 - 0.12
%m/m Grasa Mínimo	1,5
% m/m proteína Láctea	1.4
Viscosidad	140 - 470 Cp
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 15/15°C g/ml	1.040 – 1,055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en temperatura ambiente. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche y/o Gluten se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). el lote y la fecha de vencimiento son impresos con sistema de cinta codificadora y/o sistema de inyección de tinta según Resolución 5109/2005 y Resolución 810 del 2021.

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

COPIA NO CONTROLADA

Presentación de 200 ml y 900ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.
Transportarse a través de vehículos no refrigerados cumpliendo con la Resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- NTC 5246 Productos lácteos bebidas con avenas.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSA-0022870-2022

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, Bodega 5, Cavasa.
Tel 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
Candelaria- Valle- Colombia
www.qyt.com.co

COPIA CONTROLADA

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Bocadillo de Guayaba

FECHA DE MODIF: 09-JUL-2022

Nombre comercial	Bocadillo de frutas variedades: guayaba. Marca Ricolac.
Fabricante y NIT	Ávila Flores Héctor Julio/Productos Guavatá Nit 91014142-1
Envasado	Acosta Rivera S.A Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	RSAE12I23614



Calidad	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: * Resolución 2674 de 2013 * Resolución 3929 de 2013 * Resolución 5109 de 2005 * NTC 5856 Bocadillo de Guayaba. Especificaciones * INVIMA Bocadillo Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del producto	**Generalidades** Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de guayaba, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales, que sometida a un proceso de cocción o concentración logra una contextura dura y un color rojo brillante. Tiene aroma y color característico y una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. El producto tradicional tiene forma de bloques cuadrados o rectangulares pequeños. **Requisitos generales** El bocadillo presenta las siguientes características sensoriales: color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada. Libre sabores y olores extraños y de consistencia firme. El bocadillo es elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta. De consistencia Semiblanda, color rojo brillante, sabor dulce De forma característica, cuadrado y/o rectangular. De acabado liso y uniforme. Sin presencia de material extraño, libre de semillas.
Nombre específico de los ingredientes	Pulpa de guayaba, endulzante: azúcar, espesante: pectina. **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 3929 de 2013
Características Toxicológicas	Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.

Características fisicoquímicas.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	VLR REFERENCIA NTC 5856. Bocadillo de guayaba. Especificaciones. Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Sólidos solubles a 20°C (°Brix)	AOAC 932.12/Refractometría	75,7	75 - 85	CUMPLE	QC300
Humedad (g/100g)	AOAC 925.45 B/Secado en estufa	18,1	11 – 20	CUMPLE	QC300
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	80,8	Min 80	CUMPLE	QC300

Características Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN INVIMA Bocadillo	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Mesófilos aerobios UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 990.12 20th. Edition, 2016. Foods	<10	10000	Cumple	MF400
NMP Coliformes Totales NMP/g	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	<3	<3	Cumple	MF400
NMP Coliformes Fecales NMP/g	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	<3	<3	Cumple	MF400
Rcto. de Esporas de Clostridium sulfito reductor UFC/g	Recuento en Placa	<10	<10	Cumple	MF400
Rcto. de Mohos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition, 2016.	<10	2000	Cumple	MF400

* Para estos análisis no hay norma de comparación

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Bocadillo de Guayaba** FECHA DE MODIF: 09-JUL-2022

Composición química e información nutricional

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	VLR REFERENCIA NTC 5856. Bocadillo de guayaba. Especificaciones. Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteina (g/100g)	AOAC 920.115 G/ Kjeldah	0,3	*	*	QD300
Sólidos Totales (g/100g	Calculos por diferencia	81,9	*	*	QD300
Grasa (g/100g)	AOAC 920.115 F/Rosse-Gottlieb	0,0	*	*	QD300
Grasa saturada (g/100g)	AOAC 996.06/CG,FID	0	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	AOAC 996.06/CG,FID	0	*	*	QD300
Azucares Reductores Totales (g/100g)	AOAC 923.09/Eynon-Lane	64	*	*	QD300
Carbohidratos (g/100g)	Calculos por diferencia	80,9	Min 60	CUMPLE	QD300
Cenizas (g/100g)	AOAC 920.115 E/Calcinación	0,7	*	*	QD300
Humedad (g/100g)	AOAC 925.45 B/Secado en estufa	18,1	11 – 20	CUMPLE	QD300
Fibra cruda o bruta (g/100g)	AOAC 962.09/Digestión Acida-Alcalina calcinación	0,0	*	*	QD300
OTRAS DETERMINACIONES					
Calorias (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	325	*	*	QD300
Calcio (mgCa/100g)	AOAC 991.25 F/Absorción Atómica	21	*	*	QD300
Hierro (mgFe/100g)	AOAC 999.11/Absorción Atómica	0,8	*	*	QD300
Sodio (mgNa/100g)	AOAC 990.23/Absorción Atómica	36	*	*	QD300

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	VLR REFERENCIA NTC 5856. Bocadillo de guayaba. Especificaciones. Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorias (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	325	*	*	QD300
Proteina (g/100g)	AOAC 920.115 G/ Kjeldah	0,3	*	*	QD300
Grasa (g/100g)	AOAC 920.115 F/Rosse-Gottlieb	0,0	*	*	QD300
Grasa saturada (g/100g)	AOAC 996.06/CG,FID	0	*	*	QD300
Grasa trans-isómeros (g/100g)	AOAC 996.06/CG,FID	0	*	*	QD300
Azucares Reductores Totales (g/100g)	AOAC 923.09/Eynon-Lane	64	*	*	QD300
Carbohidratos (g/100g)	Calculos por diferencia	80,9	Min 60	CUMPLE	QD300
Calcio (mgCa/100g)	AOAC 991.25 F/Absorción Atómica	21	*	*	QD300
Hierro (mgFe/100g)	AOAC 999.11/Absorción Atómica	0,8	*	*	QD300

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Caracteristicas Organolépticas

Color: Rojo brillante, uniforme **Olor**: Dulce, propio de la fruta procesada
Sabor: Dulce , propio de la fruta procesada **Textura**: Consistencia firme, semiblanda
Apariencia: Acabado liso y uniforme

Caracteristicas del empaque

Empaque: El empaque es acorde con la composición fisicoquímica y naturaleza del producto, lo cual determina las características de resistencia, permeabilidad al oxigeno y a la humedad. El tipo de cierre garantiza la integridad física del producto y su conservación dentro del empaque. El empaque primario corresponde a empaque flexible BOPP (monocapa o laminado), apto para procesos de impresión. El producto se empaca individualmente en bolsa de 10x7,5 cm de tamaño: material polipropileno biorientado calibre 25 micras, sellado al calor.

Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez antren en vigencia.
La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.

Presentación

Presentaciones comerciales
Presentaciones comerciales desde 10g hasta 200 g en unidades enteras y/o fraccionadas

ETP-20-02

FICHA TECNICA: Bocadillo de Guayaba

FECHA DE MODIF: 09-JUL-2022

Proceso de elaboración

Se parte de una mezcla de pulpa de guayaba, azúcar y demás ingredientes. Se inicia la cocción o evaporación, hasta obtener una concentración de grados brix de mínimo 75ºBx, en un tiempo mayor de 40 min. Acto seguido se moldea en bandejas y se deja enfriar para su posterior corte, empacado y rotulado

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación
		Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
Evaporación	PC	**Grados Brix.** Monitoreado y registrado para liberación	75 - 85 ° Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos
		Presión de vapor. Monitoreado y registrado en mínimo tres tiempos	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima
Moldeo	PC	Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
		Tamaño de moldeo	Uso de regla para el tamaño	Pasar la regla de moldeo adecuado para cortar el excedente si se moldeado más alto o adicionar más bocadillo y moldear si el moldeo es más bajo
Empacado	PC	Controles de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme
Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)

Vida útil, fecha de vencimiento.

La vida útil del producto es de 180 días contados a partir del día de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte

Conservación: Este producto se almacena a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible.

Almacenamiento: El producto se almacena en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Transporte: Se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, va en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Controles especiales para la entrega al operador logístico

Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así como también a los lugares de almacenamiento del producto. Se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

Firma de la persona responsable

Katiuska Martínez Almentero
Jefe de Control de Calidad

Dirección y teléfono del fabricante

Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca
Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	CODIGO: HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – VARIEDADES DE DULCE DE LECHE	FECHA: 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	COCADA DONITA DE DULCE DE LECHE
FABRICANTE	NISILAC G&G S.A.S
NIT	900.444.750-6
DIRECCION	CRA 11 A No. 9 – 09 – SECTOR DUCALES – SOACHA – CUNDINAMARCA
REGISTRO SANITARIO	RSA-0014373-2021
MARCA	NISILAC G&G
PRESENTACION	

UNIDAD	ESTUCHES
8g	Por 24 und – 190g
10g	Por 40 und – 240g
15g	Por 50 und – 400g
20g	
25g	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

El dulce de leche es un producto alimenticio que se prepara mediante la cocción de la leche con azúcar y bicarbonato de sodio en altas temperaturas (82° Brix) durante varias horas, hasta que la leche se evapora y el azúcar se carameliza. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y cremoso.

INGREDIENTES

Leche entera pasteurizada, azúcar, fécula, regulador de acidez (bicarbonato), conservantes (ácido sorbido, sorbato de potasio y benzoato de sodio), silicona antiespumante, color artificial (caramelo simple y amarillo N°5 C.I.), coco deshidratado y uvas pasas. **Contiene lactosa y tartrazina.**

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

El Producto cumple con las siguientes características:

PARAMETRO	METODOLOGIA APLICADA	VALOR DE REFERENCIA RES. 2310 -1986	RESULTADO No. F-26290422-C22
Materia grasa láctea g/100g	Roese-Gottlieb	--	5,4
Humedad g/100g	Secado en estufa	Max. 30	17,1

PARAMETROS MICROBIOLGICOS

El Producto cumple con las siguientes características:

PARAMETROS (Unidades)	VALORES DE REFERENCIA RES. 2310-1986				RESULTADO No. M-26290422-C22
	n	M	M	c	
Recto. De Staphylococcus aureus coagulasa positiva	-	-	200	1	<10
Recuento de Coliformes Totales(NMP/g)	3	20	40	1	<3
Recuento de Coliformes Fecales (NMP/g)	3	<3	<3	0	<3
Mohos y levaduras (UFC/g)	3	200	100	1	<10
Recto. De aerobios mesofilos (UFC/g)	1	<10	2000	-	190

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

El Producto cumple con las siguientes características:

PARAMETRO	METODOLOGIA APLICADA	VALOR DE REFERENCIA RES. 810 - 2021	APORTE NUTRICIONAL No. F-12790722-C22
Humedad	Secado por estufa	*	17
Cenizas	Calcinación	*	1.1
Calorías	Determinación de A	*	365
Grasa total	Geber. AOAC 2000.18.21st. Ed. 2019	*	8.2
Grasa saturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	4.9
Grasa mono insaturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	2.6
Grasa poliinsaturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	0.7
Grasa Trans	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	90
Carbohidratos totales	Calculo por diferencia	*	69
Fibra dietaria	AOAC 985.29	*	1.6
Azucares totales	AOAC 923.09/Eynon-Lane	*	67
Azucares añadidos	Calculo matemático	*	33
Proteína	Kjeldahl, AOAC 991.20.1st.Ed. 2019	*	4.5
Sodio	Espectrofotometria de absorción atómica	*	91
Vitamina A	Cromatografia	*	0
Vitamina D	Cromatografia Liquida	*	0
Hierro	Espectrofotometria de absorción atómica	*	0
Calcio	Espectrofotometria de absorción atómica	*	158
Zinc	Espectrofotometria de absorción atómica	*	0.7

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Para consumo humano e Ideal para compartir como postre dentro de cualquier ocasión especial.
	OMG	No contiene OMG, ni aditivos OMG.
	ALERGENOS	Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; y TARTRAZINA los cuales pueden causar reacciones alérgicas o de intolerancia.
	CONSUMIDORES POTENCIALES	Niños mayores de cuatro (4) años, Mujeres embarazadas y adultos en general.
	GRUPO VULNERABLE	Personas intolerantes a la Lactosa y con diabetes.

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	CODIGO: HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – VARIEDADES DE DULCE DE LECHE	FECHA: 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

<table>
<tr><td rowspan="3">ENVASE</td><td>PRIMARIO</td><td>
<table>
<tr><th>TIPO DE EMPAQUE</th><th>MATERIAL</th><th>PRESENTACION</th><th>TIPO DE SELLE</th></tr>
<tr><td rowspan="5">Bolsa</td><td rowspan="5">Película de Polipropileno Biorientado Transparente (BOPP)</td><td>8 gramos</td><td rowspan="5">Termo sellado</td></tr>
<tr><td>10 gramos</td></tr>
<tr><td>15 gramos</td></tr>
<tr><td>20 gramos</td></tr>
<tr><td>25 gramos</td></tr>
<tr><td>Estuche</td><td>Polietileno Tereftalato (PET)</td><td>190 gramos
240 gramos
400 gramos</td><td>Selle manual Lado-Lado</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>SECUNDARIO</td><td>Bolsa x 60 unidades
Caja x 250 estuches de 250 gramos cada uno</td></tr>
<tr><td>TERCIARIO</td><td>Bulto X 30 bolsas de 60 unidades
Bulto X 20 bolsas de 40 unidades</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONSERVACION</td><td>El producto se conserva a una temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan.
Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMACENAMIENTO</td><td>Este producto se mantiene en canastillas estibadas, o por unidades en un estante a una temperatura ambiente. Los cuartos de almacenamiento permanecen en buenas condiciones higiénicas sanitarias, y disponen de controles de temperatura.

Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ROTULACION</td><td>La fecha de vencimiento está impresa en el empaque: día/mes/año
Lote: número interno de la compañía + código del operario.</td></tr>
<tr><td colspan="2">VIDA UTIL</td><td>Vida útil de 75 días para producto empacado en estuche y 90 días para producto por unidad partir de la fecha de producción, en condiciones adecuadas de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>El producto es transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, fresco y seco, se mantienen controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega.

El producto se mantiene en condiciones que cumplen con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Controles especiales durante la distribución: Se verifica el tiempo de entrega y la temperatura del vehículo, como mínimo tres tomas de temperatura en el recorrido y se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td colspan="2">LEGISLACION SANITARIA</td><td>El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 810 de 2021 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
Resolución 2492 de 2022 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
Resolución de 254 de 2023 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
Resolución 2674 de 2013 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
Resolución 2310 de 1986 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
Resolución 5109 de 2005 Expedida por el ministerio de salud y protección social.</td></tr>
</table>

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	CODIGO: HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – VARIEDADES DE DULCE DE LECHE	FECHA: 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

	Resolución 333 de 2011 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 683 de 2012 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONCEPTO SANITARIO	Se presenta concepto higiénico sanitario favorable con puntaje de 85%, renovado cada 12 meses.
DEPARTAMENTE DE CONTROL DE CALIDAD	 Marzo/2023 ***JULIETH CASTRO ROCHA*** Coord. Control de Calidad Produccion.nisilac@gmail.com

FICHA TÉCNICA

	Nombre Empresa: PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	Fecha Emisión: 01-11-2024	Código: KM001

MARCA COMERCIAL PRODUCTO	**KUMIS LA VICTORIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Kumis semidescremado con dulce
NORMATIVIDAD DE CALIDAD DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.	Se cumple con la resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Se cumple con la resolución 616 de 2006, Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Se cuenta con concepto sanitario favorable emitido por la respectiva autoridad sanitaria INVIMA Los procesos de fabricación cumplen con lo estipulado en la resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, en lo relativo a las buenas prácticas de manufactura y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
REQUISITOS GENERALES	***Características organolépticas.*** Sabor y aroma lácteo, con notas ácidas producto de la fermentación de *Lactococcus lactis Subsp. Lactis, Lactococcus lactis Subsp. cremoris*, textura semi fluida y cremosa.
	Composición: - Leche entera pasteurizada, - azúcar, - cultivos lácticos (*Lactococcus lactis Subsp. Lactis, Lactococcus lactis Subsp. cremoris*). • El producto está exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea • El producto está exento de sustancias tóxicas y residuos de medicamentos

FICHA TÉCNICA

	Nombre Empresa: PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	Fecha Emisión: 01-11-2024	Código: KM001

REQUISITOS ESPECIFICOS (físico-químicos)

Características Fisicoquímicas- kumis entero

Requisito	Mínimo
Materia Grasa %(m/m)	1.5
Sólidos Lácteos no Grasos %(m/m)	7.0
Acidez titulable exp. como ácido láctico mlm	0.60-1.20
Prueba de fosfatasa	Negativa

Resolución 02310 de 1985 capitulo II artículo 11 al 13

REQUISITOS ESPECIFICOS (microbiológicos)

Características Microbiológicas

Parámetro	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g	$5x10^3$ufc/g
Coliformes	5	2	10 ufc/g	10^2ufc/g
E. coli	5	0	<10 ufc/g	

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Resolución 1407 de 2022

EMPAQUE Y ROTULADO:

El envasado se realiza en condiciones adecuadas de higiene, usando una película plástica de polietileno de baja densidad apta para el contacto con alimentos que garantiza la inocuidad del producto y la conservación del mismo durante el almacenamiento, trasporte y comercialización.

Los empaques suministrados por proveedores cumplen con la resolución 683 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

Se cumple con la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a consumo humano

Se cumple con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.

FICHA TÉCNICA			
	**Nombre Empresa:** PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	**Fecha Emisión:** 01-11-2024	**Código:** KM001

	Se ajusta a la resolución 333 de 2011, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentación por 200 g.
TIPO DE CONSERVACIÓN	Refrigeración (2-4°C) Consumir en el menor tiempo posible después de abierto.
FORMA DE CONSUMO	Directo. Agítese Antes de Consumir
VIDA ÚTIL ESTIMADA	45 días
REGISTRO SANITARIO	RSA-006681-2018

ES-PLP-141	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 7	ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA SABOR AREQUIPE (BOLSA FLEXIBLE)	
14-08-2022		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida con sabor a Arequipe – Linea UHT.

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, sabor artificial arequipe, color natural caramelo, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus caracteristicas fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxigeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindio, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
COORDINADOR DE ASUNTOS REGULATORIOS.	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE GESTIÓN INTEGRAL

COPIA CONTROLADA

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100ml **83**	Por porción **170**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**26 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos	**4.1 g**	**8.2 g**
Proteína	2.8 g	5.6 g
Sodio	**74 mg**	**147 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	2.3 µg
Hierro	0 mg	0.21 mg
Calcio	115 mg	229 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

***Resultado bromatológico del INFORME DE ANALISIS No. F-22-58202-0**

Referencia (ml)	No de Porciones por envase
200	1

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico.
- Olor: lácteo con nota de Arequipe característico del producto.
- Sabor: lácteo a Arequipe, característico del producto.
- Textura: líquido sin grumos
- Apariencia: líquido fluido, homogéneo

9.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.**

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 – 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud de la República de Colombia.

COPIA CONTROLADA

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

Transportarse en vehiculos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche líquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSA-0021427-2022

COPIA CONTROLADA

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.

Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.

Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.

Tel +57 (2) 6410908

Email: servicioalcliente@qyt.com.co

COPIA CONTROLADA

ES-PLP-142	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 006	Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate (Flexible)	
02-10-23		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida con sabor a Chocolate - Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, cocoa alcalina, sabor artificial a chocolate, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus caracteristicas fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindio, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus caracteristicas y punto de vista productivo.

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene

COPIA NO CONTROLADA

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE PLANTA

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción	
Calorías 150	**Calorías de Grasa 50**

	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 20 mg	7%
Sodio 160 mg	7%
Carbohidrato Total 20 g	7%
Fibra Dietaria 1 g	4%
Azúcares 18 g	
Proteína 5 g	10%

Vitamina A 4 %	**Vitamina C 0 %**
Calcio 20 %	**Hierro 0 %**

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Referencia de análisis bromatológico : 150321690

COPIA NO CONTROLADA

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: café característico.
- Olor: Lácteo con nota de leche achocolatada característico del producto.
- Sabor: lácteo a chocolate, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia poco denso.
- Apariencia: liquido fluido homogéneo

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis

a temperaturas de 55° C y 35° C. Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 - 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 333/2011 del ministerio de salud de la Republica de Colombia.

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

COPIA NO CONTROLADA

14. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche liquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSAV02I35512 Reclasificado Según Riesgo (Expediente actual: 20236059 Estado: Vigente)

RSA-0021427-2022 (Expediente 20236059), este registro corresponde a la nueva codificación establecida por el INVIMA. En el ARTICULO CUARTO se define: AUTORIZAR el agotamiento de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV02I35512. Asi mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado

-

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Via Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co

COPIA NO CONTROLADA

ES-PLP-271	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 2	ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA SABOR FRESA (BOLSA FLEXIBLE)	
14-08-2022		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida sabor fresa – Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, sabor artificial (fresa), estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio y citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina), colorante artificial Rojo No. 40 (rojo allura).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
COORDINADOR DE ASUNTOS REGULATORIOS.	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE GESTIÓN INTEGRAL

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100ml **83**	Por porción **170**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**26 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos	**4.1 g**	**8.2 g**
Proteína	2.8 g	5.6 g
Sodio	**74 mg**	**147 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	2.3 µg
Hierro	0 mg	0.21 mg
Calcio	115 mg	229 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

*Resultado bromatológico del INFORME DE ANALISIS No. F-22-58202-0

Referencia (ml)	No de Porciones por envase
200	1

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico.
- Olor: lácteo a fresa característico del producto.
- Sabor: lácteo a fresa, característico del producto.
- Textura: líquido sin grumos
- Apariencia: líquido fluido, homogéneo

9.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.**

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 – 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud de la República de Colombia.

COPIA CONTROLADA

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche líquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSA-0021427-2022

COPIA CONTROLADA

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.

Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.

Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.

Tel +57 (2) 6410908

Email: servicioalcliente@qyt.com.co

COPIA CONTROLADA

ES-PLP-144	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 7	ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA SABOR VAINILLA (BOLSA FLEXIBLE)	
14-08-2022		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche Entera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida sabor Vainilla – Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera, azúcar, sabor artificial a vainilla, estabilizantes permitidos (tripolifosfato de sodio, citrato de sodio), emulsificante permitido (carragenina).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante un proceso térmico en flujo continuo, aplicado a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos con el fin de que llegue a la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, además garantice la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico en envases estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento y comercialización a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
COORDINADOR DE ASUNTOS REGULATORIOS	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE GESTIÓN INTEGRAL

COPIA CONTROLADA

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100ml **83**	Por porción **170**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**2.0 g**	**3.9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**26 mg**
Carbohidratos totales	11 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos	**4.1 g**	**8.2 g**
Proteína	2.8 g	5.6 g
Sodio	**74 mg**	**147 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	1.2 µg	2.3 µg
Hierro	0 mg	0.21 mg
Calcio	115 mg	229 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

***Resultado bromatológico del INFORME DE ANALISIS No. F-22-58202-0**

Referencia (ml)	No de Porciones por envase
200	1

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico.
- Olor: lácteo a vainilla característico del producto.
- Sabor: lácteo a vainilla, característico del producto.
- Textura: líquido sin grumos
- Apariencia: liquido fluido, homogéneo

9.CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (Método NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.**

ANALISIS	PARAMETRO
Acidez (% Ácido Láctico)	0,12 - 0,16
*Brix	13 - 19
pH	6,3 – 6,8
*Viscosidad	5,3 - 25 Cp
% m/m Grasa mínimo	3.0
% m/m Sólidos Lácteos No Grasos mínimo	7.0
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 20°C g/ml	1.030 - 1.055

***Parámetros internos**

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en un lugar fresco y seco. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos según Resolución 5109/2005 y Resolución 810 del 2021 del ministerio de salud de la República de Colombia.

COPIA CONTROLADA

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días a temperatura ambiente.

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 1419 Leche liquida saborizada.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública)

16. REGISTRO SANITARIO

RSA-0021427-2022

COPIA CONTROLADA

17. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co

COPIA CONTROLADA

NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA DE LECHE – PREMIUM
FABRICANTE	NISILAC G&G S.A.S
NIT	900.444.750-6
DIRECCION	CRA 11 A No. 9 – 09 – SECTOR DUCALES – SOACHA – CUNDINAMARCA
REGISTRO SANITARIO	RSA - 00114373 - 2021
MARCA	NISILAC G&G
PRESENTACION	

UNIDAD	TARROS
5g	Por 40 und – 600g
15g	Por 36 und – 540g
20g	Por 50 und – 750g
30g	

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Este dulce es el resultado de la concentración de la leche azucarada, neutralizada con bicarbonato de sodio y en ocasiones con saborizantes, más la adición de espesantes hasta lograr la consistencia dura y quebradiza de fácil conservación.
Es un producto alimenticio que se prepara en altas temperaturas (98° Brix) durante varias horas.

INGREDIENTES

Leche reconstituida (agua y leche en polvo entera), azúcar, suero, fécula, harina de maíz, conservante (ácido sorbido), silicona antiespumante. **Contiene lactosa.**

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

El Producto cumple con las siguientes características:

PARAMETRO	METODOLOGIA APLICADA	VALOR DE REFERENCIA RES. 2310 -1986	RESULTADO No. F-26310422 – C22
Materia grasa láctea g/100g	Roese-Gottlieb	–	3,5
Humedad g/100g	Secado en estufa	Max. 30	10,5

PARAMETROS MICROBIOLGICOS

El Producto cumple con las siguientes características:

PARAMETROS (Unidades)	VALORES DE REFERENCIA RES. 2310-1986				RESULTADO No. M-26310422 – C22
	n	M	M	c	
Recuento de Coliformes Totales(NMP/g)	3	20	40	1	<3
Recuento de Coliformes Fecales (NMP/g)	3	<3	<3	0	<3
Mohos y levaduras (UFC/g)	3	200	100	1	<10
Rcto. De aerobios mesofilos (UFC/g)	1	<10	2000	-	100

El Producto cumple con las siguientes características:

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	CODIGO: HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – PANELITAS DE LECHE	FECHA: 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

PARAMETRO	METODOLOGIA APLICADA	VALOR DE REFERENCIA RES. 810 - 2021	APORTE NUTRICIONAL No. F-12840722 – C22
Humedad	Secado por estufa	*	9.6
Cenizas	Calcinación	*	1.4
Calorías	Determinación de A	*	403
Grasa total	Geber. AOAC 2000.18.21st. Ed. 2019	*	9.4
Grasa saturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	5.4
Grasa mono insaturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	3.2
Grasa polinsaturada	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	0.7
Grasa Trans	A.O.C.S. Ce 1c-89/CG-FID	*	24
Carbohidratos totales	Calculo por diferencia	*	76
Fibra dietaria	AOAC 985.29	*	0
Azucares totales	AOAC 923.09/Eynon-Lane	*	75
Azucares añadidos	Cálculo matemático	*	22
Proteína	Kjeldahl. AOAC 991.20.1st.Ed. 2019	*	4.1
Sodio	Espectrofotometría de absorción atómica	*	100
Vitamina A	Cromatografía	*	8.9
Vitamina D	Cromatografía líquida	*	0
Hierro	Espectrofotometría de absorción atómica	*	1.1
Calcio	Espectrofotometría de absorción atómica	*	155
Zinc	Espectrofotometría de absorción atómica	*	0.89

USO PREVISTO	**FORMA DE CONSUMO**	Para consumo humano e ideal para compartir como postre dentro de cualquier ocasión especial.
	OMG	No contiene OMG, ni aditivos OMG.
	ALERGENOS	Contiene LACTOSA como componente natural de la leche: puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia.
	CONSUMIDORES POTENCIALES	Niños mayores de cuatro (4) años, Mujeres embarazadas y adultos en general.
	GRUPO VULNERABLE	Personas intolerantes a la Lactosa y con diabetes.

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	**CODIGO:** HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – PANELITAS DE LECHE	**FECHA:** 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

<table>
<tr><td rowspan="3">ENVASE</td><td>PRIMARIO</td><td>
<table>
<tr><th>TIPO DE EMPAQUE</th><th>MATERIAL</th><th>PRESENTACION</th><th>TIPO DE SELLE</th></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>Película de Polipropileno Biorientado Transparente (BOPP)</td><td>5 gramos</td><td rowspan="2">Termo sellado</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>10 gramos</td></tr>
<tr><td>Estuche</td><td>Polietileno Tereftalato (PET)</td><td>120 gramos</td><td>Selle manual Lado-Lado</td></tr>
<tr><td>Tarro</td><td>Polipropileno(PP)</td><td>Por 40 und – 600g
Por 36 und – 540g
Por 50 und – 750g
Por 75 und – 750g</td><td>Selle manual Lado-Lado</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>SECUNDARIO</td><td>Bolsa x 60 unidades
Bolsa x 40 unidades
Canastillas x 30 tarros x 36 und
Canastillas x 15 tarros x 75 und
Cajas x 120 tarros x 40 y 50 und</td></tr>
<tr><td>TERCIARIO</td><td>Bulto X 30 bolsas de 60 unidades
Bulto X 20 bolsas de 40 unidades</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONSERVACION</td><td>El producto se conserva a una temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan.
Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ALMACENAMIENTO</td><td>Este producto se mantiene en canastillas estibadas, o por unidades en un estante a una temperatura ambiente. Los cuartos de almacenamiento permanecen en buenas condiciones higiénicas sanitarias, y disponen de controles de temperatura.

Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ROTULACION</td><td>La fecha de vencimiento está impresa en el empaque: día/mes/año
Lote: número interno de la compañía + código del operario.</td></tr>
<tr><td colspan="2">VIDA UTIL</td><td>Vida útil de 150 días para producto empacado en tarro y 180 días para producto por unidad partir de la fecha de producción, en condiciones adecuados de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONDICIONES DE TRANSPORTE</td><td>El producto es transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, fresco y seco, se mantienen controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega.

El producto se mantiene en condiciones que cumplen con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

Controles especiales durante la distribución: Se verifica el tiempo de entrega y la temperatura del vehículo, como mínimo tres tomas de temperatura en el recorrido y se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.</td></tr>
<tr><td colspan="2">LEGISLACION SANITARIA</td><td>El producto cumple la siguiente normatividad:</td></tr>
</table>

	PROGRAMA DE ANALISIS DE PELIGRO Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL - HACCP	CODIGO: HACCP-FT-C-002
		VERSION: 01
	FICHA TECNICA – PANELITAS DE LECHE	FECHA: 11/03/2023
		PAGINA: 1 de 2

	Resolución 810 de 2021 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 2492 de 2022 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución de 254 de 2023 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 2674 de 2013 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 2310 de 1986 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 5109 de 2005 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 333 de 2011 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Resolución 683 de 2012 Expedida por el ministerio de salud y protección social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONCEPTO SANITARIO	Se presenta concepto higiénico sanitario favorable con puntaje de 85%. renovado cada 12 meses.
DEPARTAMENTE DE CONTROL DE CALIDAD	Julieth C.R Marzo/2023 ***JULIETH CASTRO ROCHA*** Coord. Control de Calidad Produccion.nisilac@gmail.com

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Rollito de leche** FECHA DE MODIF: 27-SEP-2022

Nombre comercial	Dulce con leche variedades: Rollito de Leche. Marca Ricolac. 
Fabricante y NIT	Acosta Rivera S.A Nit. 800.064.536-2
No Registro sanitario	RSA-0022073-2022
Calidad	El producto cumple con la siguiente normatividad: * Resolución 2674 de 2013. * Resolución 2310 de 1986. * Resolución 5109 de 2005 * Resolución 333 de 2011. * Resolución 29452 de 2017 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.
Descripción del producto	**Generalidades** Producto obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche entera y azúcar y agente gelificante. Es un producto de textura blanda
Nombre especifico de los ingredientes	Leche reconstituida (agua y leche entera en polvo), endulzantes: azúcar y glucosa, espesante: almidón de maíz, antiespumante: polidimetilsiloxano, conservante: sorbato de potasio. **Aditivos**: Se adicionan aditivos autorizados en la resolución 2310 de 1986
Caracteristicas Toxicológicas	La leche como materia prima del producto, puede ser un alérgeno. El producto está exento de sustancias tóxicas o residuos de drogas o medicamentos. Cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o reglamentación nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.

Caracteristicas Microbiológicas

El producto cumple con las siguientes caracteristicas:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACIÓN Resolución 02310 de 1986, Cáp. IV, Art.56, Literal b –Del Arequipe.)	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Rcto. de Mesófilos Aeróbios UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 990.12 20th. Edition. 2016. Foods	10 ± 1,00 (9 a 11)	500 - 2000	CUMPLE	MF400
NMP Coliformes Fecales NMP/g	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3	11 - 40	CUMPLE	MF400
NMP Coliformes Totales NMP/g	Número Más Probable, AOAC Official Method 966.24	< 3	< 3	CUMPLE	MF400
Rcto. de Hongos y Levaduras UFC/g	Petrifilm 48 Hrs, AOAC Official Method 2014.05 20th. Edition 2016	< 10	10 - 100	CUMPLE	MF400
Rcto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	Petrifilm , AOAC Official Method 2003.07 Preparados-Procesados	< 100	100 - 200	CUMPLE	MF400

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Composición química e información nutricional

El producto cumple con las siguientes caracteristicas:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	3,7	*	*	QD300
Sólidos Totales (g/100g)	Cálculos por diferencia, AOAC 920.115 D	82,4	*	*	AF500
Grasa (g/100g)	Rose-Gottlieb, AOAC 989.05	7,2	*	*	AF600
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	70,8	*	*	QD300
Cenizas (g/100g)	Calcinación, AOAC 920.115 E	0,7	*	*	QL500
Humedad (g/100g)	Secado en estufa, AOAC 920.115 D	17,6	*	*	AF500
Fibra cruda o bruta (g/100g)	Digestión Acida-Alcalina Calcinación, AOAC 962.09 21st. Edition 2019.	0,0	*	*	AF500
Azúcares Reductores Totales (g/100g)	Eynon-Lane, AOAC 923.09	58,8	*	*	AF500
Grasa Saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	4,02	*	*	QD300

	Grasa Trans-Isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0.00	*	*	QD300
	OTRAS DETERMINACIONES					
	Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	383	*	*	QD300
	Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 991.25 F	93	*	*	QL500
	Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,1	*	*	QL500
	Sodio (g/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	40	*	*	QL500

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.

El producto cumple con las siguientes características:

ANÁLISIS	MÉTODO	VALOR OBTENIDO CERTIFICADO ANÁLISIS BROMATOLOGICO	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO	ANALIZADO POR
Calorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta factor Atwater	383	*	*	QD300
Proteína (g/100g)	Kjeldahl, AOAC 920.115 G	3,7	*	*	QD300
Grasa (g/100g)	Roese-Gottlieb, AOAC 989.05	7,2	*	*	AF600
Grasa Saturada (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	4,02	*	*	QD300
Grasa Trans-Isómeros (g/100g)	CG-FID, A.O.C.S. Ce 1c-89	0,00	*	*	QD300
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por diferencia	70,8	*	*	QD300
Azúcares Reductores Totales (g/100g)	Eyhon-Lane, AOAC 923.09	56,8	*	*	AF500
Calcio (mgCa/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 991.25 F	93	*	*	QL500
Hierro (mgFe/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 999.11. 21st. Edition 2019.	0,1	*	*	QL500
Sodio (g/100g)	Espectrofotometría de absorción atómica con llama, AOAC 990.23	40	*	*	QL500

* Para estos análisis no hay norma de comparación

Características Organolépticas

Color: ámbar **Olor**: aroma lácteo
Sabor: dulce lácteo **Textura**: dura a seca
Apariencia: poco brillante

Características del empaque

Empaque: El producto se empaca individualmente en material flexible polipropileno biorientado calibre 25 micras de 12x9 cm tamaño para formar unidad, sellado al calor, de grado alimenticio, inerte, que no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, el sellado mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, resistente a la impresión flexográfica. Contiene la información establecida en la Resolución 5109 del 2005 del Min. de Protección Social. Cada unidad lleva impresa con tinta térmica la siguiente información: número de lote (fecha de producción de acuerdo al calendario juliano) y fecha de vencimiento. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya.

Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.

La fecha de fabricación (lote según calendario juliano) y fecha de vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles.

Presentación

Presentaciones comerciales
También se empaca en presentaciones desde 5g hasta 50g en unidades enteras y/o fraccionadas

Porción Recomendada

Tamaño de porción recomendada según minuta patrón establecida en la resolución 29452/17 es 15g, 20g, 25g, teniendo en cuenta el grupo etario.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETP-20-02 **FICHA TECNICA: Rollito de leche** FECHA DE MODIF: 27-SEP-2022

Grupo Poblacional	Todo tipo de población puede consumir este alimento. Su consumo no es recomendado en personas con morbilidades como diabetes, problemas de higado graso o vesícula.
Proceso de elaboración	Se parte de una mezcla de leche en polvo y agua, a la cual se le adiciona el resto de los ingredientes. Se inicia la cocción hasta llegar a punto de ebullición, se mantiene por un tiempo aproximado de 1,5 horas al cabo de las cuales se obtiene una concentración de 86 - 88 grados brix. Acto seguido se procede al enfriamiento en moldes, al cabo del cual se porciona el producto para luego proceder al empaque y rotulado del mismo.

ETAPA	PCC ó PC	MEDIDA DE CONTROL	LÍMITE CRITICO ESTABLECIDO	ACCIONES CORRECTIVAS
Pesado de ingredientes y mezclado	PC	Verificación de balanza	Cumplimiento del programa	Realizar la calibración o verificación
		Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
Evaporación	PCC	Grados Brix	86 - 88 °Brix	Para menores del límite dejar evaporar más tiempo, sobre el límite adicionar agua y dejar evaporar mínimo 10 minutos
		Presión de vapor	20 - 30 PSI	Regular la entrada de vapor, abrir para valores por debajo del límite y cerrar para valores por encima
Enfriamiento y moldeado	PC	Limpieza y desinfección	Cumplimiento del programa	Limpiar y desinfectar
		Control de pesos	Cumplimiento del programa	Ajustar al peso adecuado
Empacado	PC	Controles de rotulación	Cumplimiento en contenido y legibilidad	Se procede como producto no conforme
Almacenamiento	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de almacenamiento	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)
Transporte	PC	Controles de las condiciones	Cumplimiento de las condiciones de transporte	De acuerdo al incumplimiento corregir (estibado, identificación, etc)

Vida útil, fecha de vencimiento.	La vida útil del producto es de 90 días contados a partir del dia de su elaboración en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque. La fecha de fabricación (lote, según calendario juliano) y vencimiento están resaltadas y son fácilmente legibles. El producto se entrega al ensamblador dentro del tiempo de su vida útil y con los microbiológicos de liberación completos.
Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	**Conservación**: este producto se almacena a temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionan la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Consumirse después de abierto en el menor tiempo posible. **Almacenamiento**: este producto se almacena en buenas condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte**: el producto se transporta debidamente embalado en condiciones higiénico sanitarias óptimas a temperatura ambiente. El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Controles especiales para la entrega al operador logistico	Debe verificarse el buen manejo del producto durante todo el proceso de distribución, tanto en el transporte como en el almacenamiento y conservación. Debe realizarse control estricto a los vehículos y personal encargado de la distribución, así como también a los lugares de almacenamiento del producto. Se cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.
Firma de la persona responsable	_____ Katiuzca Martinez Almentero Jefe de Control de Calidad
Dirección y teléfono del fabricante	Cra 3ª No 5 - 35/39 Subachoque, Cundinamarca Teléfonos. (091) 8245772 - (091) 8245281 – Celular 3152416787

FICHA TÉCNICA

	Nombre Empresa: PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	Fecha Emisión: 01-08-2023	Código: KM001

MARCA COMERCIAL PRODUCTO	**VIGURT LA VICTORIA**
NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt semidescremado con dulce saborizado. Variedades: fresa, Mora y Melocotón.
NORMATIVIDAD DE CALIDAD DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.	Cumple con la resolución 2310 de 1986: Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Cumple con la resolución 616 de 2006, Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país. Se cuenta con concepto sanitario favorable emitido por la respectiva autoridad sanitaria INVIMA Los procesos de fabricación cumplen con lo estipulado en la resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, en lo relativo a las buenas prácticas de manufactura y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
REQUISITOS GENERALES	***Características organolépticas.*** Sabor y aroma lácteo, a melocotón o fresa con notas ácidas producto de la fermentación de *S .thermophilus, L..Bulgaricus* , textura semi fluida y cremosa.
	Composición: - Leche entera Pasteurizada - Azúcar - Emulsificante - saborizante artificial idéntico al natural (de fresa) - Cultivos lácticos específicos (*S. .thermophilus, L..Bulgaricus).* - colorante artificial permitido: rojo fresa dosis utilizada y amarillo yema - • El producto está exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea • El producto está exento de sustancias tóxicas y residuos de medicamentos

FICHA TÉCNICA

	Nombre Empresa: PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	Fecha Emisión: 01-08-2023	Código: KM001

REQUISITOS ESPECIFICOS (físico-químicos)

Características Fisicoquímicas- yogurt semidescremado

Requisito	Mínimo
Materia Grasa %(m/m)	1.5
Sólidos Lácteos no Grasos %(m/m)	7.0
Acidez titulable exp. como ácido láctico mlm	0.70-1.50

Resolución 02310 de 1985 capitulo II artículo 11 al 13

REQUISITOS ESPECIFICOS (microbiológicos)

Características Microbiológicas

Parámetro	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g	$5x10^2$ufc/g
Coliformes	5	2	10 ufc/g	10^2ufc/g
E. coli	5	0	<10 ufc/g	

n = Número de muestras que se van a examinar.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
Resolución 1407 de 2022 .

EMPAQUE Y ROTULADO:

El envasado se realiza en condiciones adecuadas de higiene, usando una pelicula plástica de polietileno de baja densidad apta para el contacto con alimentos que garantiza la inocuidad del producto y la conservación del mismo durante el almacenamiento, trasporte y comercialización.

Los empaques suministrados por proveedores cumplen con la resolución 683 de 2012 de reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

así como la resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a consumo humano

Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.

Cumplir con la resolución 333 de 2011, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

FICHA TÉCNICA			
	**Nombre Empresa:** PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S.A.S	**Fecha Emisión:** 01-08-2023	**Código:** KM001

PRESENTACIONES COMERCIALES	Presentación por 150 g, 200 g, 1000g, 1750 g, 4000 g y 10000g
TIPO DE CONSERVACIÓN	Refrigeración (2-4°C)
FORMA DE CONSUMO	Directo. Agítese Antes de Consumir
VIDA ÚTIL ESTIMADA	45 días
REGISTRO SANITARIO	RSA-006715-2018

DSC
INTERNATIONAL SAS

RACION RPS

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC
INTERNATIONAL SAS

ABARROTES

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

GOLD KEY	4. ESPECIFICACIÓN	E4-2010001
		Página 1 de 4
	FICHA TECNICA – ACEITE DE SOYA	Actualización 03

1. GENERALIDADES.

Nombre Comercial	SABROSUR, SABROSOY, DELISOY, GOLD KEY
Nombre Científico	Extracción de Glicyne soya Sieb y Zucarino soya gispida moench.
Registro Sanitario	PSA-0003856-2023
Descripción	• Aceite extraído de las semillas de soya (Glicyne soya Sieb y Zucarino soya gispida moench) refinado, blanqueado y desodorizado. • Libre de mezclas de aceites vegetales • Aceite Vegetal Refinado para Consumo Humano: Refinado, Blanqueado y Desodorizado.
Ingredientes	100% Aceite soya
Información Nutricional	Nutrimos el progreso de Nariño GOLD KEY Información Nutricional Tamaño por porción: 2 cucharaditas (10 mL) Número de porciones por empaque: 75 Por 100 mL / Por porción 827 / 83 Grasa total 92 g / 9.2 g Grasa monoinsaturada 22 g / 2.2 g Grasa poliinsaturada 58 g / 5.8 g Grasa saturada 17 g / 1.7 g Grasa Trans 683 mg / 68 mg Carbohidratos Totales 0 g / 0 g Fibra dietaria 0 g / 0 g Azucares totales 0 g / 0 g Azucares añadidos 0 g / 0 g Proteína 0 g / 0 g Sodio 0 mg / 0 mg Vitamina D 15 µg / 1.5 µg No es una fuente significativa de Carbohidratos totales, fibra dietaria, azucares totales, azucares añadidos, proteína, vitamina A, hierro, calcio y zinc Resolución 810 de 2021

Requisito	Minimo	Maximo
Densida relativa (x°C/ agua a 20°C)	0.919 X=20°c	0.925 X=20°C
Indice de refraccion a 40°C	1.466	1.470

Elaboró: Asesor Técnico	Revisó: Asesor Técnico	Aprobó: Gerente
Ingeniero de Procesos Jhonatan Benavides. TP.111106-0534941 NRÑ	Jhonatan Benavides	Jesus Rodriguez
Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23

Powered by CamScanner

Requisitos específicos

Indice de saponificacion (mg KOH/g de aceite)	189	195
Indice de yodo (Wijs)	124	139
Materia insaponificable g/kg	<15	
Punto de humo °C	250	

Fuente: Resolucion 2154 de 2012

Características de calidad para aceites vegetales

Requisitos	Máximos
Humedad y materia volátil (105°C)	0.2%
Impurezas insolubles	0.05%
Contiene jabón	Negativo
Índice de peróxidos millequivalentes de oxígeno activo/ kg de aceite	
Aceites refinados en planta	1
Aceites refinados fuera de la planta	5
Aceites prensados en frio y vírgenes	≤ 20
Acidez (% de ácido oleico)	0.10%

Nutrimos el progreso de Nariño

Fuente: Resolucion 2154 de 2012

Metales contaminantes

Contaminante	Cantidad Máxima
Hierro (Fe)	1.5 mg/kg
Cobre (Cu)	0.1 mg/kg
Plomo (Pb)	0.1 mg/kg
Arsénico (As)	0.1 mg/kg

Fuente: Resolucion 2154 de 2012

Características Organolépticas

- **Color:** Amarillo claro Característico.
- **Sabor:** Sabor neutro, exento de sabores extraños.
- **Olor:** Característico del aceite de soya, libre de acidez y exento de olores discutibles que pueden ser causas ajenas al proceso.

Elaboró: Asesor Técnico	Revisó: Asesor Técnico	Aprobó: Gerente
Ingeniero de Procesos Jhonatan Benavides. TP.111106-0534941 NRÑ	Jhonatan Benavides	Jesús Rodríguez
Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23

Powered by CamScanner

	• **Textura:** Viscosa • **Apariencia:** Liquido claro, viscoso, libre de materiales extraños. • El aceite de soya no excede los límites de metales pesados y plaguicidas establecidos en la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de Protección Social y el Codex Alimentarius.	
Características Microbiológicas	NMP Coliformes totales/g	< 11
	NMP Coliformes fecales/g	< 3
	Recuento de mohos y levaduras/g	< 100 UFC
Vida útil	El aceite puro de soya para consumo humano, se debe consumir en un tiempo prudencial, después de abierto el empaque siempre y cuando se conserve sin mayor contacto con el aire ambiente. En el empaque cerrado se recomienda consumir en un tiempo máximo de 12 meses.	
Forma de Consumo	Puede ser usada en recetas como guisos caseros, ensaladas y aderezos, así como también postres; aun cuando consumirlo crudo es aprovechar más sus propiedades.	
Condiciones de Manejo y Conservación	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No colocar directamente sobre el piso, ubicar sobre estibas y separado de la pared.	
Empaque, Etiquetado y Presentación	- El aceite se empaca en bolsas de polietileno calibre 3.5 en presentación de 100 cm3 - 3000 cm3. El empaque secundario se realiza en bolsa de polietileno de precorte con dos unidades de producto y su embalaje se lleva a cabo en cajas de cartón. - El aceite se empaca en botella PET_ Polietilentereftalato con tapa rosca plástica de cierre reforzado que garantiza la conservación del producto dentro de su envase primario su embalaje se realiza en cajas de cartón. - El aceite se empaca en bidones de polipropileno, con tapa de seguridad, desde 5 litros a 25 litros. El rotulado de los productos empacados cumplen con la resolución 810 del 2021 sobre etiquetado nutricional, la resolución 683 y 4143/2012 requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano y la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo	

Nutrición y Diseño de Nariño GOLD

Powered by CamScanner

	humano.
Condiciones de Almacenamiento y Transporte	Almacenamiento: El producto debe ser almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para su conservación el aceite debe ser transportado en vehículos que cumplan con lo establecido en la Resolución 2674/2013, Capítulo VII Articulo 29

Nutrimos el progreso de Nariño

GOLD KEY

Elaboró: Asesor Técnico	Revisó: Asesor Técnico	Aprobó: Gerente
Ingeniero de Procesos Jhonatan Benavides. TP.111106-0534941 NRÑ	Jhonatan Benavides	Jesus Rodriguez
Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23	Fecha: 13/04/23

Powered by CamScanner

MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2023007845 del 2 de Marzo de 2023

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Artículo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido artículo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231052591 de fecha 2023/03/02 el (la) Señor(a) JESUS EDELVIS RODRIGUEZ MARTINEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Artículo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

PERMISO SANITARIO No.:	PSA-0003856-2023
VIGENTE HASTA:	2030/03/02
EXPEDIENTE:	20249013 **RADICACION:** 20231052591
MODALIDAD:	ENVASAR Y VENDER
PRODUCTO:	ACEITE VEGETAL REFINADO PARA CONSUMO HUMANO:SOYA; MAIZ; PALMA; GIRASOL; OLIVA; COLZA ; ACEITE PURO DE SOYA; MEZCLA DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES: SOYA, OLEINA DE PALMA. ,
MARCA:	DELISOY 20000, DELISOY 15000 , DELISOY 14500, DELISOY 13500, DELISOY 10000, DELISOY 5000, DELISOY 3000, DELISOY 2800, DELISOY 1000, DELISOY 900, DELISOY 500, DELISOY 450, DELISOY 250., GOLD KEY 20000, GOLD KEY 15000 , GOLD KEY 14500, GOLD KEY 13500, GOLD KEY 10000,GOLD KEY 5000, GOLD KEY 3000, GOLD KEY 2800, GOLD KEY 1000,GOLD KEY 900, GOLD KEY 500, GOLD KEY 450, GOLD KEY 250., SABROSOY 20000, SABROSOY 15000 , SABROSOY 14500, SABROSOY 13500, SABROSOY 10000, SABROSOY 5000, SABROSOY 3000, SABROSOY 2800, SABROSOY 1000, SABROSOY 900, SABROSOY 500, SABROSOY 450,SABROSOY 250., SABROSUR 13500, SABROSUR 10000, SABROSUR 5000, SABROSUR 3000, SABROSUR 2800, SABROSUR 1000, SABROSUR 900, SABROSUR 500, SABROSUR 450,SABROSUR 250. , SABROSUR 20000, SABROSUR 15000 ,SABROSUR 14500,,

Powered by CamScanner

PRESENTACION COMERCIAL: DESDE 10 HASTA 50000 (g, ml, cm3).

TITULAR(ES): GOLD KEY COMPANY SAS con domicilio en PASTO - NARIÑO.

FABRICANTE(S):

ENVASADOR(ES): ENVASADORA GERCO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROPIEDAD DE GERSON COBO OROZCO con domicilio en CALI - VALLE, GOLD KEY COMPANY SAS con domicilio en PASTO - NARIÑO.

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 2 de Marzo de 2023

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio hasta aquí se considera en blanco.

Firma electrónica
Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ROBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/03/02 12:01:36 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Powered by CamScanner

	Fundación Llariku Nit. 901.582.713-8		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
CÓDIGO: AC - FT - 01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 03 DE FEBRERO DE 2023	PÁG. 1 DE 2

PRODUCTO	ARROCILLO
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arrocillo La Roza
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Granos de arroz seco triturado sin aditivos ni saborizantes. Debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD INVIMA	2023026787
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 g,1000g,5000g, 10 kg y 50 kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
MATERIAL DE EMPAQUE	Unidad: Bolsa de polietileno impresa
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- COLOR Blanco - OLOR característico del producto - TEXTURA Dura granula

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
	Impurezas	≤0,1%
	Temperatura	22°C
	Humedad	≤14 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA	ESPECIFICACIÓN
	Recuento de Hongos y levaduras	Máx. 10 UFC/g
	Recuento de total microorganismos a 30 °C 1.100 UFC/g	1.100 UFC/g
	NMP Coliformes fecales	Máx. 3g
	Estafilococo coagulasa positiva	Máx. 100 UFC/g
	Bacillus cereus	Máx. 100 UFC/g

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/4 taza (50 g) Número de porciones: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g **345**	Por porción **173**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaria	1.0 g	0.5 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6.7 g	3.4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.80 mg	0.40 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.2 mg	0.60 mg

NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- Norma Técnica Colombiana NTC 671 (calidad). Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 5109 de 2005 (Rotulado). - Resolución Ministerio de Salud y Protección Social 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos). - Resolución 4143 De 2012 y resolución 683 de 2012 (Empaque primario y secundario) por medio de las cuales se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. - Resolución 4506 de 2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano). - Resolución 2906 de 2007 (Por la cual se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas, LMR, en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. Preparación: cocine en dos tazas de agua una de arroz, con sal y aceite al gusto. No lavar.
ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al arroz
TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, NO está permitido el transporte de arroz para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.

ELABORÓ		**APROBÓ**
Paola Andrea Almeida Asesor Aseguramiento de la Calidad Ingeniera de Alimentos TP: 76254-337292 VLL		Harold Gustavo Chinguad Mills Representante legal

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024012232 del 19 de Marzo de 2024

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241067220 de fecha 2024/03/19 el (la) Señor(a) HAROLD GUSTAVO CHINGUAD MITIS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 36 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-0015753-2024

VIGENTE HASTA: 2034/03/19

EXPEDIENTE: 20275466 **RADICACION:** 20241067220

MODALIDAD: EMPACAR Y VENDER

PRODUCTO: ARROZ, ARROCILLO,

MARCA: LA ROZA

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 g hasta 1000 g - Desde 1 kg hasta 100 kg,

TITULAR(ES): FUNDACION LLARIKU con domicilio en IPIALES - NARIÑO,

FABRICANTE(S):

EMPACADOR(ES): FUNDACION LLARIKU Ubicado en la CR 24 C 12 BRR SANTA ROSA, con domicilio en IPIALES - NARIÑO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Marzo de 2024

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/03/19 13:39:28 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — invima

CIUDAD: Cumbal | FECHA: 9 - 01 2025 | ACTA N°: 0456

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CUARTO DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Instituto Dptal Salud de Nariño

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Jlariku

*CÉDULA / NIT: 9015827138 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 522279015827138

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Alimentos la Rosa

*DIRECCIÓN: Carrera 16 # 19-41 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [N.A]

Otro [ ] Cual: Prados

TELÉFONOS: 3123033845 | FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rosa Maygali Mitis

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 59 586 232

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rosa Mugali Mitis

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 59 586 232

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 16 # 19-41

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun Viernes | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

*FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	/	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA 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 PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique:			

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

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

0456

	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.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Res. 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Res. 2674/2013, Art. 6, Num. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Res. 2674 / 2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Art. 10, Num. 2 y 3, Art. 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Num. 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art. 36. Art. 35. Num. 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Res. 2674/ 2013, Art 12 y 13. Art. 36.)*	3	(1,5)	0	Plan de capacitación dos por mismo 10 Horas anuale C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20,5			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — invima

0456

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Res. 2674/2013, Art. 16, Num. 1, 3, Art. 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)*	(7)	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Res. 2674/2013, Art. 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	(8)	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Res. 2674 / 2013, Art. 18, Num. 3 Art. 27, lits. a y c, Art. 28, num. 2, 3.)*	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23			La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, 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.)*	(5)	2,5	0	Cloro residual 0.5 ppm. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Res. 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Res. 2674/2013 Art. 6, Num. 5.1, 5.2 y 5.3, Art. 33, Num. 5, 6 y 7, Art. 18, Num 11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 25.)*	2	(1)	0	Plan de Saneamiento no ajustado a la actividad, Manejo de Desinfectantes, no Registros procesos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30			La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

II. CONCEPTO SANITARIO

0456

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90.5	X	FAVORABLE	80-100%	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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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 | No | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ajustar Establecimiento a Observaciones Infectadas, Bodega para Empacar Evanos

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 9 del mes de Enero del año 2025 en la Ciudad de Pasto.

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:	Edwin Hernan Portilla E	NOMBRE:	
CÉDULA:	5204.092	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar Area Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Instituto Dptal Salud Nariño.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Rosa Magali Mitis	NOMBRE:	
CEDULA:	59.586.252	CEDULA:	
CARGO:	Representante Legal.	CARGO:	

Powered by CamScanner

	Fundación Llariku Nit. 901.582.713-8		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
CÓDIGO: AC - FT - 01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 03 DE FEBRERO DE 2023	PÁG. 1 DE 2

PRODUCTO	ARROZ
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arroz La Roza
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Arroz blanco, TIPO I (grano largo), GRADO 2. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671). Análisis microbiológico (Según Resolución 2690 de 2015.Ministerio de Salud y Protección Social)
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD INVIMA	2023026787
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 g,1000g,5000g, 10 kg y 50 kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 meses
MATERIAL DE EMPAQUE	Unidad: Bolsa de polietileno impresa
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Dura - Olor: característico - Color blanco crema

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
Tipo	1
Grano	1
Grano partido	≤10,5%
Impurezas	≤0,1%
Semillas objetables, elementos extraños y arroz con cáscara (2 und/100 g)	≤0,2%
Humedad	≤14 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA	ESPECIFICACIÓN
E. coli	Negativo
Salmonella	Negativo /25g o ml
NMP Coliformes Totales	43-150/g
Mohos y Levaduras	Máx. 2.000 UFC/g
Microorg. aerobios mesófilos	Máx. 300.000UFC/g
Bacillus Cereus	Máx. 1.000UFC/g

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/4 taza (50 g) Número de porciones: 10		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	345	**173**
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	**0.2 g**	**0.1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	80 g	40 g
Fibra dietaria	1.0 g	0.5 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	6.7 g	3.4 g
Sodio	**0 mg**	**0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.80 mg	0.40 mg
Calcio	0 mg	0 mg
Zinc	1.2 mg	0.60 mg

CONTAMINANTES	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 G2)	20µg/kg máx.	
	Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
	Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	- NTC 671 - Resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 - Resolución 5109 de 2005 - Resolución 2674 de 2013 - NTC 5148 - Resolución 4506 de 2013		
USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. Preparación: cocine en dos tazas de agua una de arroz, con sal y aceite al gusto. No lavar.		
ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al arroz		
TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, NO está permitido el transporte de arroz para consumo humano junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.		
ELABORÓ			**APROBÓ**
Paola Andrea Almeida Asesor Aseguramiento de la Calidad Ingeniera de Alimentos TP: 76254-337292 VLL			Harold Gustavo Chinguad Mitis Representante legal

RESOLUCION Nro. 2024012232 del 19 de Marzo de 2024

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241067220 de fecha 2024/03/19 el (la) Señor(a) HAROLD GUSTAVO CHINGUAD MITIS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0015753-2024		
VIGENTE HASTA:	2034/03/19		
EXPEDIENTE:	20275486	**RADICACION:**	20241067220
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER		
PRODUCTO:	ARROZ, ARROCILLO,		
MARCA:	LA ROZA,		
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100 g hasta 1000 g - Desde 1 kg hasta 100 kg,		
TITULAR(ES):	FUNDACION LLARIKU con domicilio en IPIALES - NARIÑO,		
FABRICANTE(S):			
EMPACADOR(ES):	FUNDACION LLARIKU Ubicado en la CR 24 C 12 BRR SANTA ROSA, con domicilio en IPIALES - NARIÑO,		

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Marzo de 2024

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/03/19 13:39:28 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA

CIUDAD: Cumbal | FECHA: 9 - 01 2025 | ACTA N°: 045E

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] CUARTO DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Instituto Dptal Salud de Nariño

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Llariku

*CÉDULA / NIT: 9015827138 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52227901582713B

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Alimentos la Rosa

*DIRECCIÓN: Carrera 16 # 19-41 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caseria [ ] UPZ [N.A]

Otro [ ] Cual: Prados

TELÉFONOS: 3123033845 | FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rosa Maya: Mitis

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ] Numero de documento: 59586252

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rosa Mugali Mitis

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C [ ] C.E [ ] NIT [ ] *Numero de documento: 59 586 252

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 16 # 19-41

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes Viernes | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	/	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	/ %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO | Especifique

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

Powered by CamScanner

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Instituto Departamental de Salud de Nariño	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

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 DE INSTALACIONES Y PROCESO

0456

	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.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Res. 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Res. 2674/2013, Art. 6, Num. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Res. 2674 / 2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Art. 10, Num. 2 y 3. Art. 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Num. 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art. 36. Art. 35, Num. 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Res. 2674/ 2013, Art.12 y 13. Art. 36.)*	3	(1,5)	0	Plan de capacitación debe ser mínimo 10 horas anuales C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20,5			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

0456

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Res. 2674/2013, Art. 15, Num. 1, 3. Art. 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	(7)	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Res. 2674/2013, Art. 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	(8)	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Res. 2674 / 2013, Art. 18, Num. 3 Art. 27, lte. a y c, Art. 28, num. 2, 3.)*	(8)	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23			La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)*	(5)	2,5	0	Cloro residual 0.5 ppm. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Res. 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	(5)	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Res. 2674/2013 Art. 6, Num. 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Num. 5, 6 y 7. Art. 18, Num.11.)*	(4)	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	(9)		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013. Artículo 26 Numeral 1.)*	(6)	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	(1)	0	Plan de Saneamiento No Ajustado A la Actividad, Manejo de Desinfectantes, no Registros procesos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30			La calificación del bloque corresponde al 21% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

II. CONCEPTO SANITARIO

0456

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90.5	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 89,9%

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	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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:

Ajustar Establecimiento a Observaciones Señaladas, Bodega para Empacar Granos.

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 9 del mes de Enero del año 2025 en la Ciudad de Pasto

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: Edwin Hernan Portilla E	NOMBRE:
CÉDULA: 5204.092	CÉDULA:
CARGO: Auxiliar Area Salud	CARGO:
INSTITUCIÓN: Instituto Dptal Salud Nariño.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Rosa Magali Mitis	NOMBRE:
CÉDULA: 59.586.252	CÉDULA:
CARGO: Representante Legal	CARGO:

Powered by CamScanner

	Fundación Llanku Nit. 901.582.713-8		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
CÓDIGO: AC - FT - 01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 03 DE FEBRERO DE 2023	PÁG. 1 DE 2

PRODUCTO	ARVEJA
NOMBRE DEL PRODUCTO	Arveja La Roza
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Conjunto de granos procedentes de la especie Pisum Sativum L Arveja Verde Seca Tipo I Grado 2
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD INVIMA	2023026787
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 g,1000g,5000g, 10 kg y 50 kg
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	1 Año
MATERIAL DE EMPAQUE	Unidad: Bolsa de polipropileno
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico - Textura: Con Piel y Albolumen algo Liso. - Olor: Característico, se determina de manera organoléptica - Color: Verde

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
Humedad	≤11,5 %
Materia Dura	≤0 %
Granos dañados	≤0,7 %
Granos partidos	≤0,5 %
Granos abiertos	≤0,5 %
Variedades de contraste	≤0,6 %
Infestación	≤0 %
Cenizas	≤5 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA	ESPECIFICACIÓN
Mesofilos Aerobios UFC/g	20
Mohos y Levaduras UFC/g	40
Coliformes Fecales NMP/g	<3
Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva UFC/g	<100
Bacilus cereus UFC/g	<100

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/3 taza (60 g) Número de porciones: Aprox. 8		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	318	**190**
Grasa total	1.1 g	0.7 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	60 g	36 g
Fibra dietaria	14 g	8.3 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	24 g	14 g
Sodio	**15 mg**	**9.0 mg**
Vitamina A	22 µg ER	13 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	4.6 mg	2.8 mg
Calcio	60 mg	36 mg
Zinc	3.5 mg	2.1 mg

CONTAMINANTES	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**
	Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC791
	Plomo (Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC791
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	. Resolución 2674 de 2013 - Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 - Resolución 5109 de 2005 - - Norma técnica colombiana NTC 791: Arveja		
USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. Preparación: En la estufa en una olla, poner aceite y mantequilla con la cebolla a fuego medio para que la mantequilla no se queme. Dejar hasta que la cebolla se saltee un poco, incorporar un ajo picado, comino y el caldo de pollo en polvo o en cubo. Revolver todo, adicionar el tomate, dejar rehogar un poco más hasta que el tomate esté más blando, agregar la hoja de laurel, la zanahoria, las arvejas y una taza y media del de agua, cocinar a fuego medio con la olla tapada por 35 minutos o hasta que la arveja esté blanda		
ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano.		
TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, NO está permitido el transporte de garbanzo para consumo humano, junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.		
ELABORÓ			**APROBÓ**
Paola Andrea Almeida Asesor Aseguramiento de la Calidad Ingeniera de Alimentos TP: 76254-337292 VLL			Harold Gustavo Chinguad Mitis Representante legal



RESOLUCION Nro. 2024020770 del 9 de Mayo de 2024

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241113631 de fecha 2024/05/09 el (la) Señor(a) HAROLD GUSTAVO CHINGUAD MITIS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0016203-2024
VIGENTE HASTA:	2034/05/09
EXPEDIENTE:	20278895 **RADICACION:** 20241113631
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	LEGUMBRES, VARIEDADES.1.ARVEJAS, 2.FRIJOL, 3.BLANQUILLOS, 4.GARBANZOS, 5.LENTEJAS
MARCA:	LA ROZA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100g Hasta 5000g,
TITULAR(ES):	FUNDACION LLARIKU con domicilio en CUMBAL - NARIÑO,
FABRICANTE(S):	
EMPACADOR(ES):	FUNDACION LLARIKU Ubicado en la CR 13 Nro. 19 - 41 BRR LOS PRADOS, con domicilio en CUMBAL - NARIÑO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Mayo de 2024

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/05/09 11:44:07 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA

CIUDAD: Cumbal | FECHA: 9-01-2023 | ACTA N°: 0456

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] | CADOR DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Instituto Dptal Salud de Nariño

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Ilariku

*CÉDULA / NIT: 9015827138 | *NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 52227901582713B

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Alimentos la Rosa

*DIRECCIÓN: Carrera 16 # 19-41 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserio [ ] UPZ [N.A]

Otro [ ] Cual: Prados

TELÉFONOS: 3123033845 | FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rosa Maya Mitis

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Numero de documento: 59586252

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rosa Mayali Mits

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Numero de documento: 59586252

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 16 # 19-41

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lun Viernes | *NUMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	/	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA 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 PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique				

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

Powered by CamScanner

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Instituto Departamental de Salud de Nariño	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

0456

	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.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Res. 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Res. 2674/2013, Art. 6, Num. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Res. 2674 / 2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Art. 10, Num. 2 y 3, Art. 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Num. 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art. 36. Art. 35, Num. 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Res. 2674/ 2013, Art.12 y 13. Art. 36.)*	3	(1,5)	0	Plan de capacitación debe ser mínimo 10 Horas anuale. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	705			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS 0456	
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Res. 2674/2013, Art. 16, Num. 1, 3, Art. 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0		C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Res. 2674/2013, Art. 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0		C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Res. 2674 / 2013, Art. 18, Num. 3 Art. 27, lite. a y c. Art. 28, num. 2, 3.)*	8	4	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23			La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta	

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)*	5	2,5	0	Cloro Residual 0.5 ppm.	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Res. 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0		C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Res. 2674/2013 Art. 5, Num. 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Num. 5, 6 y 7. Art. 18, Num.11.)*	4	2	0		C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0		C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0		C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	Plan de Saneamiento no ajustado a la actividad, Manejo de Desinfectantes, no Registros procesos.	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30			La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta	

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — invima

II. CONCEPTO SANITARIO

0456

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	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.
90.5	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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:

Ajustar Establecimiento a Observaciones Tejados, Bodega para Empacar Granos

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 9 del mes de Enero del año 2025 en la Ciudad de Pasto

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:	Edwin Hernán Portilla E	NOMBRE:	
CÉDULA:	5204.092	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar Area Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Instituto Dptal Salud Nariño.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Rosa Magali Mitis	NOMBRE:	
CÉDULA:	59.586.252	CÉDULA:	
CARGO:	Representante Legal.	CARGO:	

Powered by CamScanner

CHOCOTOL Industria de Chocolates del Tolima	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS CÓDIGO: FT-01
		FECHA DE APROBACIÓN: 10/02/2024
		HOJA: 1 de 2

NOMBRE DEL PRODUCTO	Chocolate de mesa con Azúcar
MARCA	**CHOCOTOL**
INGREDIENTES	Azúcar, masa de cacao, lecitina de soya (emulsionante). Producto de origen nacional elaborado con cacao de la mejor calidad (sano), libre de infestación, impurezas y materias extrañas. Este producto no contiene sustancias inertes, dextrinas, conservantes, almidones, harinas de cualquier tipo de cereales o pseudo cereales. Este producto no contiene grasa diferente a la manteca de cacao propia del producto.
PRESENTACIONES COMERCIALES	125g, 250g, 500g.
PROCESO DE ELABORACIÓN	Producto obtenido del cacao tostado y fragmentado, sin cascara ni germen que se obtiene del grano de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cascara, molido, mezclado de ingredientes, moldeado y empacado.
MATERIAL DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno de alta densidad y caja de cartón corrugado.
CARACTERÍSTICA ORGANOLEPTICA	**SABOR:** Característico chocolate, sin sabores extraños **COLOR:** Característico pardo rojizo **OLOR:** Característico a Chocolate **TEXTURA:** Bloque solido en temperaturas bajas / Pasta cremosa en temperaturas superiores a 31°C Este producto no presenta olores diferente al característico ni residuos de contaminantes.
MODO DE PREPARACIÓN	En leche, agua o agualeche caliente (no necesita hervir) agregue una pastilla de chocolate por cada pocillo que desee preparar. Bátalo en licuadora, con batidor eléctrico o molinillo por unos segundos y disfrute un espumoso y delicioso chocolate de mesa CHOCOTOL. Prepárelo a su gusto aumentando o disminuyendo la cantidad de chocolate

CHOCOTOL Industria de Chocolates del Tolima	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	MANUAL DE FICHAS TÉCNICAS CÓDIGO: FT-01
		FECHA DE APROBACIÓN: 10/02/2024
		HOJA: 2 de 2

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS	**Parámetros fisicoquímicos según resolución 1511/2011** REQUISITO / Chocolate de Mesa con azúcar / Chocolate de mesa Semiamargo / Chocolate de Mesa amargo o sin azúcar Total de extracto seco de cacao % / ≥20 / ≥30 / ≥ 99 Manteca de cacao % / ≥11 / ≥15 / ≥48 Extracto seco Magro de cacao % / ≥ 9 / ≥14 / ≥44.5
CARACTERÍSTICA MICROBIOLOGICA	**Parámetros según resolución 1407/2022 Ministerio de salud y protección social** Detención de ***salmonella spp*** Ausencia/25g en 5 muestras
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar limpio, fresco, libre de olores y alejado de la luz directa. (Temperatura de Almacenamiento 18 - 25°C) Una vez abierto el empaque, consérvese en un recipiente herméticamente cerrado.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	24 meses cumpliéndose las condiciones de conservación.
NOTIFICACIÓN SANITARIA	NSA-005041-2018
GRUPO POBLACIONAL	Población general
CONTROLES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN	No almacenar ni transportar con otros productos que puedan alterar sus caracteristicas. No someter a condiciones de temperatura superior a 25 º centigrados ó humedad. Almacenar el producto sobre estibas o estructuras limpias y libres de olores.
PARÁMETROS DE RECHAZO	Empaque sin rotular, abombamiento en el empaque, inflado o averiado, parámetros organolépticos no propios del producto, impurezas o partículas extrañas, grumos o pesoinferioral3%del rotulado. En caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada (contra muestra).
FABRICADO POR: INDUSTRIAS DE CHOCOLATE DEL TOLIMA CHOCOTOL CONTACTO: 3117886323	

Elaborada por:	Ing. Patricia Amaya e. Tarjeta Profesional No. 68254146152STD

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

RESOLUCION No. 2018024502 DE 12 de Junio de 2018
Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictaron postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: *"Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de* ***notificación sanitaria****, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".* (Negrilla fuera de texto.)

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No.20181116008 de fecha 12/06/2018, el (la) Señor (a) MARTHA DEL PILAR LOPEZ HERNANDEZ , actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de Notificación Sanitaria de Registro Sanitario para el producto abajo referido.

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 40 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación:

NOTIFICACION SANITARIA No.: NSA-005041-2018
EXPEDIENTE: 20146339 **RADICACION:** 20181116008
MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO: CHOCOLATE DE MESA VARIEDADES: CHOCOLATE DE MESA CON AZUCAR (TRADICIONAL), CHOCOLATE DE MESA CON PANELA (CHOCO PANELA), CHOCOLATE DE MESA CON LECHE (CHOCO LECHE), CHOCOLATE DE MESA CON SOYA (CHOCO SOYA).

MARCA (S): CHOCOTOL
PRESENTACIONES COMERCIALES: 500 g, 250 g, 50g y 25g.
TITULAR (ES): INDUSTRIA DE CHOCOLATES DEL TOLIMA CHOCOTOL SAS con domicilio en CHAPARRAL - TOLIMA
FABRICANTE (ES): INDUSTRIA DE CHOCOLATES DEL TOLIMA CHOCOTOL SAS con domicilio en CHAPARRAL - TOLIMA

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativa: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

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

RESOLUCION No. 2018024502 DE 12 de Junio de 2018
Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de sus facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto con la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO:- Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente notificación sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 12 de Junio de 2018
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Signature Not Verified
Revisó: Elizabeth Araque Mieth 1356
Revisó: SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO Denise Moscoso Mejia Código 2162
Fecha: 2018/06/18 10:52:40 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá
Principal: Cra 10 N° 64 - 28
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(1) 2948700
www.invima.gov.co

	Fundación Llariku Nit. 901.582.713-8		
	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		
	FICHA TECNICA DE PRODUCTO		
CÓDIGO: AC - FT - 01	VERSIÓN: 1	FECHA DE EMISIÓN: 03 DE FEBRERO DE 2023	PÁG. 1 DE 2
PRODUCTO	BLANQUILLOS		
NOMBRE DEL PRODUCTO	Frijol blanco La Rosa		
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Frijol blanco seco desenvainado (Phaseolus spp o vigna spp), es un producto natural sin aditivos ni saborizantes tipo 1 grado 2. Se encuentra limpio con un máximo de impurezas del 1 %. Deben ser frescas de cosecha máximas del semestre anterior a la entrega		
CERTIFICADO DE NO OBLIGATORIEDAD INVIMA	2023026787		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	500 g,1000g,5000g, 10 kg y 50 kg		
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El producto requiere de una vida útil de doce meses (un año) en lugar fresco y seco		
MATERIAL DE EMPAQUE	Unidad: Bolsa bilaminada de polietileno impresa		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	- Sabor: Característico del producto - Textura: Liso sin deformaciones - Olor: Característico del producto - Color: blanco		

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	REQUISITO
Humedad	≤15 %
Temperatura	22°C
Materia Dura	≤0,2 %
Granos Dañados	≤2,0 %
Impurezas	≤1,0 %
Granos Partidos	≤1,0 %
Granos Abiertos	≤1,0 %
Variedades de Contraste	≤2,0 %
Variedades no Contrastante	≤5,0 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS INVIMA	ESPECIFICACIÓN
Coliformes fecales (NMP/g)	<3
Recuento bacillus cereus (UFC/g)	1.000 Máx.
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g	300.000 Máx.
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5.000 Máx.
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g	<3

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1/3 taza (90 g)
Número de porciones: Aprox. 6

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	342	166
Grasa total	1.1 g	0.7 g
Grasa saturada	**0 g**	**0 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	62 g	37 g
Fibra dietaria	15 g	9.1 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	21 g	13 g
Sodio	**15 mg**	**9.0 mg**
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	6.0 mg	3.7 mg
Calcio	139 mg	80 mg
Zinc	3.7 mg	2.2 mg

	ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
CONTAMINANTES	Aflatoxinas totales (B1, B2, G1 G2)	20µg/kg máx.	
	Cadmio (Cd)	0,1 mg/kg máx.	NTC440
	Plomo(Pb)	0,2 mg/kg máx	NTC440
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA	. Resolución 2674 de 2013 - Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022 - Resolución 5109 de 2005 - NTC 871. Fríjol. - Codex stand 171-1989		
USO PREVISTO	Consumo humano, población en general. Preparación: Dejar 1 taza de frijol en remojo desde el día anterior, cocinar en 4 tazas de agua con sal por 40 minutos aprox. y sazonar al gusto.		
ALMACENAMIENTO	Almacenar bien cerrado en un lugar limpio y seco protegido de la infestación de insectos y roedores, alejado de sustancias como jabones, detergentes, perfumes, y en general de productos con olores penetrantes que le puedan transferir olores y sabores al grano.		
TRANSPORTE	Transportar en vehículo limpio, cerrado o carpado, NO está permitido el transporte de frijol para consumo humano, junto con sustancias químicas como jabones, detergentes, combustibles o cualquier sustancia que le pueda transferir aromas ajenos al producto o humedad que afecten su inocuidad.		
ELABORÓ			APROBÓ
Paola Andrea Almeida Asesor Aseguramiento de la Calidad Ingeniera de Alimentos TP: 76254-337292 VLL			Harold Gustavo Chinguad Mitis Representante legal



RESOLUCION Nro. 2024020770 del 9 de Mayo de 2024

Por la cual se concede una Notificación Sanitaria de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de **Notificación Sanitaria** , permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241113631 de fecha 2024/05/09 el (la) Señor(a) HAROLD GUSTAVO CHINGUAD MITIS actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el termino de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuacion:

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0016203-2024
VIGENTE HASTA:	2034/05/09
EXPEDIENTE:	20278895 **RADICACION:** 20241113631
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	LEGUMBRES. VARIEDADES: 1.ARVEJAS, 2.FRIJOL, 3.BLANQUILLOS, 4.GARBANZOS, 5.LENTEJAS
MARCA:	LA ROZA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 100g Hasta 5000g,
TITULAR(ES):	FUNDACION LLARIKU con domicilio en CUMBAL - NARIÑO,
FABRICANTE(S):	
EMPACADOR(ES):	FUNDACION LLARIKU Ubicado en la CR 13 Nro. 19 - 41 BRR LOS PRADOS, con domicilio en CUMBAL - NARIÑO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia de la presente Notificación Sanitaria se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Mayo de 2024

Los derechos que se deriven de esta Notificación Sanitaria quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/05/09 11:44:07 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

CIUDAD: Cumbal | FECHA: 9 - 01 - 2023 | ACTA N°: 0456

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [X] | DADOR DE FRÍO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Instituto Dptal Salud de Nariño

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Fundacion Jlariku

*CÉDULA / NIT: 9015827138 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 52227901582713B

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Alimentos la Rosa

*DIRECCIÓN: Carrera 16 # 19-41 | MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [N.A]

Otro [ ] Cuál: Prados

TELEFONOS: 3123033845 | FAX: /

CORREO ELECTRÓNICO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Rosa Magali Mihs

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [X] CE [ ] NIT [ ] Número de documento: 59586252

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Rosa Magali Mihs

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: CC [ ] CE [ ] NIT [ ] *Número de documento: 59586252

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Carrera 16 # 19-41

*DEPARTAMENTO: Nariño | *MUNICIPIO: Cumbal

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes Viernes | *NUMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ULTIMA INSPECCIÓN	/	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 PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumpla 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

Powered by CamScanner

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
Instituto Departamental de Salud de Nariño	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
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

0456

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.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Res. 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	(4)	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Res. 2674/2013, Art. 8, Num. 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	(5)	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Res. 2674 / 2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Art. 10, Num. 2 y 3. Art. 34.)*	(7)	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	7			La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 1.2.)*	(8)	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Num. 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art. 36, Art. 35, Num. 5 y 7.)	(8)	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Res. 2674/ 2013, Art.12 y 13. Art. 36.)*	3	(1,5)	0	Plan de capacitacion dos son minimo 10 Horas anuale. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20,5			La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — Invima

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS 0456
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Res. 2674/2013, Art. 16, Num. 1, 3. Art. 37. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Res. 2674/2013, Art. 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C
4.3	**Conservación de los productos.** *(Res. 2674 / 2013, Art. 18, Num. 3 Art. 27, Nte. a y c. Art. 28, num. 2, 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	23			La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. 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.)*	5	2,5	0	Cloro Residual 0.5 ppm. C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Res. 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Res. 2674/2013 Art. 6, Num. 5.1, 5.2 y 5.3. Art. 33, Num. 5, 6 y 7. Art. 18, Num.11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9		0	C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2	1	0	Plan de Saneamiento No Ajustado a la Actividad, Manejo de Desinfectantes, no Registros procesos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	30			La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

Powered by CamScanner

Instituto Departamental de Salud de Nariño	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
	CODIGO: F-PIVCSSP05-38	VERSION 01	FECHA: 25-04-2016

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO - SUBDIRECCION DE SALUD PUBLICA — invima

II. CONCEPTO SANITARIO

0456

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
90.5	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

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	0

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 | No — Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ajustar Establecimiento a Observaciones Tejedas, Bodega para Empacar Evans

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 9 del mes de Enero del año 2025 en la Ciudad de Pasto

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:	Edwin Hernan Portilla E	NOMBRE:	
CÉDULA:	5204.092	CÉDULA:	
CARGO:	Auxiliar Area Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Instituto Dptal Salud Nariño	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Rosa Magali Mitis	NOMBRE:	
CÉDULA:	59.586.252	CÉDULA:	
CARGO:	Representante Legal	CARGO:	

Powered by CamScanner

solarte	PROCESO GESTION CONTROL CALIDAD	Fecha de Actualización: 2024-02-21	Página No: 1 de 1
GQFR010	FICHA TECNICA	Aprobación: COMITÉ INTEGRADO DE GESTION	Versión: 7

INFORMACION GENERAL DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL FABRICANTE	ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SAS
NIT DEL FABRICANTE	800.146.425
NOMBRE DEL PRODUCTO	Harina de trigo Fortificada
MARCAS COMERCIALES	Los Farallones y La Nevada
REGISTRO/ PERMISO/NOTIFICACION SANITARIO	Los Farallones: PSA-0002902-2021 La Nevada: PSA-0002900-2021
FECHA DE REVISION Y ENTREGA	21-feb-24

INFORMACION TECNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto fortificado con hierro y vitaminas, obtenido del endospermo del trigo con características de gluten débil, seleccionado y limpio sometido a proceso de molienda en el que se separa germen y afrecho o salvado y finalmente cernido hasta obtener el grano de finura especificada.			
INGREDIENTES	Harina de trigo (Cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), Hierro (44mg/Kg), Vitamina B1 (6mg/Kg), Vitamina B2 (4mg/Kg), Ácido fólico (1,5mg/Kg). Cumpliendo así con el decreto 1944 de 1996.			
ESPECIFICACIONES SENSORIALES Y SANITARIAS	La harina de trigo presenta color blanco uniforme y característico, exenta de sabores y olores extraños, exenta de excrementos animales, y contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.			
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización	Humedad	%	Máximo 14,5	
	Proteína (N x 5,7) En fracción de masa en base seca	%	Mínimo 8	
	Acidez (mg H_2SO_4/100g en base seca)		Máximo 70	
	Cenizas	%	Máximo 0,8	
	Granulometría pasante malla 212 µ-ISO Nº 70 USA Standard	%	≥ 98%	
	Cadmio, expresado como Cd	mg/Kg	Máximo 0,2	
	Plomo, Expresado como Pb	mg/Kg	Máximo 0,2	
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS Resolución 1407- 2022	Hongos y levaduras	UFC/g	Mínimo 3000-Máximo 5000	
	Recuento de *Escherichia Coli*	UFC/g	Mínimo 10-Máximo 100	
	Recuento de *Bacillus cereus*	UFC/g	Mínimo 500-Máximo 1000	
	Detección de Salmonella	25g	Ausente	
MICOTOXINAS NTC 267 2013-08-28 Octava Actualización/Resolución 4506-2013	Ocratoxina A	µg/Kg	Máximo 3,0	
	Aflatoxina B1	µg/Kg	Máximo 2,0	
	Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	µg/Kg	Máximo 4	
	DON-Deoxinivalenol	µg/Kg	Máximo 750	
	Zearalenona	µg/Kg	Máximo 75	
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Usada para la fabricación de panes, ideal mente usada en repostería para la elaboración de tortas, galletas, tortillas y productos en hojaldre.			
EMPAQUE, ETIQUETADO Y PRESENTACIONES	La Harina de Trigo se empaca en polietileno (PEBD) que tiene adicionalmente como empaque secundario polietileno transparente, cumpliendo con la Resolución 5109/2005 sobre rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, Resolución 2492 de 2022 sobre rotulado nutricional y resolución 683/2012 sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos destinados a consumo humano, en presentación de 500g. El empaque es reciclable			
VIDA ÚTIL	1 Año a partir de la fecha de fabricación.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	Almacenamiento: El producto es almacenado en áreas establecidas para tal fin, estibado, manteniendo las condiciones de humedad y temperatura necesarias para la conservación del mismo hasta su despacho.			
	La harina de trigo fortificada debe ser transportada en vehículos que cumplan con el decreto 3075, Capítulo VII. Artículo 33 - Resolución 2674/2013, Capítulo VII Artículo 29.			
CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese en lugar limpio, seco y fresco. Debe estar protegido del sol y la humedad y del ingreso de roedores. Mantener lejos de olores fuertes. No dejar directamente sobre el piso. Finalizada la vida útil del producto, disponerlo como residuo ordinario			

REVISADO POR:
LÍDER CONTROL CALIDAD

La salud es de todos | Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2021013318 del 19 de Abril de 2021

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Bajo Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211074803 de fecha 2021/04/19 el (la) Señor(a) VICENTE ARTURO SOLARTE SOLARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0002900-2021
VIGENTE HASTA:	2028/04/19
EXPEDIENTE:	20201008 **RADICACION:** 20211074803
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL
MARCA:	LA NEVADA,
PRESENTACION COMERCIAL:	50Kg, 12.5Kg,2500g,1000g,500g,
TITULAR(ES):	ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,
FABRICANTE(S):	MOLINOS RICAURTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PROPIEDAD DE ORGANIZACIÓN SOLARTE & CIA SCA con domicilio en BOGOTA - D.C., MOLINOS SAN NICOLAS con domicilio en PASTO - NARIÑO, MOLINOS APOLO con domicilio en BOGOTA - D.C., ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE LA COSTA con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, ORGANIZACIÓN SOLARTE &CIA S.C.A PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIA HARINERA DE OCCIDENTE con domicilio en YUMBO - VALLE, ORGANIZACION SOLARTE Y CIA S.C.A con domicilio en BOGOTA - D.C.,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 0 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAV10I12901, expediente Nro. 19925284. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 19 de Abril de 2021

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/04/19 16:04:26 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S.

FICHA TÉCNICA PASTAS ALIMENTICIAS

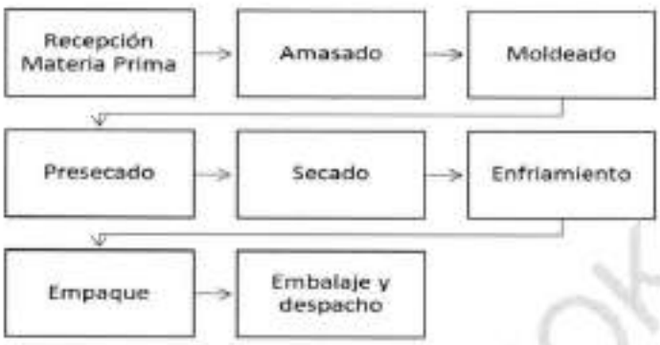
FCC_16_00

1. *Nombre del Producto*	**PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: ESPAGUETI; MACARRÓN CORTO, FIDEOS, CONCHA, CABELLO DE ÁNGEL**	
2. *Descripción del Alimento / generalidades*	Producto obtenido por el proceso de secado de figuras formadas a partir de una masa compuesta de harina, sémola y agua.	
3. *Registro Sanitario*	RSAJ20I902	
4. *Ingredientes*	Harina de trigo (fortificada con Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2 y ácido fólico) y agua.	
5. *Alérgeno*	Contiene Gluten	
6. *Marco Legal de Cumplimiento*	• Resolución 4393 de 1991. • Resolución 2674 de 2013 (BPM). • NTC 1055 Productos de molinería. Pastas alimenticias. • Fortificación de harina de Trigo Decreto 1944 de 1996. • Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 2005 y Res. 0810 de 2021. • Contaminantes Resolución 4506 de 2013 y Res. 3709 de 2015	
7. *Características Fisicoquímicas*	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Humedad	Máximo: 13%
	Proteína	Mínimo: 10.5%
	Cenizas	Máximo: 0.8%
	Acidez (expresada como ácido láctico)	Máximo 0.45 %
8. *Características Microbiológicas*	**PARÁMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA**
	Recuento de microorganismos mesófilos	Máximo: 800000
	NMP Coliformes totales/g	Máximo: 43
	NMP Coliformes fecales/g	<3
	Recuento de E. Coli, UFC/ g	<10
	Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	Máximo: 100
	Recuento de Bacillus Cereus UFC / g.	< 100
	Recuento de Mohos y Levadura UFC / g.	Máximo: 4000

Pastas Alimenticias RIOKA

9. Micotoxinas	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN µg/kg**
	Suma de Aflatoxina B1, B2, G1 y G2	4,0
	Ocratoxina A	3,0
	Deoxinivalenol (DON)	750,0
	Zearalenona	20,0
11. Metales Pesados	**PARÁMETRO**	**LIMITE MÁXIMO EN mg/kg**
	Plomo (Pb), mg/kg	Máximo 0,20
	Cadmio (Cd), mg/kg	Máximo 0,10
12. Características Organolépticas	**Olor:** Característico	
	Sabor: Característico	
	Apariencia: Unidades enteras sin grietas o manchas	
	Color: Amarillo uniforme	
13. Vida Útil	6 meses en condiciones de humedad baja en estanterías y bodegas de los comercializadores. Identificación y trazabilidad, en estricto orden numérico **dia mes año**	
14. Presentación, empaque y rotulado	La pasta se comercializa bajo la marca Pastas Rioka en bolsas en presentaciones entre 125 g y 1000 g. El material de empaque consiste en láminas de polipropileno y poliéster transparente calibre 44 µg con impresión flexografica de acuerdo al arte y presentación comercial, sellada por calor dentro del equipo de empaque. Las bolsas se embalan en fardos sellados con plástico transparente termoencogible. En cada una de las presentaciones se especifica las condiciones de Rotulado de acuerdo a lo establecido por el Ministerio de Protección Social en la Res. 5109 de 2005 y Res. 0810 de 2021.	
15. Uso previsto, forma de consumo y consumidores potenciales.	Para el uso de la pasta se recomienda cocinar en agua de 10 a 12 minutos. Se puede combinar con ingredientes externos. Su consumo es adecuado para cualquier edad siempre y cuando no sean intolerantes al gluten o tengan enfermedad celiaca.	
16. Usos no previstos	Alimento para animales.	

Pastas Alimenticias Rioka

17. Proceso de elaboración	
18. Condiciones de transporte, almacenamiento, y distribución.	El producto debe transportarse en vehículos aptos para el transporte de alimentos y acondicionados para tal fin, es decir, el vehículo debe estar completamente limpio y seco. Conservar el producto en lugares limpios, frescos y secos, evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados. Ubicar el producto sobre estibas con adecuada separación de la pared (50 cm), ubicar lejos de productos contaminantes tales como insecticidas, detergentes, grasas, y demás sustancias con olor fuerte. Al forzar los arrumes, cuidar que la pasta que se encuentra abajo no sufra excesiva compresión. Se recomienda garantizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento basados en el método PEPS o FIFO (First in – First out) que facilita una salida inmediata de mercancía primeras entradas, primeras salidas.
19. Datos del Fabricante	**PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A.S** **Planta Soledad:** Calle 18 11-71 Soledad – Atlántico Tel: (5) 3887562 **www.precocidosdeloriente.com**

Pastas Alimenticias RIOKA

20. CUADRO DE APROBACIÓN

	CARGO	NOMBRE	FECHA
ELABORADO POR:	**Administrador de Planta**	**Rolando Gonzalez V.**	**02/04/2022**
REVISADO POR:	**Administrador de Planta**	**Zaida Osorio Oliveros**	**04/04/2022**

APROBADO POR:	Gerente Administrativo	Mónica Castiblanco M.	06/04/2022
REVISIÓN Y VERIFICACIÓN. **Zaida Osorio Oliveros** *Ingeniera Industrial* *Administrador de Planta*			

21. CONTROL DE CAMBIOS

REVISIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO
00	06/04/2022	Emisión del documento

Pastas Alimenticias RIOKA

La salud es de todos Minsalud

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

RESOLUCION Nro. 2022013791 del 24 de Mayo de 2022

Por la cual se concede un Permiso Sanitario de Alimentos (Medio Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, **Permiso Sanitario** o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221094119 de fecha 2022/05/23 el (la) Señor(a) NELSON CASTIBLANCO MANTILLA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder PERMISO SANITARIO por el termino de Siete (7) años al producto que se describe a continuacion:

P E R M I S O SANITARIO No.:	PSA-0003461-2022
VIGENTE HASTA:	2029/05/24
EXPEDIENTE:	20228017 **RADICACION:** 20221094119
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	PASTAS ALIMENTICIAS, VARIEDADES ESPAGUETTI; MACARRON CORTO; FIDEOS, CONCHA ; CABELLO DE ANGEL
MARCA:	PASTAS RIOKA,
PRESENTACION COMERCIAL:	Desde 85 g a 1000 g.
TITULAR(ES):	PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A. con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,
FABRICANTE(S):	PRECOCIDOS DEL ORIENTE S.A con domicilio en SOLEDAD - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Permiso Sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 24 de Mayo de 2022

Los derechos que se deriven de este Permiso Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/05/24 11:04:38 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO	CONVERSALCO S.A.	FCC011 FICHA TECNICA

NOMBRE TECNICO	Cloruro de Sodio Refinado, Yodado y Fluorizado.		
MARCAS	MI SAL, MARKSAL, COLSUBSIDIO, MERCALDAS, ABURRA, UNIDOS, DOTCHI FOODS, COORATIENDAS, CARIBE, ARO, m&c.		
REGISTRO SANITARIO	RSAD17I26305		
ORIGEN	Mineral		
PROCEDENCIA	Minas de Zipaquira y Nemocon (Cundinamarca) - Colombia		
DESCRIPCION FISICA	Solido blanco, cristalino, libre de materiales extraños, inodoro, higroscopico y altamente soluble en agua. Sal de origen Mina, purificada y refinada, mediante cristalizacion por evaporacion mecánica o Vacuum Pam de salmuera.		
INGREDIENTES	Cloruro de Sodio, Fluoruro de Potasio, Yoduro de Potasio y Ferrocianuro de Potasio.		
FUNCION LOS ADITIVOS	Fluoruro de Potasio: Fuente de Fluor para fortalecer el esmalte dental y prevenir la caries; Yoduro de Potasio: Fuente de Yodo ayuda a prevenir la aparición del bocio; Ferrocianuro de Potasio: evita la compactación y el apelmazamiento de los cristales de cloruro de sodio.		
NORMAS APLICABLES AL PRODUCTO	Decreto 547 de 1996, Resolución 333 de 2011 (Norma de Rotulado Alimentos), Resolucion 4506 de 2013, Resolucion 2674 de 2013, Resolucion 810 de 2021 (Norma de Rotulado Nutricional), Norma Técnica Colombiana 1254.		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICOQUIMICAS	**PARAMETROS**	**UNIDADES**	**ESPECIFICACION**
	Color	N.A.	Blanco
	Sabor	N.A.	Salado
	Olor	N.A.	Inodoro
	Apariencia	N.A.	Cistal Fino
	Textura	N.A.	Granular
	Cloruro de Sodio	% en peso en base seca	Min. 99
	Fluor	mg/Kg de F	180 a 220
	Yodo	mg/Kg de I	50 a 100
	Humedad	% en peso	Máx. 0,20
	Sulfatos	mg/Kg	Máx. 2800
	Sustancias Insolubles en Agua	mg/Kg	Máx. 1.600
	Magnesio	mg/Kg de Mg	Máx. 800
	Calcio	mg/Kg de Ca	Máx. 1000
	Hierro	mg/Kg de Fe	Máx. 10
	Ferrocianuro	mg/Kg de Fe(CN)6	Máx. 10
	Cobre	mg/Kg de Cu	Máx. 2
	Cadmio	mg/Kg de Cd	Máx. 0.5
	Mercurio	mg/Kg de Hg	Máx. 0.1
	Plomo	mg/Kg de Pb	Máx. 1
	Arsénico	mg/Kg de As	Máx. 0,5
	Granulometria	Porcentaje	80% min. pasa por malla 20
			20% máx. pasa por malla 70
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Debido a la naturaleza del producto y a la alta concentracion de sal, no se ha detectado crecimiento de ninguna bacteria durante su uso o almacenamiento.		

SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO	CONVERSALCO S.A.	FCC011 FICHA TECNICA

ROTULACIÓN (identificacion del Lote)	El numero de lote se compone de ocho (8) digitos, que corresponden en dos digitos cada uno, al dia, mes, año y hora de empaque del producto (esto aplica para las presentaciones de hasta 2000 gramos, éste numero de lote se imprime en maquina y se ubica en la información legal del empaque), para los bultos de 25 y 50 kg, se compone de seis digitos que indican, el dias, mes y año de empaque del producto.
VIDA UTIL ESPERADA	Es un producto mineral que tiene un periodo de vida util indefinido en condiciones adecuadas de almacenamiento. En la Resolución 5109 de 2005 en el capitulo II, Articulo 5, numeral 5.6.3., literal g 4, señala que la Sal para Consumo Humano no está obligada a declarar Fecha de Vencimiento en los Empaques.
FABRICANTE	CONVERSALCO S.A.
DIRECCION PLANTA	Vereda Astorga, Sector Camacho; Km 1,5 Vía a Suesca, Nemocon (Cundinamarca), tel. 8544768, 7413300, 2611111. Planta Dos, Reten Potosi Via Catedral de Sal, Zipaquira (Cundinamarca), tel. 8521636.
RELACION DE PROVEEDORES Y ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA	El cloruro de sodio proviene de las minas de zipaquira y nemocon se compra mediante COLSALMINAS LTDA, el Fluoruro de Potasio y el Yoduro de Potasio se compra mediante un proveedor local llamado INFEREX S.A. y la procedencia en Alemania y Chile respectivamente, el Ferrocianuro de Potasio se compra mediante un proveedor local llamado IVF DE COLOMBIA LTDA procedente de Singapour.
DESCRIPCION GENERAL DEL PROCESO DE PRODUCCION	1. Se procede a bajar la dureza calcica y magnesica de la salmuera, mediante tratamiento quimico con soda caustica y carbonato de sodio. 2. Una vez obtenido el producto con las especificaciones requeridas se traslada hacia los equipos de evaporacion donde se obtiene una masa salina. 3. La masa salina pasa por una banda transportadora y mediante aspersion se aplica en solucion, la fuente de fluor, de yodo y anticompactante. 4. Esta sal entra a un secador de lecho fluido y posteriormente a una zaranda de clasificacion. 5. finalmente se realizan los analisis de control de calidad, una vez aprobado se procede al empaque en la referencia que se requiera.
USOS E INSTRUCCIONES	Esparcir sobre la superficie de alimentos solidos, para alimentos liquidos, disolver y homogenizar.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	La Sal Refinada para consumo humano producida por CONVERSALCO S.A., debe almacenarse sobre estibas en bodegas cubiertas y secas, alejadas de cualquier foco de contaminacion; protegidas del ambiente exterior. Es un producto mineral que tiene una vida util indefinida y por ser altamente higroscopica, debe almacenarse en un lugar seco.
MANEJO Y TRANSPORTE	La manipulacion de la Sal Refinada para consumo humano, en cargue, descargue, disolucion, mezcla y toma de muestras, no presenta riesgo. Es conveniente el uso de proteccion respiratoria, cuando se presente formacion de polvos en gran cantidad. Los vehiculos utilizados en el transporte, deben tener barrido el piso y las barandas limpias, deben estar dotados de carpas para proteger la carga de la lluvia y polvo durante el viaje.
PRECAUCIONES Y RESTRICCIONES	La Sal Refinada para consumo humano producida por CONVERSALCO S.A., no ofrece o presenta riesgo de toxicidad.
RESPONSABLE	Q.F. SHIRLEY ESTHER BURGOS ORTEGA
DECLARACION	La sal MI SAL No Contiene Alergenos y sus Ingredientes son No GMO
PRESENTACIONES Y EMBALAJE	Sal Refinada x 1 g (caja x 12 displays de 100 sobres), Salero x 130 g (caja x 24 unidades), x 400 g (paca x 25 unidades), x 500 g (paca x 25 unidades), x 1000 g (paca x 20 unidades), x 2000 g (paca x 10 unidades), x 25 Kg, x 50 Kg, x 500 Kg.

Elaboró: Julio Gomez	Revisó: Shirley Burgos	Aprobó: Shirley Burgos
Cargo: C. Control de Cal.	Cargo: Director Técnico	Cargo: Director Técnico
Firma:	Firma:	Firma:

Fecha de Actualización: 08-02-2023

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

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

RESOLUCION No. 2015039146 DE 29 de Septiembre de 2015
Por la cual se Modifica una Resolución

El Director de Alimentos y Bebidas (E) del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 del 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, el Decreto Reglamentario 3075 de 1997 y Ley 1437 de 2011.

EXPEDIENTE: 19956948 **RADICACIÓN:** 2015115582 **FECHA:** 03/09/2015
REGISTRO SANITARIO: RSAD17I26305 **VIGENCIA** 17/09/2025

ANTECEDENTES

Mediante Resolución Nº 2015033065 del 24 de Agosto de 2015, el INVIMA Concedió Renovación del Registro Sanitario Nº RSAD17I26305 Para FABRICAR Y VENDER el Producto SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO Marca EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS, LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO Siendo el Titular y CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A. con domicilio en NEMOCON - CUNDINAMARCA Fabricante CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A., CONVERSALCO S.A., PLANTA DOS ZIPAQUIRA con domicilio en ZIPAQUIRA - CUNDINAMARCA; CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A. con domicilio en NEMOCON - CUNDINAMARCA

Mente escrito radicado bajo el número 2015115582 de fecha 03/09/2015, la Señora SHIRLEY ESTHER BURGOS, actuando en calidad de Representante Legal, presentó solicitud de modificación al Registro Sanitario en mención.

En el sentido que se autorice

1. Adición de marca comercial

CONSIDERACIONES

Una vez revisada la documentación allegada, el despacho observa que cumple con los requisitos establecidos en LA resolución 2674 de 2013, para la concesión de dicho tramite. Con fundamento en lo anterior, LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR la Resolución No.2015033065 del 24 de Agosto de 2015 que concedió Renovación del Registro Sanitario número RSAD17I26305 para FABRICAR Y VENDER, el producto SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO., marcas EL CAFETAL, RIKASAL, MERCALDAS., LA 14, COMFANDI, MAKRO, OLIMPICA, TIA, ZAPATOCA, ÉXITO, ALKOSTO, ÉXITO, ALKOSTO, a favor de CONVERSION DE SALES Y CONCENTRADOS S.A. CONVERSALCO S.A. con domicilio en NEMOCON - CUNDINAMARCA

En el sentido de autorizar:

1. Adición de la siguiente marca comercial: MARKSAL, MI SAL, COLSUBSIDIO, ABURRA, CONSUMO, COORATIENDAS, CARREFOUR, CAFAM, MERCAMAS, MERCADEFAM, CAJASA, UNIDOS, YEP, EKONO, DOTCHI FOODS, CARIBE, JR, SURTIMAX, CARULLA.

ARTÍCULO SEGUNDO: Notificar al interesado de la presente resolución advirtiéndole que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

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

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 29 de Septiembre de 2015



Firma válida

Digitally signed by SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Date: 2015.09.29 15:23:[illegible] GMT
Reason: Invima
Location: Bogota, CO

SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (E).

Vo.Bo. Coordinadora Nubia Lorena Martínez Espejo Vo.Bo.Tec. Lida Ortiz Vo.Bo. Legal Rolando Mancera Revisó: Claudia Calderón

DSC
INTERNATIONAL SAS

PROTEINA

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

ANKLAR FOOD	PROCESO		BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
	FICHA TECNICA DE PRODUCTOS TERMINADOS		
	VERSIONE 03	CODIGO: FR-BPM-08	Fecha de vigencia: Enero 01 de 2024

NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGAS CON Y SIN PIEL	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Parte del ave que comprende una base ósea formada por el esternón, las costillas esternales y su respectiva masa muscular formada por el pectoral torácico y el supracoracoideo y piel. Es el corte realizado a nivel de la articulación formada por la escápula, el hueso coracoides y el húmero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. Las costillas pueden ser removidas de las pechugas. (NTC3844-3). Este producto ha sido marinado mediante método de inyección al 10 % de una solución de agua, proteína vegetal (ligante), fosfatos y sal (Resolución 402/02).	
PROCEDONCIA	Aves procedentes de granjas de pollo de engorde, bioseguras; con procesamiento en plantas de beneficio Vigiladas y Controladas por el INVIMA.	

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
COLOR	"Rosa pálido característico", uniforme libre de manchas y hematomas.
OLOR	Característico, no evidenciar la presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición.
SUPERFICIE	No debe tener contaduras, huesos o piel roja, heridas ni lesiones de ningún tipo. No debe presentar quemaduras por frío, libre de restos de pluma, pulmones, cutículas o partes de vísceras.
TEXTURA	Firme al tacto

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	
Nitrógeno volátil	20 mg/100gr. Muestra
Formol	Negativo
Ph a 20°C	5.4 - 6.1

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	
NPM coliformes fecales/gr	100 - 1100
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor. UFC/g	100-1000
Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva. UFC/g	100-500
Determinación de Salmonella/25g	Ausente
Determinación de listeria monocytogenes/25g	Ausente

De acuerdo a la naturaleza del producto, de los requisitos reglamentarios y normativos vigentes. (Decreto 1500 del 2007; Resolución 242 del 2013; Resolución 5109 de 2005; Resolución 402 de 2002; Normas Técnicas Colombianas 3644-2 y 3644-3); Resolución 810 de 2021

PRESENTACION COMERCIAL Y MATERIAL DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Empacado a Granel en bolsas de polietileno de baja densidad, calibre 0.7", Medidas alto 42.0 cm y de ancho 26 cm, con la rotulación respectiva. **EMPAQUE SECUNDARIO:** Canastilla plástica o saco en polipropileno laminado de 60x94 cm, con un peso de 72 gr/m², el cual tiene una capacidad de carga de 50 kilos. El lote contiene: fecha de producción y también contiene la fecha de vencimiento.

VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

De 6 a 12 meses en temperatura de (-7 a -18° C)

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

En cualquier forma de preparación que garantice que se cocine a una temperatura de 75 °C aproximadamente. Producto dirigido al consumo humano.

RECOMENDACIONES ESPECIALES DE MANEJO

Prepárese y consúmase en el menor tiempo posible
Maneje el producto higiénicamente durante el proceso de distribución y Comercialización
Mantener refrigerado entre -2 °C a 4 °C. almacenelo separado de otros productos cárnicos en canastillas plásticas.
Lave sus manos, utensilios como tablas de corte, cuchillos en el proceso de manipulación del producto.
Cocine totalmente

ELABORO: GESTION CALIDAD	REVISO: SUBGERENCIA	APROBO: GERENCIA GENERAL

Powered by CamScanner

SEABOARD foods	PURCHASING SPECIFICATIONS RAW MATERIAL The intellectual property rights in this document belong to Seaboard Foods in Shawnee, Mission, KS. It may not be copied or disclosed to others without authorization.	Code 86226
PORK SIRLOIN BONE IN		

GENERAL DESCRIPTION

Pork sirloins are separated from the bone in loin as a drop credit from bone in center cut loins and/or produced during the loin boning process. A portion of the tenderloin may be present if producing bone in center cut loins with the tenderloin remaining in.

Trim

1. Excessive bone dust is unacceptable and shall be removed from the sirloin.
2. Trim the surface fat to a uniform 1/8-inch, not to exceed ¼-inch.
3. Fat edges of the sirloin shall be beveled to a maximum 1/8-inch on each end.
4. All skin, bruises, glands, and blood clots must be removed.

GENERAL REQUIREMENTS

Quality and Legislation

Seaboard Foods goal is to meet all customer expectations related to our pork products. This letter of guarantee is to assure our products meet those expectations. Seaboard Foods current shelf life standard on all bone-in products that are vacuum packaged the shelf life standard is twenty one (21) days from the date of pack listed on the product description label provided with each container.

Quality	Food Grade
Legal	All animals used in the manufacture shall have been deemed fit for human consumption by a recognized regulatory inspection authority

Genetic modifications	Must be non-GMO (Genetically Modified Organism) according to local market regulations and requirements.

Certificate Requirements

Certificate required	This may include, but is not limited to certificate of analysis, certificate of origin and veterinary certificates.	

INTENDED USE

Most critical product type		
Relevant process	Used in products submitted to a heat treatment sufficient to kill pathogenic microorganisms	

SENSORY REQUIREMENT

Appearance as is	Lean pieces free of bone, grizzle and hide
Texture as is	Typical pork
Color as is	Typical pork
Odor as is	Minimal, typical raw pork, non-rancid or off odor

Appearance after preparation	Typical of lean pork
Texture after preparation	Typical lean pork
Color after preparation	light brown
Odor after preparation	Cooked pork
Taste after preparation	Typical cooked pork

PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Seaboard Foods has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

Quantitative and Qualitative Requirements

	Minimum	Maximum	Target	Comments
Crude proteins		22.49g/100g		
Fat content		4.05g/100g		
Foreign material	Free from			
Impurities	Free from splinters, glands, blood clots, large intramuscular veins, bruises, sinew, neck straps, hair and hide			

CONTAMINANTS/ADDITIVES

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Seaboard Foods has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

	Maximum	Requirement	Comments
Additives		Absent	
Lead	0.1 mg/kg		
Arsenic	0.1 mg/kg		
Cadmium	0.05 mg/kg		
Antibiotics		Absent beyond regulatory MRL*	
Drug residues		Absent beyond regulatory MRL*	
Hormones		Absent	All of the animals used in the production of this product are free of added hormones** of any kind.

*MRL (Maximum Residue Limits as set forth by regulatory agency)
** Federal regulations prohibit the use of hormones in pork.
NOTE: The product does not contain or is derived from specified risk materials as defined by a recognized regulatory authority.

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Seaboard Foods has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below. The expression of microbiological quality criteria is based upon that recommended by "The International Commission on Microbiological Specification for Foods" where:

n = Number of samples
c = Maximum number of samples greater than or equal to m and less than M
m = Microbiological limit that:
- in a 2 class plan separates good from defective quality;
- in a 3 class plan separates good from marginally acceptable quality.

M = Microbiological limit that:
- in a 3 class plan separates marginally acceptable from unacceptable quality;
- in a 2 class plan M may be assimilated to m.

	n	c	m	M	Comments
Aerobic mesophilic microorganisms	1	0	1,000,000 /g		
Enterobacteriaceae	1	0	5,000 /g		

PACKAGING, STORAGE & TRANSPORTATION

In addition to the limits set by local legislation or Codex Alimentarius, Seaboard Foods has determined specific limits for its own needs. Where applicable these are listed below.

Packaging & Labeling for Product Codes

Product Code	Label Description	PSC/Box	Actual Box ID	Accessories	# Acc/Box
86226	PORK SIRLOIN BONE-IN VP BRN, RAISD, HRVSTD IN USA	E=16 (8pcs/bag, 2 bags/box)	SF-6	COV Bag 16x32 BG	2

Packing and Labeling

	Requirement	Comment
Packaging	Suitable to protect and preserve the contents Use only contact packaging materials approved for food use in the country of destination Staples, metal clips, plastic ties or twist ties of any kind are not acceptable.	Letters of guarantee are maintained for all packaging materials used in direct contact with products.
Transportation	All units transporting of edible products shall be properly chilled to a range of not less than 26°F and not more than 40°F for fresh product.	All transport vehicles are pre-inspected prior to loading.

Minimum shelf life from manufacturing date	Storage conditions	Comment
21 days	Refrigerated	Vacuum packaged bone-in

ANALYTICAL METHODS

Analytical methods	Analytical methods are available on request	

DSC INTERNATIONAL SAS

CONTRATO No. 020 DE 2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN GENERAL P

El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos conforme a la propuesta técnica presentada en el proceso de licitación.El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo al ciclo de minutas, a una hora específica y establecidos en la Resolución 335 de 2021, y en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente. Deberá vincular mínimo cinco (5) vehículos tipo FURGÓN con refrigeración

DSC INTERNATIONAL SAS

IPIALES, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS LÍDER
PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF: Contrato No. 020 DE 2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA ITEM.P. DE LA FICHA TÉCNICA DE NEGOCIACIÓN.

Apreciados Señores

Yo, **TATIANA GARZON NEIRA,** identificada con C.C. 52.416.341 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **DSC IPIALES** con **901.770.604-1**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (02-05-2025 y el 12- 05-2025), no se presentaron cambios en la flota de transporte vinculada en el mes de febrero del 2025. En cumplimiento a lo establecido en la obligación Generales ITEM. P. ***El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos conforme a la propuesta técnica presentada en el proceso de licitación. El contratista debe contar con la flota de transporte propia o vinculada, para garantizar cumplimiento de los requisitos en la entrega de los alimentos de acuerdo al ciclo de minutas, a una hora específica y establecidos en la Resolución 335 de 2021, y en la Resolución 002505 de septiembre de 2004 expedida por el Ministerio de Transporte, los cuales serán susceptibles de inspección y supervisión previo inicio del contrato cuando el supervisor lo considere pertinente. Deberá vincular mínimo cinco (5) vehículos tipo FURGÓN con refrigeración***

Cordialmente,

TATIANA GARZON NEIRA
REPRESENTANTE LEGAL DSC
IPIALES

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
Dscipiales2025@gmail.com

DSC
INTERNATIONAL SAS



VEHICULO 1

NUY - 312

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033673778

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
NUY312	FOTON	BJ1045V9J84-F1	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERIA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD KPT/PAS
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NUMERO DE MOTOR	REG	VIN
R025141	N	LVBV3JBB1SY002686

NUMERO DE SERIE	REG	NUMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB1SY002686	N	LVBV3JBB1SY002686	N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901485547

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

SOAT

sura
890.903.407 - 9

40382339	NUY312	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	2499	2025

3	FOTON
	8J1045V9J254F1

8025141	LVGV3JE915Y002686	LVGV3J5915Y002686	2.2

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	3165465462	NIT	9014655476	FONZA

AT1319	3681	4959		BOGOTA D.C.

310	$ 636.000	$ 530.700	$ 2.102

$ 968.300

	261,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
	8,77	
	180	SALARIOS MINIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
	750	



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

Ahora el soat es un documento digital

foton | sura

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

AS11E

Acta Número **1835963**

Subred: Integrado Centro Oriente — Número de Inscripción: No tiene

Unidad de Servicio de Salud: Centro Oriente — Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Línea de intervención: Alimentos Sanos y Seguros

1.2 Actividad: Vehículo Transportador de Alimentos

1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Kr 23 # 22A 26

1.5 Localidad: Los Mártires — 1.6 UPZ: La Sabana

1.7 Barrio: Samper Mendoza

1.8 Nombre del propietario del vehículo: Integral Colombia SAS — 1.9 Teléfono: NO

1.10 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☒ — 1.13 Número: 901485547 — 1.11 Email: NO

1.12 Dirección de Notificación: CL 51 # 90-42

1.13 Nombre del conductor: Crisanto Arias — 1.14 Teléfono: NO

1.15 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ — 1.16 Número: 80812705

1.17 Nombre del propietario del producto: Crisanto Arias — 1.18 Teléfono: NO

1.19 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ — 1.22 Número: 80812705 — 1.20 Email: NO

1.21 Tipo de vehículo: Camión ☐ Camioneta ☒ Tracto - Camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro Cual:

1.22 Tipo de carrocería: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☒ Capacetá ☐ Botellero ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:

1.23 Modelo: 2025 — 1.24 Marca: Foton — 1.25 Color: Blanco — 1.26 Placa: NUY-312

1.27 Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

1.28 Horario y día de funcionamiento: Lun-sab 12 horas — 1.29 Numero de trabajadores: 2

1.30 Tipo de alimento que transporta: Refrigerios Escolares

1.31 Tipo de materias primas que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DÍA	MES	AÑO			% De cumplimiento de la última inspección	%
				Favorable	☐		
				Favorable con requerimiento	☐		
				Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☐	Solicitud del interesado	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐
Solicitud oficial	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐
Otro: ☐ Especifique:					

EVALUACIÓN		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 con ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Impreso: Subdirección Inspección Control y Vigilancia

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

AS11F

Acta Número **1835963**

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98, Decreto 2278/1982 Art. 365, 367 368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12 X	6	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art 98. Decreto2278/1982 Art 366 y 368 Resolución 2505 de 2004,Art. 4. Resol. 2674/2013, Art. 29. Núm. 1 y 5. Art. 8, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12 X	6	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. art. 11,. Núm.5. Art. 14,Núm. 12)	13 X	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013,.. Artículo 11,Número1 1, 2. 3,4)	4 X	2	0	Presenta Certificado Medico C
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674 de 2013,.. Artículo 14,Números 4, 2,3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, y 14 Artículo 36, Artículo36, Número 5 y 7.)	13 X	6,5	0	C

Impreso: Subdirección Imprenta Distrital SDS

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	6 X	3	0	Presenta soporte de plan de capacitacion C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	3%	La calificación del bloque corresponde al 3% del total del acta.		

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 4 y 5)	15 X	7,5	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta.		

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservacion del producto (Decreto 2278/1982 Art. 358, 369, 373, decreto 561 de 1984 Art. 89, 97, 98, 99. Resol.2674/2013.Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 29, Parrafo 1 y 2.2.)	20 X	10	0	En buen estado 5° C
5.1 Empaque rotulacion y vida util (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005 Resol.2674/2013.Art. 19 Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	En el momento de la inspeccion no lleva producto C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.		

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

AS11E

Acta Número **1835963**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO	Nivel de cumplimiento	
100%	X	Favorable	80-100%	En caso que uno o mas de los aspectos a verificar sea identificado como critico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será 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

Número total de muestras tomadas	Ninguna
Número del acta de toma de muestras	Ninguna

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se deja ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ☐ No ☒

Clausura temporal total	☐	Suspension total de trabajos o servicios	☐
Clausura temporal parcial	☐	Decomiso	☐
Suspensión parcial de trabajos o servicios	☐	Congelación	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Cumple con la normatividad Sanitaria Vigente para el transporte de alimentos

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 14 del mes de Enero del año 2025 en la ciudad de Bogotá D.C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien sntendio la visita
NOTA:El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Jaime Hernandez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52542641	Número de documento:
Cargo: Tec STA Amb	Cargo:
Firma:	Firma:

PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA	TESTIGO
Nombre: Orlando Arias	Nombre:
Tipo de documento: C.C ☒ C.E ☐ NIT ☐	Tipo de documento:
Número de documento: 70212765	Número de documento:
Cargo: Representante legal ☐ Propietario ☐ Encargado ☒	Firma:
Firma:	

Impreso: Subdirección Imprenta Distrital 2020

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

INDUSTRIA & METROLOGÍA

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificado N°: *Certificate number*	LT-0066-24	**Magnitud:** *Magnitude*	TEMPERATURA *(TEMPERATURE)*
Cliente*: *Customer*	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
Dirección*: *Address*	Avenida Carrera 80 No. 16 C - 51, Bogotá D.C.		
Instrumento: *Instrument*	Termómetro de Indicación Directa con Sensor (Termistor) Digital		
Sitio de calibración: *Calibration site*	Instalaciones del cliente		
Fecha de recepción: *Reception date*	2025-01-10	**Fecha de calibración:** *Calibration date*	2025-01-10

Información suministrada por el cliente
Information supplied by the customer

Número de serie*: *Serial number*	Sin información	**Modelo*:** *Model*	TC-900E power
Fabricante*: *Manufacturer*	Full Gauge	**Identificación*:** *Identification*	NUY312
Intervalo de medida: *Measurement range*	-50 °C a 105 °C	**Resolución:** *Resolution*	0,1 °C
Fecha próxima calibración*: *Next calibration date*	No Aplica	**Ubicación*:** *Location*	Sin información

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. Puede ser reproducido totalmente, pero no parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente aprobación por escrito del laboratorio que lo emite.

This certificate faithfully expresses the result of the measurements made. It can be reproduced totally, but not partially, except when written approval has been obtained previously from the laboratory that issues it.

Método utilizado:
Method Used:

El método empleado es comparación directa, siguiendo los lineamientos expuestos en la norma NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

The method used is direct comparison, following the guidelines outlined in the Nordtest method NT-VVS-103: 1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

Firma Autorizada
Autorized signature

Yulet Omaira Pinilla

Firmado digitalmente por Yulet Omaira Pinilla
Fecha: 2024.01.18 14:25:41 -05'00'

Aprobado por:
Approved by
Yulet Omaira Pinilla
Director Técnico

Fecha de emisión:
Date of issue
2025-01-14

Realizado por:
Made by
LAB4
Técnico de laboratorio

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1- 613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cel: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

Certificado N° LT-0066-24

Condiciones Ambientales:

Temperatura:	Máxima	22,3	°C	**Humedad Relativa:**	Máxima	50,0	%HR
	Mínima	21,9	°C		Mínima	47,2	%HR

Resultados de calibración

Valor nominal de temperatura	Indicación promedio patrón	Indicación promedio instrumento	Corrección	Incertidumbre de medida U	Factor de cobertura
°C	°C	°C	°C	°C	(k)
-5	-5,03	-5,5	0,47	0,74	2,0

Nota: Temperatura corregida: Indicación promedio instrumento + corrección.

Incertidumbre de medida:
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

Trazabilidad metrológica:
Industria y Metrología Ltda. establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, proporcionados por laboratorios acreditados o institutos nacionales de metrología, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándoles con la referencia apropiada nacional o internacional y asegurando que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Patrón	Serie	Identificación	Certificado N°	Calibrado por
Termómetro de indicación directa con sensor (Termopar Tipo K)	050803023	291/985179	LT-4425-23	INMET
Bloque seco de Temperatura	535040-13	273	LT-4888-23	INMET

Observaciones

- Los resultados contenidos en el presente certificado son válidos únicamente para el instrumento relacionado, bajo las condiciones en que se realizaron las mediciones. Industria y Metrología Ltda., no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado del instrumento calibrado.
- Industria y Metrología Ltda., no se hace responsable de la información suministrada por el cliente.
- Los puntos de calibración relacionados en este certificado corresponden al referente normativo mencionado en el campo "Método utilizado", en caso de que el cliente haya solicitado unos diferentes, se acordaron en el formato FCM14 Información y aceptación de servicio.
- El nombre y la dirección del cliente relacionados en el presente certificado corresponden a la información del contacto.
- El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.
- Toda la información suministrada por el cliente en el FCM14 Información y aceptación de servicio, se identifica en el certificado de calibración con un (*)

.....FIN DEL CERTIFICADO.....

Calle 97 Nº. 65 A -30 * PBX (57) -1- 613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37 - Cels: 317 434 1300 / 317 434 1267 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@invmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

sura

Nº Poliza 900001300938

Póliza Nueva



TOMADOR (RESPONSABLE DEL PAGO)

Nombres y apellidos o razón social		Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		9014855476
Dirección	**Teléfono**	**Correo electrónico**
AV CRA 80 # 18C-51, BOGOTA D.C., BOGOTA D.C.	6016580877	dsandovalcarranza@gmail.com

ASEGURADO (PROPIETARIO DEL CARRO)

Nombre	Nit.	Número de contacto	Edad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476	6016580877	

BENEFICIARIO

Nombre	Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CARRO



Placa	Modelo	Marca - tipo - características		Clase
NUY312	2025	FOTON - FHR BJ1045V9JB4-F1 - MT 2500CC TD 4X2 [3.1] ABS		CAMION MEDIANO
Servicio	**Código comercial (Fasecolda)**	**Motor**	**Chasis o serie**	**Ciudad de circulación**
PÚBLICO ESPECIAL	18912107	R025141	LVBV3JBB1SY002686	BOGOTA, D.C.
Valor de referencia		**Valor accesorios especiales**		**Valor total asegurado**
$ 115,300,000		$ 34,500,000		$ 149,800,000
Blindado			**Remolque**	
NO			NO	

El valor comercial al momento de un evento será el que aparece registrado en la guía de valores Fasecolda para la fecha del mencionado evento, según el código que corresponda e identifique el vehículo asegurado, de acuerdo a sus características técnicas. Este valor al momento de indemnizar será comparado con los valores comerciales del mercado para garantizar que se encuentre ajustado a la realidad y no superará en ningún caso el valor del vehículo registrado en la carátula de la póliza, igualmente, este valor es independiente de los accesorios que se encuentren asegurados y relacionados en la póliza. *Recuerda que es tu deber informar a SURA cualquier variación en el valor comercial de tu carro, la cual deberá ser aceptada por SURA.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

COBERTURAS DEL SEGURO		VALOR QUE DEBES PAGAR EN CASO DE UN EVENTO (Deducible)	VALOR LÍMITE O SUMA ASEGURADA
Daños a Terceros	Límite	10% - 3 SMLMV	$ 1,640,000,000
	Deducible		
Daños al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Hurto al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Accidentes	Accidentes al Conductor	$ 0	$ 50,000,000
Asistencia	Asistencia	$ 0	Asistencia Pesados

Conoce los beneficios de tu plan **aquí**.

VALOR DE TU SEGURO

Valor cuota según forma de pago con IVA	Valor anual sin IVA
0	$ 5,566,955
Número de cuotas	Valor IVA
	$ 1,057,721
Forma de pago	Valor total con IVA
ANUAL	**$ 6,624,676**

VIGENCIA DEL SEGURO

Desde	Hasta
15-ENE.-2025	15-ENE.-2026
Fecha de tarifa	Fecha de expedición
15 de Enero de 2025	16 de enero 2025

BONIFICACIONES DEL ASEGURADO

% de bonificación
23%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las condiciones generales de la póliza, incluyendo el detalle del compromiso que SURA adquirió con usted, las encuentras en el clausulado.

Recuerde que el amparo de daños a terceros cubre la asistencia jurídica en proceso penal y civil.

Este seguro se terminará:
a) Por mora en el pago del seguro.
b) Cuando lo solicite por escrito a SURA.

En los casos en que haya pagado el seguro por adelantado SURA le devolverá el valor correspondiente al tiempo en el que su carro no estará cubierto. En los casos en que no, deberá pagar los días que tuvo cobertura.

NOTA: SMLDV = Salarios Mínimos Legales Diarios Vigentes. NOTA: SMLMV = Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes

El valor del IVA está sujeto a las condiciones generales y particulares de su seguro, así como los cambios que haya cuando se modifique la legislación tributaria colombiana.

De acuerdo a su forma de pago, recibirá su recibo de cobro.

"Esta póliza al tener carácter de voluntario, con unas condiciones y exclusiones particulares, no reemplaza las pólizas obligatorias definidas en el Decreto 1079 de mayo 26 de 2015, el cual recopila los decretos que sobre esta materia se hayan expedido con anterioridad y que reglamenta el servicio público de servicio terrestre automotor."

Las asistencias de la póliza serán prestadas por Operaciones Generales Suramericana S.A.S. en todo caso Seguros Generales Suramericana S.A. será responsable frente al consumidor financiero.

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Fecha a partir de la cual se utiliza		Tipo y número de entidad
21-JUN.-2023		13-18
Tipo de documento	**Ramo al cual pertenece**	**Identificación de la proforma**
P	3	F-13-18-0040-243

DATOS DEL ASESOR PRINCIPAL

Código	Nombre del asesor principal
41131	GRUZ*APONTE**EDITH JOHANA
Oficina	Compañía
2602	SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Firma Autorizada

CLIENTE





INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NUY 312

AUTOSAFE
BY AUTORED

AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehículo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehículo

Placa	NUY312
No Licencia de Tránsito	10033873778
Estado del Vehículo	ACTIVO
Marca	FOTON
Línea	BJ1045V9JD4-F1
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
Color	BLANCO

Datos del informe

Fecha de Emisión	19/01/2025
Id	7ce77a90-a6fa-4b03-84e4-0e15ba6af25f
Tipo	Informe completo

Resumen del vehículo

Detalles del Vehículo

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios

Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares

El vehículo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas

El vehículo esta al día con las revisiones técnico mecánicas.

Historial de Solicitudes

Se encontraron solicitudes

Multas e Infracciones

El vehículo no tiene comparendos registrados.

Detalles del Vehículo

Datos e información complementaria al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Cap. de Pasajeros: 3	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMIONETA	Tipo de Carrocería: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV3JBB1SY002686
Número de Chasis: LVBV3JBB1SY002686	No de Motor: R025141	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 2499	Fecha de Matrícula: 06/11/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Propietarios

Información útil de la cantidad de dueños o poseedores del vehículo.

Se encontraron 1 registros de propietarios

Nombre de Propietario	Fch Inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-11-06	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Registros de Siniestralidad

Registro de reclamaciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.

No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Muerte, Lesiones o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.

No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIGAT

Limitaciones de Dominio / Gravamenes

Información sobre prendas o garantías de cualquier clase sobre el vehículo.

No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Poliza Soat

Información de la póliza automovilista obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Fecha de Inicio Vigencia: 06/11/2024	Fecha de Termino Vigencia: 05/11/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 40382339	Fecha de Expedición: 05/11/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Estado de Polizas RC y RCE

Información de Polizas de responsabilidad civil y extra contractual que aplique para vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Revisiones Técnico Mecanicas

Registros de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 06/11/2026.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como traspaso, cambio de color, anticipos, prendas de vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han econtrado solicitudes para este vehículo.

No Radicado	Fecha	Estado	Trámite	Entidad
258564654	10/01/2025	AUTORIZADA	TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA.	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
254046785	06/11/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL.	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Multas e Infracciones

Historico de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados.

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infracción	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra es la que reposa en los bancos de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos involucrados, información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, como entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentren disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el almacenamiento, veracidad o exactitud de los vehículos involucrados o sus que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en este acápite. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan provocar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida

DSC

VEHICULO 2
NUY - 314

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033673258

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NUY314	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR
R025131

REG
N

VIN
LVBV3JBB2SY002678

NÚMERO DE SERIE
LVBV3JBB2SY002678

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
LVBV3JBB2SY002678

REG
N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

IDENTIFICACIÓN
NIT 901485547

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
152

DECLARACION DE IMPORTACION
352024000430947

VE
I

FECHA IMPORT.
28/08/2024

PUERTAS
2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD
PRENDA - PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS

FECHA MATRÍCULA
06/11/2024

FECHA EXP. LIC. TTO.
10/01/2025

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003699258

Powered by CamScanner

SOAT

ASEGURADORA

sura

890.903.407 – 9

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 24 HORAS DEL
2024 11 06	2024 11 06	2025 11 05

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE	MODELO
40382344	NUY314	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	2499	2025

PASAJEROS	MARCA	
3	FOTON	
	LÍNEA VEHÍCULAR	BJ1045V9JB4F1

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
R025131	LVBV3JBB2SY002678	LVBV3JBB2SY002678	2.2

APELLIDOS Y NOMBRES O RAZÓN SOCIAL DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	3165464645	NIT	9014855476	FUNZA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLASE DE PRODUCTO	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1319	3681	4999		BOGOTA D.C.

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FONDO	TASA RUNT
310	$ 636.000	$ 330.700	$ 2.100

TOTAL A PAGAR $ 968.800

FIRMA AUTORIZADA

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	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



Pásalo de la **guantera** a tu celular

Ahora el **soat** es un documento digital

FOTON | sura

Sobre nuestro riesgo en cuanto a los siguientes recomendaciones:

- No permita portar, comprar su SOAT, sin asesoramiento de alguien de nuestra cuenta autorizar el cual no garantiza.
- No permita validar sin no ya el cual registrado en el RUNT.
- Está atento al momento en que esta renueve su póliza, no tenga SOAT vigente, contra multas, la retención preventiva 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 accidentes de tránsito:

- El vehículo no ha tenido, haga que el conductor de vehículo de solicitud, cancele al lugar del accidente cuando que tenga la capacidad para tener la atención requerida por las personas.
- Ningún prestador de servicios de salud exigirá pago alguno a persona víctima 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 único ente autorizado para ADRES, solo el prestador de servicios de salud.
- Para acercarse a un accidente, ante las empresas de grúas, solo las que tienen vínculo y convenio.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:

La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos, que se compruebe la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2019 - Superintendencia Financiera).

Datos personales:

Autorizo a la Compañía para que trate mis datos personales, incluso los sensibles que sean pertinentes, con la finalidad de: ejecutar el contrato de seguro, así como para todas las actuaciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales dispuesta por el responsable en el momento de la recolección de los datos que reposa en la página web de la aseguradora, donde se encuentran los canales para el ejercicio de los derechos a conocer, actualizar y rectificar mis datos.

Topes de cobertura gastos médicos:

1 Para las siguientes clases: Moto, 110, 125, 135, 150, 200, 225, 250, 300, 350, 400, 450, 500, 600, 650 Decreto 2868 de 2021.

2 Para las demás clases de vehículos en UVT.

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

AS11E

Acta Número **1835962**

Subred: Integrado Centro Oriente Número de Inscripción: No tiene

Unidad de Servicio de Salud: Centro Oriente Número de Carpeta:

1. IDENTIFICACIÓN DEL VEHICULO

1.1 Linea de intervención: Alimentos Secos y Seguros

1.2 Actividad: Vehiculo Transportador de Alimentos

1.3 Dirección donde se realiza la inspección: Kr 23 # 22A 26

1.5 Localidad: Los martires 1.6 UPZ: la sabana

1.7 Barrio: Sampaimento 2a

1.8 Nombre del propietario del vehiculo: Hub Integral Colombia SAS 1.9 Teléfono ND

1.10 Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT. ☒ 1.19 Número: 901415547 1.11 Email: ND

1.12 Dirección de Notificación: Cll 51 # 90-32

1.13 Nombre del conductor: Wilson Cordero 1.14 Teléfono: ND

1.15 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ 1.16 Número: 1027987065

1.17 Nombre del propietario del producto: Wilson Cordero 1.18 Teléfono: ND

1.19 Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT. ☐ 1.22 Número: 1027987065 1.20 Email: ND

1.21 Tipo de vehículo: Camión ☐ Camioneta ☒ Tracto - Camión ☐ Remolque ☐ Trailer ☐ Otro Cual:

1.22 Tipo de carroceria: Cabinado ☐ Van ☐ Furgón ☒ Capacete ☐ Botallero ☐ SRS ☐ Tanque ☐ Otra ☐ Cual:

1.23 Modelo: 2015 1.24 Marca: Foton 1.25 Color: Blanco 1.25 Placa: NUY-314

1.27 Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

1.28 Horario y dia de funcionamiento: Lun-sab 12 horas 1.29 Numero de trabajadores: 2

1.30 Tipo de alimento que transporta: Refrigerados Congelados

1.31 Tipo de materias primas que transporta:

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DIA	MES	AÑO

Favorable ☐
Favorable con requerimiento ☐
Desfavorable ☐

% De cumplimiento de la última inspección: %

MOTIVO DE LA VISITA

Programación	☐	Solicitud del interesado	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos	☐
Solicitud oficial	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		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 con 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 afecta la inocuidad de los alimentos y debe aplicar medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 96, 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, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	6	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1 Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art 98. Decreto2278/1982 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 4149 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	6	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1 Estado de salud. (Resol. 2674/2013. art. 11,. Núm.5. Art. 14,Núm. 12)	13	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013,.. Artículo 11,Número1, 2, 3,4)	4	2	0	Presenta Certificado Medico C
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674 de 2013,.. Artículo 14,Numeroles 4, 2,3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, y 14 Artículo 36, Artículo35, Número 5 y 7.)	13	6,5	0	C

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 18. Artículo 38)	6 X	3	0	Presenta soporte de plan de capacitacion C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	3	La calificación del bloque corresponde al 3% del total del acta.		

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5)	15 X	7,5	0	C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta.		

1. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS				
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservacion del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373, decreto 561 de 1984 Art. 89, 97, 98, 99. Resol.2674/2013.Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 29, Parrafo 1 y 2.2.)	20 X	10	0	En buen estado S° C
5.1 Empaque rotulacion y vida util (Decreto 561 de 1984. Art. 73. Decreto 5109 de 2005 Resol.2674/2013.Art. 19 Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	5 X	2,5	0	En el momento de la inspeccion no lleva producto C
CLASIFICACIÓN DEL BLOQUE	25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta.		

Impreso: Subdirección Imprenta Distrital CCI

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ

Secretaria Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaria de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehiculos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

A811E

Acta Número **1835962**

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	
100%	X	Favorable	90-100%	En caso que uno o mas de los aspectos a verificar sea identificado como critico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procedera a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		Favorable con requerimientos	80-89.9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	Ninguno
Número del acta de toma de muestras	Ninguno

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se deja ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

S[ ] No [X]

Clausura temporal total	[ ]	Suspensión total de trabajos o servicios	[ ]
Clausura temporal parcial	[ ]	Decomiso	[ ]
Suspensión parcial de trabajos o servicios	[ ]	Congelación	[ ]

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Cumple con la normatividad Sanitaria Vigente para el transporte de alimentos

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN 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 14 del mes de Enero del año 2023 en la ciudad de Bogotá D.C.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien sntendio la visita
NOTA:El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

FUNCIONARIO DE SALUD (1)	FUNCIONARIO DE SALUD (2)
Nombre: Jazmin Hernandez	Nombre:
Tipo de documento: CC	Tipo de documento:
Número de documento: 52542641	Número de documento:
Cargo: PC 370 Apoyo	Cargo:
Firma:	Firma:
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA	**TESTIGO**
Nombre: Wilson Cardero	Nombre:
Tipo de documento: C.C [X] C.E [ ] NIT [ ]	Tipo de documento:
Número de documento: 1023 [illegible]	Número de documento:
Cargo: Representante legal [ ] Propietario [ ] Encargado [X]	Firma:
Firma:	

Impreso en Secretaría Distrital de Salud

Cra 32 No. 12 - 81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

invima

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ

INDUSTRIA & METROLOGÍA

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificado N°: *Certificate number*	LT-0066-24	**Magnitud:** *Magnitude*	TEMPERATURA *(TEMPERATURE)*
Cliente*: *Customer*	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
Dirección*: *Address*	Avenida Carrera 80 No. 16 C - 51, Bogotá D.C.		
Instrumento: *Instrument*	Termómetro de Indicación Directa con Sensor (Termistor) Digital		
Sitio de calibración: *Calibration site*	Instalaciones del cliente		
Fecha de recepción: *Reception date*	2025-01-10	**Fecha de calibración:** *Calibration date*	2025-01-10

Información suministrada por el cliente
Information supplied by the customer

Número de serie*: *Serial number*	Sin información	**Modelo*:** *Model*	TC-900E power
Fabricante*: *Manufacturer*	Full Gauge	**Identificación*:** *Identification*	NUY314
Intervalo de medida: *Measurement range*	-50 °C a 105 °C	**Resolución:** *Resolution*	0,1 °C
Fecha próxima calibración*: *Next calibration date*	No Aplica	**Ubicación*:** *Location*	Sin información

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. Puede ser reproducido totalmente, pero no parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente aprobación por escrito del laboratorio que lo emite.

This certificate faithfully expresses the result of the measurements made. It can be reproduced totally, but not partially, except when written approval has been obtained previously from the laboratory that issues it.

Método utilizado:
Method Used:

El método empleado es comparación directa, siguiendo los lineamientos expuestos en la norma NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

The method used is direct comparison, following the guidelines outlined in the Nordtest method NT-VVS-103: 1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

Firma Autorizada
Autorized signature
Yulet Omaira Pinilla
Firmado digitalmente por Yulet Omaira Pinilla
Fecha: 2024.01.18 14:25:41 -05'00'

Aprobado por:
Approved by
Yulet Omaira Pinilla
Director Técnico

Fecha de emisión: *Date of Issue* 2025-01-14

Realizado por:
Made by
LAB4
Técnico de laboratorio

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37 - Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

Certificado N° LT-0066-24

Condiciones Ambientales:

Temperatura:	Máxima	22,3	°C	**Humedad Relativa:**	Máxima	50,0	%HR
	Mínima	21,9	°C		Mínima	47,2	%HR

Resultados de calibración

Valor nominal de temperatura	Indicación promedio patrón	Indicación promedio instrumento	Corrección	Incertidumbre de medida U	Factor de cobertura
°C	°C	°C	°C	°C	(k)
-5	-5,03	-5,5	0,47	0,74	2,0

Nota: Temperatura corregida: Indicación promedio instrumento + corrección

Incertidumbre de medida:
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

Trazabilidad metrológica:
Industria y Metrología Ltda. establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, proporcionadas por laboratorios acreditados o institutos nacionales de metrología, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolas con la referencia apropiada nacional o internacional y asegurando que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Patrón	Serie	Identificación	Certificado N°	Calibrado por
Termómetro de Indicación directa con sensor (Termopar Tipo K)	050803321	291/985 T9	LT-4425-23	INMET
Bloque seco de Temperatura	535040-10	273	LT-4888-23	INMET

Observaciones
- Los resultados contenidos en el presente certificado son válidos únicamente para el instrumento relacionado, bajo las condiciones en que se realizaron las mediciones. Industria y Metrología Ltda., no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado del instrumento calibrado.
- Industria y Metrología Ltda., no se hace responsable de la información suministrada por el cliente.

- Los puntos de calibración relacionados en este certificado corresponden al referente normativo mencionado en el campo "Método utilizado", en caso de que el cliente haya solicitado unos diferentes, se acordaron en el formato FCM14 Información y aceptación de servicio.

- El nombre y la dirección del cliente relacionados en el presente certificado corresponden a la información del contacto.

- El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

- Toda la información suministrada por el cliente en el FCM14 Información y aceptación de servicio, se identifica en el certificado de calibración con un (*)

.....FIN DEL CERTIFICADO.....

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37 - Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

sura

Nº Poliza 900001300879

Póliza Nueva



TOMADOR (RESPONSABLE DEL PAGO)

Nombres y apellidos o razón social	Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476

Dirección	Teléfono	Correo electrónico
AV CRA 80 # 16C-61, BOGOTÁ D.C., BOGOTA D.C.	6016580877	dsandovalcarranza@gmail.com

ASEGURADO (PROPIETARIO DEL CARRO)

Nombre	Nit.	Número de contacto	Edad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476	6016580877	

BENEFICIARIO

Nombre	Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CARRO



Placa	Modelo	Marca - tipo - características		Clase
NUY314	2025	FOTON - FHR BJ1045V9JB4-F1 - MT 2500CC TD 4X2 [3.1] ABS		CAMION MEDIANO
Servicio	**Código comercial (Fasecolda)**	**Motor**	**Chasis o serie**	**Ciudad de circulación**
PÚBLICO ESPECIAL	18912107	R025131	LVBV3JBB2SY002678	BOGOTA, D.C.
Valor de referencia		**Valor accesorios especiales**		**Valor total asegurado**
$ 115,300,000		$ 34,500,000		$ 149,800,000
Blindado			**Remolque**	
NO			NO	

El valor comercial al momento de un evento será el que aparece registrado en la guía de valores Fasecolda para la fecha del mencionado evento, según el código que corresponda e identifique el vehículo asegurado, de acuerdo a sus características técnicas. Este valor al momento de indemnizar será comparado con los valores comerciales del mercado para garantizar que se encuentre ajustado a la realidad y no superará en ningún caso el valor del vehículo registrado en la carátula de la póliza. Igualmente, este valor es independiente de los accesorios que se encuentren asegurados y relacionados en la póliza. *Recuerda que es tu deber informar a SURA cualquier variación en el valor comercial de tu carro, la cual deberá ser aceptada por SURA.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

Impuesto Generales Sustentables: SA NIT 890.903.407-9. Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art. 17).
Autoretenedor según Resolución 009955 de 2020. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención.
Para efectos de cualquier cambio o reposición debes enviarla por escrito. La compañía es Medellín cra 43A # 1 - 50 piso 6.

COBERTURAS DEL SEGURO		VALOR QUE DEBES PAGAR EN CASO DE UN EVENTO (Deducible)	VALOR LÍMITE O SUMA ASEGURADA
Daños a Terceros	Límite	10% - 3 SMLMV	$ 1,640,000,000
	Deducible		
Daños al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Hurto al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Accidentes	Accidentes al Conductor	$ 0	$ 50,000,000
Asistencia	Asistencia	$ 0	Asistencia Pesados

Conoce los beneficios de tu plan **aquí**.

VALOR DE TU SEGURO

Valor cuota según forma de pago con IVA	Valor anual sin IVA
0	$ 5,566,955
Número de cuotas	Valor IVA
	$ 1,067,721
Forma de pago	Valor total con IVA
ANUAL	**$ 6,624,676**

VIGENCIA DEL SEGURO

Desde	Hasta
15-ENE.-2025	15-ENE.-2026
Fecha de tarifa	Fecha de expedición
15 de Enero de 2025	16 de enero 2025

BONIFICACIONES DEL ASEGURADO

% de bonificación
23%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las condiciones generales de la póliza, incluyendo el detalle del compromiso que SURA adquirió con usted, las encuentras en el clausulado.

Recuerda que el amparo de daños a terceros cubre la asistencia jurídica en procesos penal y civil.

Este seguro se terminará:
a) Por mora en el pago del seguro.
b) Cuando lo solicite por escrito a SURA.

En los casos en que haya pagado el seguro por adelantado SURA le devolverá el valor correspondiente al tiempo en el que su carro no estaría cubierto. En los casos en que no, deberá pagar los días que tuvo cobertura.

NOTA: SMLDV = Salarios Mínimos Legales Diarios Vigentes, NOTA: SMLMV = Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes

El valor del IVA está sujeto a las condiciones generales y particulares de su seguro, así como los cambios que haya cuando se modifique la legislación tributaria colombiana.

De acuerdo a su forma de pago, recibirá su recibo de cobro.

"Esta póliza al tener carácter de voluntaria, con unas condiciones y exclusiones particulares, no reemplaza las pólizas obligatorias definidas en el Decreto 1079 de mayo 26 de 2015, el cual recopila los decretos que sobre este materia se hayan expedido con anterioridad y que reglamenta el servicio público de servicio terrestre automotor."

Los asistencias de la póliza serán prestados por Operaciones Generales Suramericana S.A.S. en todo caso Seguros Generales Suramericana S.A. será responsable frente al consumidor financiero.

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Fecha a partir de la cual se utiliza		Tipo y número de entidad
21-JUN.-2023		13-18
Tipo de documento	Rama al cual pertenece	Identificación de la proforma
P	3	F-13-18-0040-243

DATOS DEL ASESOR PRINCIPAL

Código	Nombre del asesor principal
41131	CRUZ*APONTE**EDITH JOHANA
Oficina	Compañía
2802	SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Firma Autorizada

CLIENTE

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9



ENAMÓRESE

Haga clic y descubra
por qué asegurarse de vivir, es para usted.



INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NUY ⊛ 314

AUTOSAFE
BY AUTORED

AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehiculo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehiculo

Placa	NUY314
No Licencia de Tránsito	10003673258
Estado del Vehiculo	ACTIVO
Marca	FOTON
Linea	BJ1045V9JB4-F1
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
Color	BLANCO

Datos del informe

Fecha de Emisión	19/01/2025
Id	46b459b5-1058-42aa-a8c2-cab5eed23a2f
Tipo	Informe completo

Resumen del vehiculo

Detalles del Vehiculo

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios

Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares

El vehículo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas

El vehículo esta al día con las revisiones técnico mecánicas.

Historial de Solicitudes

Se encontraron solicitudes

Multas e Infracciones

El vehículo no tiene comparendos registrados.

Detalles del Vehículo

Datos e información complementaria al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Cap. de Pasajeros: 3	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMIONETA	Tipo de Carroceria: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV3JBB2SY002678
Número de Chasis: LVBV3JBB2SY002678	No de Motor: R025131	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 2499	Fecha de Matrícula: 06/11/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Propietarios

Información total de la cantidad de dueños o propietarios del vehículo.

Se encontraron 1 registros de propietarios.

Nombre de Propietario	Fch.Inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-11-06	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Registros de Siniestralidad

Registro de reclamaciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.

No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Multa, Licencias o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.

No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

Información sobre prendas o garantías de un tercero sobre el vehículo.

No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Póliza Soat

Información de la póliza obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Fecha de Inicio Vigencia: 06/11/2024	Fecha de Termino Vigencia: 05/11/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 40382344	Fecha de Expedición: 05/11/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Estado de Pólizas RC y RCE

Información de Pólizas de responsabilidad civil y extra contractual que ampare para vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Revisiones Técnico Mecánicas

Registros de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 05/11/2026.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como trámites de traspaso, cambio de color, entre otros realizados de vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han encontrado solicitudes para este vehículo.

No Radicado	Fecha	Estado	Trámite	Entidad
258576165	10/01/2025	AUTORIZADA	TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA,	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
254033098	06/11/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL,	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Multas e Infracciones

Historico de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados.

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infracción	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra es la que reposa en las fuentes de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos motorizados, información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, como entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentren disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el almacenamiento, venta o intermediación de los vehículos motorizados a los que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en este acápite. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan provocar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida.

WWW.AUTOSAFE.CO CONTACTO@AUTOSAFE.CO

AUTOSAFE
BY AUTORED

DSC
INTERNATIONAL SAS



VEHICULO 3

NOY-195

REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032236561

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NOY195	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
R012542	N	LVBV3JBB1SY002087

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB1SY002087	N	LVBV3JBB1SY002087	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901485547

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	DE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
352024000282406	I	12/06/2024	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
12/07/2024	12/07/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



I T02007917414

Scanned with CamScanner

INDUSTRIA & METROLOGÍA

ISO/IEC 17025:2017
10-LAC-010

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificado N°: *Certificate number*	LT-6305-24	**Magnitud:** *Magnitude*	TEMPERATURA *(TEMPERATURE)*
Cliente*: *Customer*	HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S.		
Dirección*: *Address*	Calle 118 No. 19 - 09 Oficina 304, Bogotá D.C.		
Instrumento: *Instrument*	Termómetro de indicación directa con sensor (Termistor) digital		
Sitio de calibración: *Calibration site*	Instalaciones del cliente		
Fecha de recepción: *Reception date*	2024-09-03	**Fecha de calibración:** *Calibration date*	2024-09-03

Información suministrada por el cliente
Information supplied by the customer

Número de serie*: *Serial number*	Sin información	**Modelo*:** *Model*	Sin información
Fabricante*: *Manufacturer*	DONGING THERMO	**Identificación*:** *Identification*	NOY 195
Intervalo de medida: *Measurement range*	-50 °C a 105 °C	**Resolución:** *Resolution*	0.1 °C
Fecha próxima calibración*: *Next calibration date*	No Aplica	**Ubicación*:** *Location*	Sin información

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. Puede ser reproducido totalmente, pero no parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente aprobación por escrito del laboratorio que lo emite.
This certificate faithfully expresses the result of the measurements made. It can be reproduced totally, but not partially, except when written approval has been obtained previously from the laboratory that issues it.

Método utilizado:
Method Used:

El método empleado es comparación directa siguiendo los lineamientos expuestos en la norma NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers. Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.
The method used is direct comparison, following the guidelines outlined in the Nordtest method NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers. Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

Firma Autorizada
Autorized signature

Aprobado por: *Approved by*	Yulet Omaira Pinilla Director Técnico	**Fecha de emisión:** *Date of issue*	2024-09-03
Realizado por: *Made by*	LAB4 Técnico de laboratorio		

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

Condiciones Ambientales:

Temperatura:	Máxima	23.4	°C	**Humedad Relativa:**	Máxima	50.2	%HR
	Mínima	18.6	°C		Mínima	33.0	%HR

Resultados de calibración

Valor nominal de temperatura °C	Indicación promedio patrón °C	Indicación promedio instrumento °C	Corrección °C	Incertidumbre de medida U °C	Factor de cobertura (k)
-5	-5.01	-5.6	0.59	0.26	2.0

Nota: Temperatura corregida: Indicación promedio instrumento + corrección.

Incertidumbre de medida:
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

Trazabilidad metrológica:
Industria y Metrología Ltda. establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, proporcionados por laboratorios acreditados o institutos nacionales de metrología, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolas con la referencia apropiada nacional o internacional y asegurando que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Patrón	Serie	Identificación	Certificado N°	Calibrado por
Termómetro de Indicación directa con sensor (Termopar Tipo K)	L490984	997/1012	LT-0742-24	INMET
Bloque seco de Temperatura	535040-10	273	LT-4965-24	INMET

Observaciones
- Los resultados contenidos en el presente certificado son válidos únicamente para el instrumento relacionado, bajo las condiciones en que se realizaron las mediciones. Industria y Metrología Ltda., no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado del instrumento calibrado.
- Industria y Metrología Ltda., no se hace responsable de la información suministrada por el cliente.
- Los puntos de calibración relacionados en este certificado corresponden al referente normativo mencionado en el campo "Método utilizado", en caso de que el cliente haya solicitado Unos diferentes, se acordaron en el formato FCM14 Información y aceptación de servicio.
- El nombre y la dirección del cliente relacionados en el presente certificado corresponden a la información del contacto.
- El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.
- Toda la información suministrada por el cliente en el FCM14 Información y aceptación de servicio, se identifica en el certificado de calibración con un (*)

FIN DEL CERTIFICADO

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

SOAT

ASEGURADORA

sura

890.903.407 – 9

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO | MES | DÍA	VIGENCIA DESDE HORA | AÑO | MES | DÍA	HASTA HORA | AÑO | MES | DÍA
2024 07 11	00:00 | 2024 07 12	23:59 | 2025 07 11

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	TON/CILINDRAJE/Pasajeros	MODELO
39556530	NOY195	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	2499	2025

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA
3	FOTON	BJ1045V9JB4F1

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CILINDRAJE TON
R012542	LVBV3JB81SY002087	LVBV3JB81SY002087	2.2

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CELULAR REPRESENTANTE TOMADOR
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		NIT	9014855476	

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL ESTABLECIDA	PLAZO PROMOTOR	No. PASAJEROS	CAPACIDAD CARGA (KG)
AT1318	3681	4999		

TARIFA	PRIMA ESOAT	CONTRIBUCIÓN FONDO	IVA PRIMA
310	$ 636,000	$ 330,700	$ 2.100

TOTAL A PAGAR $ 968.800

AMPAROS POR VÍCTIMA	VALOR	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13¹ 701,68²	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

Ahora el **soat** es un documento digital

FOTON | sura

Se han asumido tarifas en contra. Los siguientes recuerdos deben:

- Recuerde portar siempre su SOAT, los autoridades de tránsito le pueden exigir en cualquier momento.
- Revise los vehículos que no pueden circular registrados en el RUNT.
- Este seguro es el 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 asumen por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- La siguiente tarifa tenida, 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 privada 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 IPRES (si la puede realizar la reclamación ante las IPS de servicios de salud).
- Para pérdidas fundamentales ante la compañía aseguradora en ningún caso 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 beneficio del consumidor, en aquellos casos que se constate la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2019 – Superintendencia Financiera).

Datos personales:
Autorizo a la compañía para que este sitio datos personales, incluso los de salud que sean sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, además para las demás finalidades descritas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde conozco todos los canales para ejercer mis derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos.

Tarifa de cobertura gastos médicos:
* Para las siguientes tarifas: 110, 120, 130, 140, 160, 911, 912, 931, 932, 933, 935, 936, 938.
Decreto 2644 de 2022.
* Para las demás tarifas se cobra en UVT.

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASI1N 034618

E.S.E.: SUBRED NORTE — Fecha: 28 | JUN | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: NUEVO	Número de Inscripción: 42661	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UNION TEMPORAL HUB COL M3

Dirección donde se realiza la inspección: AK 80 16C 51

Localidad: FONTIBON

UPZ: GRANJAS DE TECHO — Barrio: EL VERGEL

Nombre del propietario del vehículo: UNIÓN TEMPORAL HUB COLOMBIA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901495543-6

Correo electrónico para notificación*: OPERACIONES@HUBCOLOMBIA.COM

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 — Teléfono: 3102469406

Nombre del propietario del producto: UNIÓN TEMPORAL HUB COL M3

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901668432-4

Correo electrónico para notificación*: LOGISTICA@HUBCOLOMBIA.COM

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 — Teléfono: 3146931852

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2025 — Marca: FOTON — Placa: NOY195

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: REFRIGERADOS CONGELADOS.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 implica que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034618

1.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, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9, Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1 **Condiciones de los utensilios.** (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 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.)	X 12	6	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.** (Resol. 2674/2013. Art. 11. Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	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.)	X 13	6,5	0	C

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4 SANEAMIENTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984. Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm, 6, 7, 8. Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 75. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de inspección Vigilancia y Control higiénico sanitaria a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASI1N 034618

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	
100 %	X	Favorable	90-100%	En caso que uno ó 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

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: Al momento de la visita no se evidencia producto en vehículo para botijado.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna DORC

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de 03 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: Luz Mery Cantor Caballero
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1032460529	Número de documento: 51899186
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: Ingeniera de Alimentos
Firma: [signature]	Firma: [signature]
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Jorge Mayer Y Camargo Wilches	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1014 307 891	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma: DORC	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

sura

N° Poliza 900001235221

Póliza Nueva



TOMADOR (RESPONSABLE DEL PAGO)

Nombres y apellidos o razón social	Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476

Dirección	Teléfono	Correo electrónico
CL 23 HN # 101 49, FLORIDABLANCA, SANTANDER	6016580877	somosunisorocol@gmail.com

ASEGURADO (PROPIETARIO DEL CARRO)

Nombre	Nit.	Número de contacto	Edad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476	6016580877	

BENEFICIARIO

Nombre	Nit.
FINANZAUTO S.A. BIC	8600286019

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CARRO



Placa	Modelo	Marca - tipo - características			Clase
NOY195	2025	FOTON - FHR BJ1045V8JB4-F1 - MT 2500CC TD 4X2 [3.1] ABS			CAMION MEDIANO
Servicio	**Código comercial (Fasecolda)**	**Motor**	**Chasis o serie**		**Ciudad de circulación**
PÚBLICO ESPECIAL	18912107	R012542	LVBV3JBB1SY002087		BOGOTA, D.C.
Valor de referencia		**Valor accesorios especiales**			**Valor total asegurado**
$ 114,000,000		$ 35,000,000			$ 149,000,000
Blindado			**Remolque**		
NO			NO		

El valor comercial al momento de un evento será el que aparece registrado en la guía de valores Fasecolda para la fecha del mencionado evento, según el código que corresponda e identifique el vehículo asegurado, de acuerdo a sus características técnicas. Este valor al momento de indemnizar será comparado con los valores comerciales del mercado para garantizar que se encuentre ajustado a la realidad y no superará en ningún caso el valor del vehículo registrado en la carátula de la póliza. Igualmente, este valor es independiente de los accesorios que se encuentren asegurados y relacionados en la póliza. *Recuerda que es tu deber informar a SURA cualquier variación en el valor comercial de tu carro, la cual deberá ser aceptada por SURA.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.790-4
Seguros Generales Suramericana, S.A. NIT 890.903.407-9. Grandes Contribuyentes. Por tanto no efectuan retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art. 17).
Autoretenedores Resolución 004961 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común agentes de retención.
Para efectos de cualquier cambio o inquietud dirigirla por escrito a la compañía en Medellín Cra 64 # 1 - 50 piso 8.

COBERTURAS DEL SEGURO		VALOR QUE DEBES PAGAR EN CASO DE UN EVENTO (Deducible)	VALOR LÍMITE O SUMA ASEGURADA
Daños a Terceros	Límite Deducible	10% - 3 SMLMV	$ 1,640,000,000
Daños al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Hurto al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Accidentes	Accidentes al Conductor	$ 0	$ 50,000,000
Asistencia	Asistencia	$ 0	Asistencia Pesados

Conoce los beneficios de tu plan **aquí**.

VALOR DE TU SEGURO

Valor cuota según forma de pago con IVA	Valor anual sin IVA
0	$ 5,188,285
Número de cuotas	Valor IVA
	$ 985,774
Forma de pago	Valor anual total con IVA
ANUAL	**$ 6,174,059**

VIGENCIA DEL SEGURO

Desde	Hasta
17-SEP.-2024	17-SEP.-2025
Fecha de tarifa	Fecha de expedición
13 de Septiembre de 2024	20 de septiembre 2024

BONIFICACIONES DEL ASEGURADO

% de bonificación
23%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las condiciones generales de la póliza, incluyendo el detalle del compromiso que SURA adquirió con usted, las encuentras en el clausulado.

Teniendo que el amparo de daños a terceros cubre la asistencia jurídica en proceso penal y civil.

Este seguro se terminará:
a) Por mora en el pago del seguro.
b) Cuando lo solicite por escrito a SURA.

En los casos en que haya pagado el seguro por adelantado SURA le devolverá el valor correspondiente al tiempo en el que su carro no estará asegurado. En los casos en que no, deberá pagar los días que tuvo cobertura.

NOTA: SMLDV = Salarios Mínimos Legales Diarios Vigentes. NOTA: SMLMV = Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes

El valor del IVA está sujeto a las condiciones generales y particulares de su seguro, así como los cambios que haya cuando se modifique la legislación tributaria colombiana.

De acuerdo a su forma de pago, recibirá su recibo de cobro.

"Esta póliza al tener carácter de voluntaria, con unas condiciones y exclusiones particulares, no reemplaza las pólizas obligatorias definidas en el Decreto 1079 de mayo 26 de 2015, el cual recopila los decretos que sobre esta materia se hayan expedido con anterioridad y que reglamenta el servicio público de servicio terrestre automotor."

Los asistencias de la póliza serán prestados por Operaciones Generales Suramericana S.A.S. en todo caso Seguros Generales Suramericana S.A. será responsable frente al consumidor financiero.

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Fecha a partir de la cual se utiliza		Tipo y número de entidad
21-JUN.-2023		13-18
Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación de la proforma
P	3	F-13-18-0040-243

DATOS DEL ASESOR PRINCIPAL

Código	Nombre del asesor principal
41131	CRUZ*APONTE**EDITH JOHANA
Oficina	Compañía
2602	SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Firma Autorizada

CLIENTE

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9
VIGILADO









INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NOY 195

AUTOSAFE
BY AUTORED

AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehiculo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehículo

Placa	NOY195
No Licencia de Tránsito	10032236581
Estado del Vehículo	ACTIVO
Marca	FOTON
Línea	BJ1045V9JB4-F1
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
Color	BLANCO

Datos del informe

Fecha de Emisión	19/01/2025
Id	60a03d94-6f9c-4c48-80bb-210755f4980b
Tipo	Informe completo

Resumen del vehículo

Detalles del Vehículo

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios

Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares

El vehículo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas

El vehículo esta al día con las revisiones técnico mecánicas.

Historial de Solicitudes

Se encontraron solicitudes

Multas e Infracciones

El vehículo no tiene comparendos registrados.

Detalles del Vehículo

Datos e información complementaria al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.
Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Cap. de Pasajeros: 3	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMIONETA	Tipo de Carroceria: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV3JBB1SY002087
Número de Chasis: LVBV3JBB1SY002087	No de Motor: R012542	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 2499	Fecha de Matrícula: 12/07/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Propietarios

Información total de la cantidad de dueños o propietarios del vehículo.
Se encontraron 1 registros de propietarios

Nombre de Propietario	Fch.inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-07-12	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Registros de Siniestralidad

Registro de declaraciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.
No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Muerte, Lesiones o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.
No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

Información sobre prendas o garantías de un tercero sobre el vehículo.
No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Póliza Soat

Información de la póliza automovilista obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Fecha de Inicio Vigencia: 12/07/2024	Fecha de Termino Vigencia: 11/07/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 39656530	Fecha de Expedición: 11/07/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Estado de Pólizas RC y RCE

Información de Pólizas de responsabilidad civil y extra contractual que aplique para vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Revisiones Técnico Mecánicas

Registros de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 12/07/2026.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como trámites de traspaso, cambio de color, cierre de matrículas del vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han encontrado solicitudes para este vehículo.

No Radicado	Fecha	Estado	Trámite	Entidad
242779631	12/07/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL, TRÁMITE	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Multas e Infracciones

Historico de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados.

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infracción	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra es la que reposa en las fuentes de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos inmovilizados, información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, como entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentran disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el direccionamiento, venta o intermediación de los vehículos inmovilizados a los que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en este acápite. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan provocar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida.

DSC
INTERNATIONAL SAS

VEHICULO 4
NOY - 194

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 034617

E.S.E.: SUBRED NORTE. Fecha: 28 08 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo:	Número de inscripción:	Número de carpeta:
NUEVO	97667	

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UNION TEMPORAL HUBCOL MJ

Dirección donde se realiza la inspección: AK 80 16C 51

Localidad: FONTIBON

UPZ: GRANJAS DE TECHO Barrio: EL VERGEL

Nombre del propietario del vehículo: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 901485547-6

Correo electrónico para notificación*: DSANDOVALCARRANZA@GMAIL.COM.

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 Teléfono: 3102469406

Nombre del propietario del producto: UNION TEMPORAL HUBCOL MJ

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ Número: 901668432-4

Correo electrónico para notificación: LOGISTICAHUBCOL@GMAIL.COM.

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 Teléfono: 3146931852

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Clase de vehículo: CAMIONETA Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2025 Marca: FOTON Placa: NOY194

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 2 Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: REFRIGERIOS ESCOLARES.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	/ %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD BOGOTÁ

1.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, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	X 12	0	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)	X 12	0	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. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	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.)	X 13	6,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	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. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 034617

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO		Nivel de cumplimiento	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.
100 %	X	Favorable	80-100%	
		Favorable con requerimientos	60-80,9%	
		Desfavorable	<50,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: AL MOMENTO DE LA INSPECCION NO SE ENCONTRABA PRODUCTO PARA ROTULADO.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguna DORIS C

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de 08 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: DANIEL FERNANDO SIERRA MORENO	Nombre: LUZ HELENA CASTRO CALDERON
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1032460520	Número de documento: 51899786
Profesión u oficio: MEDICO EN SANEAMIENTO AMB	Profesión u oficio: INGENIERA DE ALIMENTOS
Firma: DANIEL SIERRA	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: DORIS MAYERLY CAMARGO VARGAS	Nombre:
Tipo de documento: C.C. X C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1014 307 891	Número de documento:
Cargo: Encargado X Conductor ☐	Firma:
Firma: DORIS C	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarrearé las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090 -
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

INDUSTRIA & METROLOGÍA

ISO/IEC 17025:2017
19-LAC-070

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificado N°: *Certificate number*	LT-6307-24	**Magnitud:** *Magnitude*	TEMPERATURA *(TEMPERATURE)*
Cliente*: *Customer*	HUB INTEGRAL COLOMBIA S.A.S.		
Dirección*: *Address*	Calle 118 No. 19 - 09 Oficina 304. Bogotá D.C.		
Instrumento: *Instrument*	Termómetro de indicación directa con sensor (Termistor) digital		
Sitio de calibración: *Calibration site*	Instalaciones del cliente		
Fecha de recepción: *Reception date*	2024-09-03	**Fecha de calibración:** *Calibration date*	2024-09-03

Información suministrada por el cliente
Information supplied by the customer

Número de serie*: *Serial number*	Sin información	**Modelo*:** *Model*	Sin información
Fabricante*: *Manufacturer*	DONGING THERMO	**Identificación*:** *Identification*	NOT 194
Intervalo de medida: *Measurement range*	-50 °C a 105 °C	**Resolución:** *Resolution*	0.1 °C
Fecha próxima calibración*: *Next calibration date*	No Aplica	**Ubicación*:** *Location*	Sin información

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. Puede ser reproducido totalmente, pero no parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente aprobación por escrito del laboratorio que lo emite.
This certificate faithfully expresses the result of the measurements made. It can be reproduced totally, but not partially, except when written approval has been obtained previously from the laboratory that issues it.

Método utilizado:
Method Used:

El método empleado es comparación directa siguiendo los lineamientos expuestos en la norma NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers. Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.
The method used is direct comparison, following the guidelines outlined in the Nordtest method NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers. Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

Firma Autorizada
Autorized signature

Aprobado por: *Approved by*	Yuliet Omaira Pinilla Director Técnico	**Fecha de emisión:** *Date of issue*	2024-09-03
Realizado por: *Made by*	LAB4 Técnico de laboratorio		

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

Condiciones Ambientales:

Temperatura:	Máxima	23,4	°C	**Humedad Relativa:**	Máxima	50,2	%HR
	Mínima	18,6	°C		Mínima	33,0	%HR

Resultados de calibración

Valor nominal de temperatura °C	Indicación promedio patrón °C	Indicación promedio instrumento °C	Corrección °C	Incertidumbre de medida U °C	Factor de cobertura (k)
-5	-5,01	-5,7	0,69	0,26	2,0

Nota: Temperatura corregida: Indicación promedio instrumento + corrección.

Incertidumbre de medida:
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

Trazabilidad metrológica:
Industria y Metrología Ltda. establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, proporcionadas por laboratorios acreditados o institutos nacionales de metrología, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolas con la referencia apropiada nacional o internacional y asegurando que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Patrón	Serie	Identificación	Certificado N°	Calibrado por
Termómetro de Indicación directa con sensor (Termopar Tipo K)	L490984	997/1012	LT-0742-24	INMET
Bloque seco de Temperatura	535040-10	273	LT-4965-24	INMET

Observaciones
- Los resultados contenidos en el presente certificado son válidos únicamente para el instrumento relacionado, bajo las condiciones en que se realizaron las mediciones. Industria y Metrología Ltda., no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado del instrumento calibrado.
- Industria y Metrología Ltda., no se hace responsable de la información suministrada por el cliente.
- Los puntos de calibración relacionados en este certificado corresponden al referente normativo mencionado en el campo "Método utilizado", en caso de que el cliente haya solicitado Ptos diferentes, se acordarán en el formato FCM14 Información y aceptación de servicio.
- El nombre y la dirección del cliente relacionados en el presente certificado corresponden a la información del contacto.
- El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.
- Toda la información suministrada por el cliente en el FCM14 información y aceptación de servicio, se identifica en el certificado de calibración con un (*)

FIN DEL CERTIFICADO

Calle 97 Nº. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

SOAT

ASEGURADORA

sura

890.903.407 - 9

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2024 07 11	2024 07 12	2025 07 11

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CC/HP	MODELO
39556506	NOY194	CAMIONETA	PUBLICO INTERMUNICIPAL	2499	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	
	Línea vehículo: BJ1045V9JB4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
R012481	LVBV3JB83SY002057	LVBV3JB83SY002057	2.2

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	DIRECCIÓN RESIDENCIA TOMADOR
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		NIT	9014855476	

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL O AGENCIA	CLASE DE VEHÍCULO	No. REMOLQUE	CÓDIGO DE LA CIIU
AT1318	3681	4999		

TARIFA	PRIMA SOAT	COSTO RUNT	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	

MARCA AUTORIZADA



Pásalo de la **guantera** a tu **celular**

Ahora el **soat** es un documento digital

FOTON | sura

Debes tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerda portar siempre tu SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerda validar que tu póliza esté registrada en el RUNT.
- Está atento al vencimiento en que debe renovar su póliza. Recuerda: SOAT vigente acorta multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el conductor paga todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiere tu 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 193 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 beneficio del consumidor, en aquellos casos que se constate la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 - Superintendencia Financiera)

Datos personales:
Autorizo a la compañía para que sean mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos.

Topes de cobertura gastos médicos:
[1] Para los siguientes hechos: 100, 110, 120, 130, 140, 150, 211, 212, 221, 222, 231, 232, 241, 242, 310, 320, 330, Decreto 2644 de 2022.
[2] Para los demás hechos no citados en (1).

Scanned with CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032236952

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NOY194	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PAJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
R012451	N	LVBV3JBB3SY002057

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB3SY002057	N	LVBV3JBB3SY002057	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901485547

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	LIE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
352024000282406	I	12/06/2024	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
12/07/2024	12/07/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

LT02007917432

Scanned with CamScanner

sura

Nº Poliza 900001235523

Póliza Nueva



TOMADOR (RESPONSABLE DEL PAGO)

Nombres y apellidos o razón social	Nit.
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476

Dirección	Teléfono	Correo electrónico
CL 23 HN # 101 49, FLORIDABLANCA, SANTANDER	6016580877	somosunisonoco@gmail.com

ASEGURADO (PROPIETARIO DEL CARRO)

Nombre	Nit.	Número de contacto	Edad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476	6016580877	

BENEFICIARIO

Nombre	Nit.
FINANZAUTO S.A. BIC	8600286019

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CARRO



Placa	Modelo	Marca - tipo - caracteristicas			Clase
NOY194	2025	FOTON - FHR BJ1045V9JB4-F1 - MT 2500CC TD 4X2 [3.1] ABS			CAMION MEDIANO
Servicio	**Código comercial (Fasecolda)**	**Motor**	**Chasis o serie**		**Ciudad de circulación**
PÚBLICO ESPECIAL	18912107	R012481	LVBV3JBB3SY002057		BOGOTA, D.C.
Valor de referencia		**Valor accesorios especiales**			**Valor total asegurado**
$ 114,100,000		$ 35,000,000			$ 149,100,000
Blindado			**Remolque**		
NO			NO		

El valor comercial al momento de un evento será el que aparece registrado en la guía de valores Fasecolda para la fecha del mencionado evento, según el código que corresponda e identifique el vehículo asegurado, de acuerdo a sus características técnicas. Este valor al momento de indemnizar será comparado con los valores comerciales del mercado para garantizar que se encuentre ajustado a la realidad y no superará en ningún caso el valor del vehículo registrado en la carátula de la póliza. Igualmente, este valor es independiente de los accesorios que se encuentren asegurados y relacionados en la póliza. *Recuerda que es tu deber informar a SURA cualquier variación en el valor comercial de tu carro, lo cual deberá ser aceptada por SURA.

SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

Seguros Generales Suramericana S.A NIT 890.903.407-9. Somos Grandes Contribuyentes. Por favor no efectuar retención sobre IVA. Las primas de seguros no están sujetas a retención en la fuente (Decreto reglamentario 2509/85 Art. 12). Autoretenedores Resolución 009963 de 2010. Responsable de impuesto sobre las ventas régimen común / agentes de retención.
Para efectos de cualquier cambio o inquietud dirijase a esta por escrito. La compañía es: Medellín cra 43A # 1 - 50 piso 8.

COBERTURAS DEL SEGURO		VALOR QUE DEBES PAGAR EN CASO DE UN EVENTO (Deducible)	VALOR LÍMITE O SUMA ASEGURADA
Daños a Terceros	Límite	10% - 3 SMLMV	$ 1,640,000,000
	Deducible		
Daños al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Hurto al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Accidentes	Accidentes al Conductor	$ 0	$ 50,000,000
Asistencia	Asistencia	$ 0	Asistencia Pesados

Conoce los beneficios de tu plan **aquí**.

VALOR DE TU SEGURO

Valor cuota según forma de pago con IVA	Valor anual sin IVA
0	$ 5,190,380
Número de cuotas	Valor IVA
	$ 986,172
Forma de pago	Valor anual total con IVA
ANUAL	**$ 6,176,552**

VIGENCIA DEL SEGURO

Desde	Hasta
17-SEP.-2024	17-SEP.-2025
Fecha de tarifa	Fecha de expedición
13 de Septiembre de 2024	20 de septiembre 2024

BONIFICACIONES DEL ASEGURADO

% de bonificación
23%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las condiciones generales de la póliza, incluyendo el detalle del compromiso que SURA adquirió con usted, las encuentras en el clausulado.

Recuerda que el amparo de daños a terceros cubre la asistencia jurídica en proceso penal y civil.

Este seguro se terminará:
a) Por mora en el pago del seguro.
b) Cuando lo solicite por escrito a SURA.

En los casos en que haya pagado el seguro por adelantado SURA le devolverá el valor correspondiente al tiempo en el que su carro no estará cubierto. En los casos en que no, deberá pagar los días que tuvo cobertura.

NOTA: SMLDV = Salarios Mínimos Legales Diarios Vigentes. NOTA: SMLMV = Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes.

El valor del IVA está sujeto a las condiciones generales y particulares de su seguro, así como los cambios que haya cuando se modifique la legislación tributaria colombiana.

De acuerdo a su forma de pago, recibirá su recibo de cobro.

"Esta póliza al tener carácter de voluntaria, con unas condiciones y exclusiones particulares, no reemplaza las pólizas obligatorias definidas en el Decreto 1079 de mayo 26 de 2015, el cual recopila los decretos que sobre esta materia se hayan expedido con anterioridad y que reglamenta el servicio público de servicio terrestre automotor."

Las asistencias de la póliza serán prestadas por Operaciones Generales Suramericana S.A.S. en todo caso Seguros Generales Suramericana S.A. será responsable frente al consumidor financiero.

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Fecha a partir de la cual se utiliza		Tipo y número de entidad
21-JUN.-2023		13-18
Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación de la proforma
P	3	F-13-18-0040-243

DATOS DEL ASESOR PRINCIPAL

Código	Nombre del asesor principal
41131	CRUZ*APONTE**EDITH JOHANA
Oficina	Compañía
2602	SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Firma Autorizada

CLIENTE

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9





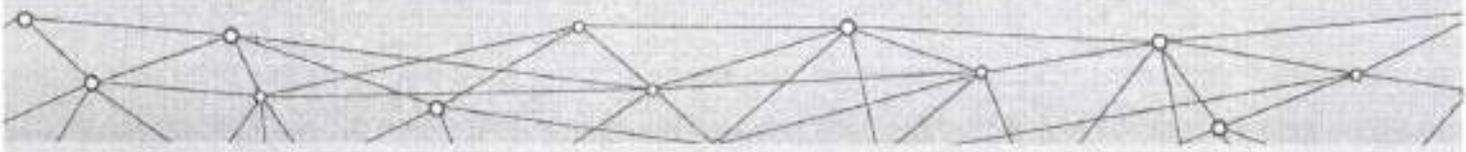




INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NOY 194

AUTOSAFE
BY AUTORED



AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehiculo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehiculo

Placa	NOY194
No Licencia de Tránsito	10032236852
Estado del Vehículo	ACTIVO
Marca	FOTON
Linea	BJ1045V9JB4-F1
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
Color	BLANCO

Datos del informe

Fecha de Emisión	19/01/2026
Id	5a65a3ea-cbde-4837-b84a-238d4b07d339
Tipo	Informe completo

Resumen del vehiculo

Detalles del Vehículo

Los datos del vehiculo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios

Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares

El vehiculo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat

El vehiculo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE

El vehiculo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas

El vehiculo esta al día con las revisiones técnico mecánicas.

Historial de Solicitudes

Se encontraron solicitudes

Multas o Infracciones

El vehiculo no tiene comparendos registrados.

Detalles del Vehículo

Datos e información complementaria al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Cap. de Pasajeros: 3	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMIONETA	Tipo de Carrocería: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV3JBB3SY002057
Número de Chasis: LVBV3JBB3SY002057	No de Motor: R012481	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 2499	Fecha de Matrícula: 12/07/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Propietarios

Información total de la cantidad de dueños o propietarios del vehículo.

Se encontraron 1 registros de propietarios

Nombre de Propietario	Fch.inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-07-12	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Registros de Siniestralidad

Registro de reclamaciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.

No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Muerte, Lesiones o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.

No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIGAT

Limitaciones de Dominio / Gravamenes

Información sobre prendas o garantías de un tercero sobre el vehículo.

No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Poliza Soat

Información de la póliza automovilista obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Fecha de Inicio Vigencia: 12/07/2024	Fecha de Termino Vigencia: 11/07/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 39556506	Fecha de Expedición: 11/07/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Estado de Pólizas RC y RCE

Información de Pólizas de responsabilidad civil y extra contractual que aplique para vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta poliza RC o RCE vigente.

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Revisiones Técnico Mecánicas

Reporte de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 12/07/2026.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como trámites de traspaso, cambio de color, entre otros realizadas del vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han encontrado solicitudes para este vehículo.

No Radicado	Fecha	Estado	Tramite	Entidad
242807482	12/07/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL, TRÁMITE	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Multas e Infracciones

Historial de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados.

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infracción	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra en lo que respecta en las fuentes de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos relacionados. Información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, como entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentren disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el direccionado, veraz e intermediación de los vehículos relacionados a los que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en esta sección. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan presentar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida.

WWW.AUTOSAFE.CO CONTACTO@AUTOSAFE.CO

AUTOSAFE
BY AUTORED

DSC
INTERNATIONAL SAS

NOY-191
VEHICULO 5

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control Higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
ASIIN 034616

E.S.E.: SUBRED NORTE — Fecha: 28 / 08 / 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: NUEVO	Número de inscripción: 47663.	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UNION TEMPORAL HUBCOL MS

Dirección donde se realiza la inspección: AK 80 16C 51

Localidad: FONTIBON

UPZ: GRANJAS DE TECHO — Barrio: EL VERGEL

Nombre del propietario del vehículo: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901485547 - 6

Correo electrónico para notificación*: JSANDOVALCARRANZA@GMAIL.COM.

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 — Teléfono: 3102469906

Nombre del propietario del producto: UNION TEMPORAL HUBCOL MS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☑ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901668432 - 4

Correo electrónico para notificación*: LOGISTICAHUBCOL@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: AK 80 16C 51 — Teléfono: 3146931852

Línea de intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS.

Clase de vehículo: CAMIONETA — Tipo de carrocería: FURGON.

Modelo: 2025 — Marca: FOTON — Placa: NOY191

Sistema de refrigeración: SI ☒ NO ☐

Número de trabajadores: 2 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: REFRIGERIOS ESCOLARES.

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA			% De cumplimiento de la última inspección	%
		Favorable	☐		
		Favorable con requerimientos	☐		
		Desfavorable	☐		

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con ninguno los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Crítico	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

1.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, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	X 12	6	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)	X 12	6	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. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	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.)	X 13	6,5	0	C

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 35.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29. Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	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. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034616

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento		CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)	Nivel de cumplimiento
100 %	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.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: AL MOMENTO DE LA INSPECCION NO SE EVIDENCIA PRODUCTOS PARA DECOMISO

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:
Ninguna DORIS C

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 28 del mes de 08 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: Daniel Guevara Moreno	Nombre: Luis Neil Cantor Calderón
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: 1032960520	Número de documento: 3189997186
Profesión u oficio: Fisioterapeuta	Profesión u oficio: Inspector de Alimentos
Firma: Daniel Guevara	Firma:
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: Doris Mayerly Camargo Vargas	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: 1014 307 894	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma:	

NOTA 1: "En concordancia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

SECRETARÍA DE SALUD | BOGOTÁ

Scanned with CamScanner

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

CERTIFICATE OF CALIBRATION

Certificado N°: *Certificate number*	LT-0066-24	**Magnitud:** *Magnitude*	TEMPERATURA *(TEMPERATURE)*
Cliente*: *Customer*	UNIÓN TEMPORAL HUBCOL MS		
Dirección*: *Address*	Avenida Carrera 80 No. 16 C - 51, Bogotá D.C.		
Instrumento: *Instrument*	Termómetro de Indicación Directa con Sensor (Termistor) Digital		
Sitio de calibración: *Calibration site*	Instalaciones del cliente		
Fecha de recepción: *Reception date*	2024-08-20	**Fecha de calibración:** *Calibration date*	2024-08-20

Información suministrada por el cliente
Information supplied by the customer

Número de serie*: *Serial number*	Sin información	**Modelo*:** *Model*	TC-900E power
Fabricante*: *Manufacturer*	Full Gauge	**Identificación*:** *Identification*	NOY191
Intervalo de medida: *Measurement range*	-50 °C a 105 °C	**Resolución:** *Resolution*	0.1 °C
Fecha próxima calibración*: *Next calibration date*	No Aplica	**Ubicación*:** *Location*	Sin información

Este certificado expresa fielmente el resultado de las mediciones realizadas. Puede ser reproducido totalmente, pero no parcialmente, excepto cuando se haya obtenido previamente aprobación por escrito del laboratorio que lo emite.

This certificate faithfully expresses the result of the measurements made. It can be reproduced totally, but not partially, except when written approval has been obtained previously from the laboratory that issues it.

Método utilizado:
Method Used:

El método empleado es comparación directa, siguiendo los lineamientos expuestos en la norma NT-VVS-103:1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

The method used is direct comparison, following the guidelines outlined in the Nordtest method NT-VVS-103: 1994-09 "Thermometers, Contact, Direct Reading Calibration" Nordtest Method.

Firma Autorizada *Autorized Signature*
Yulet Omaira Pinilla
Firmado digitalmente por Yulet Omaira Pinilla
Fecha: 2024.01.18 14:25:41 -05'00'

Aprobado por: *Approved by*
Yulet Omaira Pinilla
Director Técnico

Fecha de emisión: *Date of issue* 2024-08-27

Realizado por: *Made by*
LAB4
Técnico de laboratorio

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co

Scanned with CamScanner

Certificado N° LT-0066-24

Condiciones Ambientales:

Temperatura:	Máxima	22,3	°C	**Humedad Relativa:**	Máxima	50,0 %HR
	Mínima	21,8	°C		Mínima	47,2 %HR

Resultados de calibración

Valor nominal de temperatura °C	Indicación promedio patrón °C	Indicación promedio instrumento °C	Corrección °C	Incertidumbre de medida U °C	Factor de cobertura (k)
-5	-5,03	-5,5	0,47	0,74	2,0

Nota: Temperatura Corregida: Indicación promedio instrumento + corrección.

Incertidumbre de medida:
La incertidumbre expandida de la medición reportada se establece como la incertidumbre estándar de medición multiplicada por el factor de cobertura "k" y la probabilidad de cobertura, la cual debe ser aproximada al 95% y no menor a este valor.

Trazabilidad metrológica:
Industria y Metrología Ltda. establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de las mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, proporcionados por laboratorios acreditados o institutos nacionales de metrología, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolas con la referencia apropiada nacional o internacional y asegurando que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI).

Patrón	Serie	Identificación	Certificado N°	Calibrado por
Termómetro de indicación directa con sensor (Termopar Tipo K)	050803321	290/985 TS	LT-4425-23	INMET
Bloque seco de Temperatura	535040-10	273	LT-4888-23	INMET

Observaciones
- Los resultados contenidos en el presente certificado son válidos únicamente para el instrumento relacionado, bajo las condiciones en que se realizaron las mediciones. Industria y Metrología Ltda., no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado del instrumento calibrado.
- Industria y Metrología Ltda., no se hace responsable de la información suministrada por el cliente.

- Los puntos de calibración relacionados en este certificado corresponden al referente normativo mencionado en el campo "Método utilizado", en caso de que el cliente haya solicitado unos diferentes, se acordaron en el formato FCM14 Información y aceptación de servicio.

- El nombre y la dirección del cliente relacionados en el presente certificado corresponden a la información del contacto.

- El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

- Toda la información suministrada por el cliente en el FCM14 Información y aceptación de servicio, se identifica en el certificado de calibración con un (*)

.....FIN DEL CERTIFICADO.....

Calle 97 N°. 65 A -10 * PBX (57) -1-613 46 52 / 533 13 34 / 226 24 07 / 533 49 37- Cels: 317 434 1300 / 317 434 1287 * Bogotá, Colombia
E-mail: clientes@inmet.com.co
www.industriaymetrologia.com

Scanned with CamScanner

SOAT

POLIZA DE SEGUROS OBLIGATORIOS DE ACCIDENTES DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2024 07 11	2024 07 12	2025 07 11

ASEGURADORA

sura

890.903.407 - 9

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CC	MODELO
39556450	NOY191	CAMIONETA	PUBLICO URBANO	2499	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	

Línea Vehículo: BJ1045V9JB4F1

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
R012503	LVBV3JB80SY002050	LVBV3JBB0SY002050	2.2

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		NIT	9014855476	

CÓDIGO DE AGENCIA/BANCA	CÓD. SOCURSAL EXPEDICIÓN	CLAVE PRODUCTOR	No. PÓLIZA ANT.	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1318	3681	4999		

TARIFA	PRIMA SOAT	COSTO RUNCOR FONDA	TASA RUNT
310	$ 636.000	$ 330.700	$ 2.100

TOTAL A PAGAR $ 968.800

FIRMA AUTORIZADA

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 VÍCTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



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 le pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
- Esté 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 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 de tal manera que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ninguna 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 es requisito acudir a un abogado.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se constituya la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales:
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del servicio de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos.

Topes de cobertura gastos médicos:
[1] Para las siguientes tarifas: 106, 113, 128, 140, 155, 171, 172, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920, Decreto 2049 de 2022.
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

Scanned with CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032236739

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NOY191	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2,499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
R012503	N	LVBV3JBB0SY002050

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB0SY002050	N	LVBV3JBB0SY002050	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901485547

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	SE	FECHA DSPORT.	PUERTAS
352024000252852	I	25/05/2024	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - FINANZAUTO S.A. BIC

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
12/07/2024	12/07/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

LT02007917422

Scanned with CamScanner

sura

Nº Poliza 900001235520

Póliza Nueva



TOMADOR (RESPONSABLE DEL PAGO)

Nombres y apellidos o razón social	Nit		
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476		
Dirección	**Teléfono**	**Correo electrónico**	
CL 23 HN # 101 48, FLORIDABLANCA, SANTANDER	6016560877	somosurisenocci@gmail.com	

ASEGURADO (PROPIETARIO DEL CARRO)

Nombre	Nit	Número de contacto	Edad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	9014855476	6016560877	

BENEFICIARIO

Nombre	Nit
FINANZAUTO S.A SAC	8600286019

INFORMACIÓN BÁSICA DEL CARRO



Placa	Modelo	Marca - tipo - características		Clase
NOY191	2025	FOTON - FHR BJ1045V9JB4-F1 - MT 2500CC TD 4X2 (3.1) ABS		CAMION MEDIANO
Servicio	**Código comercial (Fasecolda)**	**Motor**	**Chasis o serie**	**Ciudad de circulación**
PÚBLICO ESPECIAL	18912107	R012503	LVBV3JBB0SY002050	BOGOTA, D.C.
Valor de referencia		**Valor accesorios especiales**		**Valor total asegurado**
$ 114,100,000		$ 35,000,000		$ 149,100,000
Blindado			**Remolque**	
NO			NO	

El valor comercial al momento de un evento será el que aparece registrado en la guía de valores Fasecolda para la fecha del mencionado evento, según el código que corresponda e identifique el vehículo asegurado, de acuerdo a sus características técnicas. Este valor al momento de indemnizar será comparado con los valores comerciales del mercado para garantizar que se encuentre ajustado a la realidad y no superará en ningún caso el valor del vehículo registrado en la carátula de la póliza. Igualmente, este valor es independiente de los accesorios que se encuentren asegurados y relacionados en la póliza. *Recuerda que es tu deber informar a SURA cualquier variación en el valor comercial de tu carro, la cual deberá ser aceptada por SURA.

VIGILADO SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A. NIT 890.903.407-9

COBERTURAS DEL SEGURO		VALOR QUE DEBES PAGAR EN CASO DE UN EVENTO (Deducible)	VALOR LÍMITE O SUMA ASEGURADA
Daños a Terceros	Límite	10% - 3 SMLMV	$ 1,640,000,000
	Deducible		
Daños al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Hurto al Carro	Pérdida Total	10%	Valor comercial
	Pérdida Parcial	10% - 3 SMLMV	Valor del daño
Accidentes	Accidentes al Conductor	$ 0	$ 50,000,000
Asistencia	Asistencia	$ 0	Asistencia Pesados

Conoce los beneficios de tu plan [redacted]

VALOR DE TU SEGURO

Valor cuota según forma de pago con IVA	Valor anual sin IVA
0	$ 5,190,380
Número de cuotas	Valor IVA
	$ 986,172
Forma de pago	Valor anual total con IVA
ANUAL	[redacted]

VIGENCIA DEL SEGURO

Desde	Hasta
17-SEP.-2024	17-SEP.-2025
Fecha de tarifa	Fecha de expedición
13 de Septiembre de 2024	20 de septiembre 2024

BONIFICACIONES DEL ASEGURADO

% de bonificación
23%

INFORMACIÓN ADICIONAL

Las condiciones generales de la póliza, incluyendo el detalle del compromiso que SURA adquirió con usted, las encuentras en el clausulado.

Recuerda que el amparo de daños a terceros cubre la asistencia jurídica en proceso penal y civil.

Este seguro se terminará:
a) Por mora en el pago del seguro.
b) Cuando lo solicite por escrito a SURA.

En los casos en que haya pagado el seguro por adelantado SURA le devolverá el valor correspondiente al tiempo en el que su carro no estará cubierto. En los casos en que no, deberá pagar los días que tuvo cobertura.

NOTA: SMLDV = Salarios Mínimos Legales Diarios Vigentes. NOTA: SMLMV = Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes.

El valor del IVA está sujeto a las condiciones generales y particulares de su seguro así como los cambios que haya cuando se modifique la legislación tributaria colombiana.

De acuerdo a su forma de pago, recibirá su recibo de cobro.

"Este póliza al tener carácter de voluntaria con unas condiciones y exclusiones particulares, no reemplaza las pólizas obligatorias definidas en el Decreto 3079 de mayo 26 de 2016, el cual recopila los decretos que sobre esta materia se hayan expedido con anterioridad y que reglamenta el servicio público de carácter terrestre automotor."

Las asistencias de la póliza serán prestadas por Operaciones Generales Suramericana S.A.S. en todo caso Seguros Generales Suramericana S.A. será responsable frente al consumidor financiero.

DATOS DE LAS CONDICIONES GENERALES APLICABLES

Fecha a partir de la cual se utiliza		Tipo y número de entidad
21-JUN.-2023		13-18
Tipo de documento	Ramo al cual pertenece	Identificación de la proforma
P	3	F-13-18-0040-243

DATOS DEL ASESOR PRINCIPAL

Código	Nombre del asesor principal
41131	CRUZ*APONTE**EDITH JOHANA
Oficina	Compañía
2602	SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Firma Autorizada

CLIENTE

SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.









INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NOY ▫ 191

AUTOSAFE
BY AUTORED

AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehiculo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehiculo

Placa	NOY191
No Licencia de Tránsito	10032236739
Estado del Vehiculo	ACTIVO
Marca	FOTON
Linea	BJ1045V9JB4-F1
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
Color	BLANCO

Datos del Informe

Fecha de Emisión	18/01/2026
Id	be9fd983-21d7-4a47-9a99-b219bb201409
Tipo	Informe completo

Resumen del vehiculo

Detalles del Vehiculo
Los datos del vehiculo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios
Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad
No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares
El vehículo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes
No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat
El vehículo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE
El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas
El vehículo esta al día con las revisiones técnico mecánicas.

Historial de Solicitudes
Se encontraron solicitudes.

Multas e Infracciones
El vehículo no tiene comparendos registrados.

Detalles del Vehículo

Datos e información complementaria al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.
Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe.

Cap. de Pasajeros: 3	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMIONETA	Tipo de Carroceria: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV3JBB0SY002050
Número de Chasis: LVBV3JBB0SY002050	No de Motor: R012503	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 2499	Fecha de Matrícula: 12/07/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Historial de Propietarios

Información total de la cantidad de dueños o propietarios del vehículo.
Se encontraron 1 registros de propietarios

Nombre de Propietario	Fch.Inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-07-12	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Registros de Siniestralidad

Registro de reclamaciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.
No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Muerte, Lesiones o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.
No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIGAT

Limitaciones de Dominio / Gravamenes

Información sobre prendas o garantías de un tercero sobre el vehículo.
No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Poliza Soat

Información de la póliza automovilista obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente

Fecha de Inicio Vigencia: 12/07/2024	Fecha de Termino Vigencia: 11/07/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 39556450	Fecha de Expedición: 11/07/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Estado de Polizas RC y RCE

Información de Pólizas de responsabilidad civil y extra contractual que aplique para vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta poliza RC o RCE vigente

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Revisiones Técnico Mecánicas

Registros de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 12/07/2026.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como trámites de traspaso, cambio de color, entre otros realizados del vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han encontrado solicitudes para este vehículo

No Radicado	Fecha	Estado	Trámite	Entidad
2042807164	12/07/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL, TRÁMITE	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT).

Multas e Infracciones

Histórico de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados.

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infracción	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra es la que reposa en las fuentes de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos inscriptos, información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, con entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentran disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el otorgamiento, venta o comercialización de los vehículos relacionados a los que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en esta cláusula. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan provocar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida.

AUTOSAFE
BY AUTORED

DSC
INTERNATIONAL SAS

NUX 159

VEHICULO CARGA SECA

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10033672979

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
NUX159	FOTON	BJ1126VFJED-F2	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
3.800	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMION	FURGON	DIESEL	5150

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
77342220	N	LVBV4JBB4SW085135

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV4JBB4SW085135	N	LVBV4JBB4SW085135	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901485547

Powered by CamScanner

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

CILINDRAJE: ******

POTENCIA HP: 170

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352024000289240

VE: I

FECHA IMPORT: 15/08/2024

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS

FECHA MATRÍCULA: 11/09/2024

FECHA EXP. LIC. TTO: 10/01/2025

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA



LT07003699255

Powered by CamScanner

SOAT

POLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRANSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN			VIGENCIA							
AÑO	MES	DÍA	DESDE LAS 00 HORAS DEL	AÑO	MES	DÍA	HASTA LAS 24:00 HORAS DEL	AÑO	MES	DÍA
2024	09	10		2024	09	11		2025	09	10

ASEGURADORA

sura

890.903.407 – 9

No. DE POLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHICULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
39966784	NUX159	CAMION	PUBLICO INTERMUNICIPAL	3800	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	

Clase vehículo: 8J1126VFJEDF2

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
77342220	LVBV4JBB4SW085135	LVBV4JBB4SW085135	5.1

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
JHUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		NIT	9014855476	

CODIGO DE ACCESO SUMVA	CLASE PROPIETARIO	CLASE PROYECTO	No. POLIZA ANTERIOR	CIUDAD EXPEDICIÓN
ATL518	3681	4999		

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FONYAT	TASA RUNT	TOTAL A PAGAR
320	$ 919.000	$ 407.800	$ 2.100	$ 1.798.900

FIRMA AUTORIZADA

AMPARO POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACEUTICOS 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	HASTA 180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	



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 esté 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 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:

- El seguro cubre los gastos médicos que ocasionen por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre y 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 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 beneficio del asegurados, en aquellos casos que se conozcan la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales:
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de otorgarme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la aseguradora, donde se entregan los canales para ejercer mis derechos a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos.

Topes de coberturas gastos médicos:
[1] **Para las siguientes ladillas: 180, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 1644 de 2022.**
[2] **Para las demás tarifas no citadas en (1).**

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número **AS11N 034620**

E.S.E.: SUBRED NORTE — Fecha: 10 | 10 | 2024

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

ID vehículo: NUEVO	Número de Inscripción: 48198.	Número de carpeta: —

Nombre del establecimiento o lugar donde se realiza la inspección: UNIDAD TEMPORAL HUBCOL MS

Dirección donde se realiza la inspección: AK 80 16C 51

Localidad: FONTIBON

UPZ: GRANJAS DE TECHO — Barrio: EL VERGEL

Nombre del propietario del vehículo: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901485541-6

Correo electrónico para notificación*: DANIBARBOSA2@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 118 19 09 — Teléfono: 3015971964

Nombre del propietario del producto: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐ — Número: 901485541-6

Correo electrónico para notificación*: DANIBARBOSA2@GMAIL.COM

Dirección de Notificación: CL 118 19 09 — Teléfono: 3015971964

Línea de Intervención: ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Clase de vehículo: CAMION — Tipo de carrocería: FURGON

Modelo: 2025 — Marca: FOTON — Placa: NUX 159

Sistema de refrigeración: SI ☐ NO ☒

Número de trabajadores: 1 — Horario: Diurno ☐ Nocturno ☐ 24 horas ☒ Otro:

Días de funcionamiento: Lunes a viernes ☐ Domingo a domingo ☐ Fin de semana ☐ Otro: ☐

Tipo de productos que transporta: FRUTAS, PEQUEÑOS ANIMALES, AGRICOLAS LACTEOS Y DERIVADOS LACTEOS

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	DD MM AAAA	Favorable ☐ / Favorable con requerimientos ☐ / Desfavorable ☐	% De cumplimiento de la última inspección	/ %

MOTIVO DE LA INSPECCIÓN

Programación	☒	Solicitud del interesado Número de radicado:	☐	Asociada a peticiones, quejas y reclamos Número de radicado:	☐
Solicitud oficial Número de radicado:	☐	Evento de interés en salud pública	☐	Solicitud de práctica de pruebas/ Procesos sancionatorios admin	☐

Otro: ☐ Especifique:

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable	A	Marque con una X cuando el vehículo 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 vehículo cumple **parcialmente** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable	I	Marque con una X cuando el vehículo no cumple con **ninguno** los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
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 vehículo continúe ejerciendo sus labores.

*Al suministrar esta información, se autoriza la notificación electrónica

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034620

1.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, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)	12	X 6	0	SE CURZA PAREDES INTERNAS QUE NO SON LISAS Y DEFICIENTE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
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.)	X 12	0	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.** (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)	X 13	6,5	0	C
3.2 **Reconocimiento Médico** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	X 4	2	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.)	X 13	6,5	0	C

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034620

CONTINUACIÓN 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.4 **Educación y Capacitación** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	X 6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4. SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1 **Limpieza del vehículo.** (Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)	X 15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1 Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	X 20		0	SE AUTORIZA TRANSPORTE DE ALIMENTOS QUE NO REQUIERAN CONSERVACION ESPECIAL C
5.2 **Empaque, Rotulado y vida útil.** (Decreto 561 de 1984, Art. 79. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)	X 5	2,5	0 1	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

Secretaría Distrital de Salud de Bogotá
Subsecretaría de Salud Pública
Acta de Inspección Vigilancia y Control higiénico sanitario a Vehículos transportadores de alimentos y materias primas para alimentos

Acta Número
AS11N 034620

II. CONCEPTO SANITARIO

% De cumplimiento	CONCEPTO (Seleccione con una (X) el concepto sanitario a emitir)		Nivel de cumplimiento	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.
94%	X	Favorable	90-100%	
		Favorable con requerimientos	60-89,9%	
		Desfavorable	<59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

Número total de muestras tomadas	
Número del acta de toma de muestras	

IV. REQUERIMENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el vehículo a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Congelación	☐	Suspensión total de trabajos o servicios	☐
Decomiso	☐	Destrucción o desnaturalización	☐

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria: AL MOMENTO DE LA UTRIPACION NO SE EVIDENCIA PRODUCTO PARA ROTULAR.

Observaciones por parte de la persona que atiende la inspección:

Ninguno.

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los colaboradores y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de 10 del año 2024 en la ciudad de Bogotá D. C.
De la presente acta se deja copia en poder del interesado, propietario, representante legal, responsable del vehículo o quien atendió la inspección.
NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA	POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Tipo de documento: CC	Tipo de documento: CC
Número de documento: [illegible]	Número de documento: [illegible]
Profesión u oficio: [illegible]	Profesión u oficio: [illegible]
Firma: [illegible]	Firma: [illegible]
PERSONA QUE ATIENDE LA INSPECCIÓN	**TESTIGO**
Nombre: [illegible]	Nombre:
Tipo de documento: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐	Tipo de documento: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☐ PEP ☐ PS ☐ PTP ☐
Número de documento: [illegible]	Número de documento:
Cargo: Encargado ☒ Conductor ☐	Firma:
Firma: [illegible]	

NOTA 1: "En coincidencia con lo establecido en el artículo 47 de la Ley 1437 de 2011, se da por comunicado que la imposición de un concepto sanitario desfavorable y/o de una medida sanitaria de seguridad de la Ley 9 de 1979, se iniciará una investigación administrativa en salud, conforme los términos establecidos en el artículo 52 de la Ley 1437 de 2011"
NOTA 2: "La Adulteración, el uso fraudulento, el suministro y consignación de información falsa, registrada en el presente documento o sus anexos, acarreara las responsabilidades de ley, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 286 y ss. del Código Penal Colombiano y Ley 734 de 2002 Código Único Disciplinario"

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
21	50	101016159

CLASE DE DOCUMENTO	Nº ANEXO	FECHA EXPEDICION			VIGENCIA DESDE				VIGENCIA HASTA				NUMERO DE DIAS
		DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO	HORA	
EMISION ORIGINAL	0	4	10	2024	04	10	2024	24:00	04	10	2025	24:00	365

TOMADOR: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCION: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

ASEGURADO: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCIÓN: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

BENEFICIARIO: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCIÓN: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

EXPEDIDO EN:	SUCURSAL	Nº GRUPO	PUNTO DE VENTA
BOGOTA, D.C.	ANTIGUO COUNTRY		NINGUNO

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

GENERO: | F. NACIMIENTO: | EDAD: | ESTADO: | NRO. DOC: | PARENTESCO: | PAIS: | AÑOS EXP.:

PRODUCTO: 16-PESADOS

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1:
Codigo Fasecolda: 28932104 — Marca: FOTON — Clase: CAMION
Tipo Vehiculo: FOR BJ3163VPJED-P2 MT 380HP — Carroceria o Remolque: FURGON — Modelo: 2024
Placas: — Color: BLANCO — Motor: 77062228
Chasis o Serie: LVBP4JEB4RP048116 — Servicio/Trayecto: PUBLICO
Capacidad de Carga/T.Si — Zona de Operacion: PESADOS ZONA 01 — Descuento por NO reclamación: 0.00%

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	2,000,000,000.00	3% 2.000MMLV
DAÑOS BIENES DE TERCEROS	0.00	
MUERTE O LESION UNA PERSONA	0.00	
MUERTE O LESION DOS O MAS PERSONAS	0.00	
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL (P)	225,000,000.00	10% 0.000MMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA (P)	225,000,000.00	10% 0.000MMLV
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA (P)	225,000,000.00	10% 4.000MMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA (P)	225,000,000.00	10% 0.000MMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA (P)	225,000,000.00	10% 4.000MMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
TERRORISMO (P)	225,000,000.00	10% 4.000MMLV
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS PESADOS	VARADA 3 SERV X AÑO	
GASTOS RECUPERACION VEHICULO HURTADO (P)	5% DEL VR.VEHICULO	
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION	SI AMPARA	
ACCIDENTES PERSONALES CONDUCTOR (P)	$ 50,000,000	
*ASISTENCIA MEDICA GENERAL	SI AMPARA	
ACCIDENTES PERSONALES ACOMPAÑANTE (P)	$ 20,000,000	
PERJUICIOS MORALES (P)	HASTA 25%	

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-RÉGIMEN COMÚN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
$ ***3,625,000,000.00	$ *****5,825,675.00		$ ***********0.00	$ *****1,068,878.00	$ **********0	$ *****6,894,553.00

PLAN DE PAGO: CONTADO

*TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1068 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 17 DIAS CALENDARIO SIGUIENTE A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA. TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 21002004-1226-F-03-20000EAU00823004-0000, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: CALLE 81 NO 10-19 , TELEFONO: 6-91-0760 - BOGOTA, D.C.

(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15)64/20201449P31099900E/VAP037ADR00) , que se adjunta.

Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdelestado.com

REFERENCIA PAGO:
1100513503610-4

101016159

FIRMA AUTORIZADA — EL TOMADOR

DISTRIBUCION DEL CONSEGURO

CODIGO	COMPAÑIA	% PARTICIPACION	PRIMA
1	ESTADO	0.00	0.00

INTERMEDIARIOS

CODIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
215226	AGENCIA	FOCUS LIFE ASESORES EN SEGU	100.00

ESTADO: EXPEDIDO EL 04/10/2024 10:03:15

Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB https://www.segurosdelestado.com/productos/productos/1042

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Teléfono: 601-2188977, 601-6019000

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGUROS DE AUTOMÓVILES
PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES PESADOS INDIVIDUAL

EMISION ORIGINAL	ANEXO No. 0
TOMADOR HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901.485.547-6
DIRECCION AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C.	TELEFONO 3015971964
DIRECCION	TELEFONO
BENEFICIARIO HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	NIT 901.485.547-6
DIRECCION AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C.	TELEFONO 3015971964

TODO RIESGO RCE 3.480 MILLONES LIMITE UNICO ASEGURADO

DEDUCIBLE AMPARO DE RCE 0% 2 S.M.M.L.V

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
21	50	101016159

CLASE DE DOCUMENTO	Nº ANEXO	FECHA EXPEDICION DIA	MES	AÑO	VIGENCIA DESDE DIA	MES	AÑO	HORA	HASTA DIA	MES	AÑO	HORA	NUMERO DE DIAS
EMISION ORIGINAL	0	4	10	2024	04	10	2024	24:00	04	10	2025	24:00	365

TOMADOR: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCION: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

ASEGURADO: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCION: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

BENEFICIARIO: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6
DIRECCION: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

EXPEDIDO EN:	SUCURSAL	Nº GRUPO	PUNTO DE VENTA
BOGOTA, D.C.	ANTIGUO COUNTRY		NINGUNO

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

SEXO: F.NACIMIENTO: EDAD: NOMBRE: NRO. DOC.: PARENTESCO: PASE: AÑOS EXP.:

COPIA PAGO

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
$ **3,625,000,000.00	$ *****5,625,675.00	$ **********0.00	$ **********0.00	$ *****1,068,378.00	$ **********0	$ *****6,694,053.00

PLAN DE PAGO: CONTADO

"TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1068 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A. DENTRO DE LOS 17 DIAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARATULA DE LA PRESENTE POLIZA. TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRA LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 2108032A-1026-F-03-0809EAUW0324-DIRO, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: CALLE 83 NO 19-10 , TELEFONO: 6401740 - BOGOTA, D.C.

(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15/04/2021/449/P31/00/00/0/-VAP03TADR00) , que se adjunta.

Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdelestado.com

REFERENCIA PAGO: 1100513653610-4

101016159

FIRMA AUTORIZADA — EL TOMADOR

DISTRIBUCION DE COASEGUROS

CODIGO	COMPAÑIA	% PARTICIPACION	PRIMA
1	ESTADO	0.00	0.00

INTERMEDIARIOS

CODIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
311126	AGENCIA	FOCUS LIFE ASESORES EN SEGU	100.00

IMPRESO: 2024/04/04 04/10/2024 18:33:31

Recuerda que información referente a clausulados y donde la podrás encontrar en nuestra página WEB https://www.segurosdelestado.com/productos/productos/1042

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 65, PISO 5 Teléfono: 601-2188877, 601-6018000

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES

TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
21	50	101016159

CLASE DE DOCUMENTO	No. ANEXO	FECHA EXPEDICION			VIGENCIA DESDE				VIGENCIA HASTA				NUMERO DE DIAS
		DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO	HORA	
EMISION ORIGINAL	0	4	10	2024	04	10	2024	24:00	04	10	2025	24:00	365

TOMADOR: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS — NIT 901.485.547-6

DIRECCION: AK 80 NRO. 16 C - 51 Ciudad: BOGOTA, D.C. — TELEFONO 3015971964

ASEGURADO: — TELEFONO

DIRECCION:

BENEFICIARIO: — TELEFONO

DIRECCION:

EXPEDIDO EN:	SUCURSAL	N° GRUPO	PUNTO DE VENTA
BOGOTA, D.C.	ANTIGUO COUNTRY		NINGUNO

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

PAGUESTADO
PORTAL DE PAGOS

PAGINA WEB

pse · VISA · MasterCard · American Express

CORRESPONSALES BANCARIOS

Carulla · Super INTER · SURTIMAX · Mercy Red · Bancolombia Corresponsal Bancario · éxito · Gana · Servibanca

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 ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
	$ *****5,625,675.00		$ **********0.00	$ *****1,068,878.00	$ **********0	$ *****6,694,553.00

PLAN DE PAGO CONTADO

*TÉRMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1066 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARA A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 17 DIAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE POLIZA. TERMINACIÓN AUTOMATICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA POLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMATICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASION DE LA EXPEDICION DE LA POLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE POLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 2106/2024-1239-P-83-600808A-00050-2024-0-50, AGJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: CALLE 53 NO 15-10 , TELEFONO: 6-011963 - BOGOTA, D.C.

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL $	

(415) 7709999021067 (8020) 110051385161341 (3900) 000006694553 (96) 20241003

REFERENCIA PAGO: 110051385161O-4

DISTRIBUCION DEL COASEGURO

CODIGO	COMPAÑIA	% PARTICIPACION	PRIMA
1	ESTADO	0.00	0.00

INTERMEDIARIOS

CODIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
211326	AGENCIA	FOCUS LIFE ASESORES EN SEGU	100.00

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

POLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES PESADOS INDIVIDUAL

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
NIT. 860.009.578-6

TOMADOR: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS C.C./NIT: 901.485.647-6 CERTIFICADO DE: EMISION ORIGINAL POLIZA No.: 101016159 ANEXO No.: 0

PREMIO	ASEGURADO BENEFICIARIO	CODIGO MODELO	PLACA CLASE	MARCA TIPO	No. MOTOR No. CHASIS	COLOR ZONA CIRC.	SUMAS ASEGURADAS LIMITE RCE ASIST. JURIDICA	SUMAS ASEGURADAS Vr. VEHICULO GTOS. TRANS	DESCT. %	PRIMA IVA	PRIMA TOTAL	EXCLUS. O LIMIT. (**)	TIPO MOV.
1	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	19931784	MJM150	FOTON	71342020	BLANCO	3,400,000,000.00	227,000,000.00	0.00	3,825,875.25	9,694,350.25		
	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2020	CAMION	FRR 6.0 T 12 ROP JED 4*2 MT 380	LVBV4J66HSW065130	PESADO ZONA 01	0.00	0.00		1,868,875.25			1

(*) RCE: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL, DMAC: DAÑOS MAYOR CUANTIA, DMEC: DAÑOS EMERGENTE CUANTIA, HDMUMC: HURTO DE MAYOR O MENOR CUANTIA, TR: TERREMOTO

(**) VER EXCLUSIONES Y/O LIMITACIONES DE LA POLIZA

ESTE CUADRO FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA CARÁTULA DE LA POLIZA

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Teléfono: 601-2186977, 601-6015930

INFORME HISTORIAL DEL VEHÍCULO

NUX 159

AUTOSAFE
BY AUTORED

AYUDAMOS A TOMAR DECISIONES INFORMADAS

Este informe reune toda la informacion necesaria para conocer el historial del vehiculo.
Consultamos en linea a las instituciones pertinentes para obtener la informacion mas actualizada y certera sobre la placa que está consultando.

Datos Generales del Vehiculo

Placa	NUX159
No Licencia de Tránsito	10033672579
Estado del Vehiculo	ACTIVO
Marca	FOTON
Linea	BJ1126VFJED-F2
Modelo	2025
Tipo de Servicio	Público
Organismo de Tránsito	STRIA TTOyTTE MCPAL FLINZA
Color	BLANCO

Datos del informe

Fecha de Emisión	19/01/2025
Id	38e1bfe7-8fc3-4004-bb64-8f328238d8e1
Tipo	Informe completo

Resumen del vehiculo

Detalles del Vehiculo

Los datos del vehiculo están actualizados a la fecha del informe.

Historial de Propietarios

Se encontraron 1 propietarios.

Registros de Siniestralidad

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Información de Medidas Cautelares

El vehiculo no presenta medidas cautelares.

Limitaciones de Dominio / Gravámenes

No se encontraron limitaciones al dominio.

Información Póliza Soat

El vehiculo posee póliza SOAT vigente.

Estado de Pólizas RC y RCE

El vehiculo no presenta póliza RC o RCE vigente.

Revisiones Técnico Mecánicas

El vehiculo esta al dia con las revisiones tecnico mecánicas.

Historial de Solicitudes

Se encontraron solicitudes

Multas o Infracciones

El vehiculo no tiene comparendos registrados

Detalles del Vehículo

Datos e información complementarios al registro del vehículo en las entidades oficiales de consulta.

Los datos del vehículo están actualizados a la fecha del informe

Cap. de Pasajeros: 2	Peso del Vehículo: -	Tipo de Combustible: DIESEL
Clase de Vehículo: CAMION	Tipo de Carroceria: FURGON	No de Serie o VIN: LVBV4JBB4SW085135
Número de Chasis: LVBV4JBB4SW085135	No de Motor: 77342220	Regrabación de No de Serie: NO
Cilindraje: 3800	Fecha de Matrícula: 11/09/2024	Regrabación de No de Chasis: NO
País de Manufactura: China		Regrabación de No de Motor: NO
Indicador de Prenda: NO		

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Propietarios

Información total de la cantidad de dueños o propietarios del vehículo.

Se encontraron 1 registros de propietarios

Nombre de Propietario	Fch.Inicio Propietario	Periodo como	No de Documento	Tipo de Identidad
HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	2024-09-11	Propietario actual	901485547	NIT

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Registros de Siniestralidad

Registro de reclamaciones Menor o Mayor cuantía ante las aseguradoras.

No se encontró información sobre siniestralidad para este vehículo.

Fecha de Siniestro	Tipo de Siniestro	Leyenda

No hay datos de accidentes para mostrar en esta sección.

Fuente: Fasecolda

Información de Medidas Cautelares

Registros sobre Robo, Embargo, Muerte, Lesiones o Daños e informar si posee algún tipo de medida en curso o restricción.

No se encontraron registros de medidas cautelares para este vehículo.

No	Tipo de Medida / Gravedad	Fecha	No Formulario

No existe información para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

Limitaciones de Dominio / Gravamenes

Información sobre prendas o garantías de un tercero sobre el vehículo.

No se encontraron registros sobre prendas o garantías para este vehículo.

Tipo de Medida	Acreedor	No de Documento	Fecha de	No de Solicitud	Fecha de	Orden de Decomiso

No existe información sobre prendas o garantías para mostrar en esta sección.

Fuente: Garantías Mobiliarias

Información Póliza Soat

Información de la póliza automovilística obligatoria que todos los ciudadanos de COLOMBIA que sean propietarios de un vehículo automotor deben poseer.

El vehículo posee póliza SOAT vigente

Fecha de Inicio Vigencia: 11/09/2024	Fecha de Termino Vigencia: 10/09/2025	Estado: VIGENTE
Aseguradora: SEGUROS GENERALES SURAMERICANA S.A.	No Póliza: 39966784	Fecha de Expedición: 10/09/2024

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Estado de Pólizas RC y RCE

Información de Pólizas de responsabilidad civil y extracontractual que ampare vehículos particulares o públicos.

El vehículo no presenta póliza RC o RCE vigente.

No hay datos de pólizas para mostrar en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Revisiones Técnico Mecánicas

Registros de la vigencia y expedición de las últimas revisiones técnico mecánicas del automotor consultado.

El vehículo se encuentra exento de revisión técnico mecánica hasta el 11/09/2025.

Fecha de Expedición	Fecha de Vigencia	Centro de Inspección	No de Certificado	Vigente	Certificado

No hay información para ser mostrada en esta sección.

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Historial de Solicitudes

Historial de solicitudes como trámites de traspaso, cambio de color, entre otros realizados del vehículo ante el organismo de tránsito.

Se han encontrado solicitudes para este vehículo

No Radicado	Fecha	Estado	Trámite	Entidad
258561783	10/01/2025	AUTORIZADA	TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA.	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA
248958186	11/09/2024	AUTORIZADA	TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL.	STRIA TTOyTTE MCPAL FUNZA

Fuente: Registro Único Nacional de Tránsito (RUNT)

Multas e Infracciones

Histórico de infracciones o multas que posee actualmente el propietario del vehículo consultado.

El vehículo no tiene comparendos registrados

No	No de Comparendo	Lugar	Fecha de Infracción	Tipo de Infraccion	Monto	Estado

No se encontraron datos para mostrar en esta sección.

Fuente: SIMIT

La información que se suministra es la que reposa en las fuentes de información en la fecha y hora de consulta

Disclaimer / Nota Legal

El presente informe, contiene información sobre vehículos matriculados, información que es obtenida de terceros distintos de AUTORED, como entidades con las cuales AUTORED tenga algún tipo de convenio, o bien de fuentes que se encuentran disponibles al público. La función de AUTORED consiste únicamente en organizar y poner disponible dicha información para los usuarios. Por lo tanto, desde ya AUTORED no interviene ni es responsable de forma alguna por el ofrecimiento, venta o intermediación de los vehículos relacionados a los que se refiere la información contenida en los informes, ni tampoco por la exactitud de la información obtenida de las fuentes mencionadas en esta sección. De la misma forma AUTORED no es responsable de los daños o perjuicios que se puedan provocar por el uso de esta información. El usuario es responsable de verificar toda la información recibida.

DSC
INTERNATIONAL SAS



CERTIFICADOS DE TRADICIÓN

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec ISO 9001
SC-CER750857

1

CERTIFICADO DE TRADICIÓN SOLICITADO POR:

No.: CT002639

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
NIT. 901485547-6

El vehículo de placas NUY312 tiene las siguientes características:

Placa:	NUY312	Clase:	CAMIONETA
Estado:	ACTIVO	Servicio:	Público
Modalidad:	CARGA	N° licencia de tránsito:	10033673778
Marca:	FOTON	Línea:	BJ1045V9JB4-F1
Carrocería:	FURGON	Modelo:	2025
Cilindraje:	2499	Vin:	LVBV3JBB1SY002686
Motor:	R025141	Serie:	LVBV3JBB1SY002686
Chasis:	LVBV3JBB1SY002686	Color:	BLANCO
Capacidad Pasajeros:	3	Pasajeros Sentados:	3
Capacidad Carga:	2.200 kilos	Puertas:	2
T. de Operación:		Fecha Expo. T. O	
Soat:	VIGENTE	Revisión técnico – mecánica:	N/A

MEDIDAS CAUTELARES Y LIMITACIONES

ENTIDAD	LIMITACION	ESTADO	FECHA EXPEDICION

PRENDA O PIGNORACIÓN

FECHA INSCRIPCIÓN	ACREEDOR	ESTADO
10/01/2025	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS	INSCRITA

PROPIETARIO(S) ACTUAL(ES)

DOCUMENTO	NOMBRE	DESDE
NIT. 901.485.547	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	06/11/2024

OBSERVACIONES:

ACCIDENTES:

HISTORIAL DE TRÁMITES

www.emtra.com.co

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER750957

2

No.: CT002639

La siguiente información es extraída directamente d4el sistema RUNT, si requiere información adicional debe dirigirse ante CONCESIÓN RUNT

TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA	10/01/2025	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS
TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL	06/11/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A

Se expide en Funza, Cundinamarca a los 20 días del mes de enero del año 2025

LAURA MOSUCA

LÍDER DE OPERACIONES

EMTRA Servicios Especializados de Tránsito y Transporte S. en C. Sociedad de economía Mixta, adjudicataria del contrato de administración integral del organismo de tránsito de Funza Cundinamarca.

CARRERA 15 NUMERO 14 15 FUNZA CUNDINAMARCA
contactenos@emtra.com.co
3138258337
Proyectó: NICOLAY ESPINOSA

www.emtra.com.co

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

No. CERTIFICADO 4913400

CIUDAD FUNZA **FECHA DE EXPEDICIÓN** 20/01/2025

Señor

Peticionario.

En el Registro Nacional de Automotores del Sistema Registro Único Nacional de Tránsito - RUNT aparece la siguiente información del vehículo automotor:

LICENCIA DE TRÁNSITO

No. LICENCIA 10033673778 **FECHA DE MATRÍCULA** 06/11/2024

ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA TTOYTTE MCPAL

CARACTERÍSTICAS ACTUALES DEL VEHÍCULO

No. PLACA	NUY312	**MARCA**	FOTON	**CARROCERÍA**	FURGON
No. MOTOR	R025141	**LÍNEA**	BJ1045V9JB4-F1	**CLASE DE VEHÍCULO**	CAMIONETA
No. SERIE	LVBV3JBB1SY002686	**AÑO DEL MODELO**	2025	**CLASE DE SERVICIO**	Público
No. CHASIS	LVBV3JBB1SY002686	**MODALIDAD**	CARGA	**CILINDRADA**	2499
VIN	LVBV3JBB1SY002686	**TIPO DE COMBUSTIBLE**	DIESEL		
COLOR	BLANCO				

ESTADO ACTUAL: ACTIVO **No. TARJETA DE OPERACIÓN**

EMPRESA TRANSPORTADORA **CAPACIDAD** 3 **pasajeros,** 2.2 **toneladas**

PROPIETARIO ACTUAL

NOMBRES / EMPRESA HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

TIPO IDENTIFICACIÓN NIT **No. DE IDENTIFICACIÓN** 901.465.547

FECHA DE PROPIEDAD 06/11/2024 **PROPIETARIO SOLIDARIO** NO

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

ESTADO ACTUAL DEL VEHÍCULO

PRENDAS	SI	LIMITACIONES/EMBARGOS	NO	REPORTADO ACCIDENTES	NO
SOAT	VIGENTE	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	NO	BENEFICIARIO	PRODUCTORA Y COMERCIALIZA SEBLAN SAS

INFORMACIÓN DE LA TRADICIÓN DEL VEHÍCULO - ORGANISMO DE TRÁNSITO / DIRECCIÓN

NOMBRES / EMPRESA	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
TIPO IDENTIFICACIÓN	NIT	No. DE IDENTIFICACIÓN	901.485.547
FECHA DE PROPIEDAD	06/11/2024	PROPIETARIO SOLIDARIO	NO

OBSERVACIONES:

HORA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO DE INFORMACIÓN: 20/01/2025 9:29 AM

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE EXPIDE EL CERTIFICADO: Juliana Jurado

PARA MAYOR INFORMACIÓN DIRÍJASE AL ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec ISO 9001 SC-CER750957

1

CERTIFICADO DE TRADICIÓN SOLICITADO POR:

No.: CT002643

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
NIT. 901.485.547-6

El vehículo de placas NUY314 tiene las siguientes características:

Placa:	NUY314	Clase:	CAMIONETA
Estado:	ACTIVO	Servicio:	Público
Modalidad:	CARGA	N° licencia de tránsito:	10033673258
Marca:	FOTON	Línea:	BJ1045VSJB4-F1
Carrocería:	FURGON	Modelo:	2025
Cilindraje:	2499	Vin:	LVBV3JBB2SY002678
Motor:	R025131	Serie:	LVBV3JBB2SY002678
Chasis:	LVBV3JBB2SY002678	Color:	BLANCO
Capacidad Pasajeros:	3	Pasajeros Sentados:	3
Capacidad Carga:	2.200 kilos	Puertas:	2
T. de Operación:		Fecha Expo. T. O	
Soat:	VIGENTE	Revisión técnico – mecánica:	N/A

MEDIDAS CAUTELARES Y LIMITACIONES

ENTIDAD	LIMITACION	ESTADO	FECHA EXPEDICION

PRENDA O PIGNORACIÓN

FECHA INSCRIPCIÓN	ACREEDOR	ESTADO
10/01/2025	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS	INSCRITA

PROPIETARIO(S) ACTUAL(ES)

DOCUMENTO	NOMBRE	DESDE
NIT. 901.485.547	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	06/11/2024

OBSERVACIONES:

ACCIDENTES:

HISTORIAL DE TRÁMITES

www.emtra.com.co

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER150957

2

No.: CT002643

La siguiente información es extraida directamente d4el sistema RUNT. si requiere información adicional debe dirigirse ante CONCESIÓN RUNT.

TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA	10/01/2025	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS
TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL	06/11/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A

Se expide en Funza, Cundinamarca a los 20 días del mes de enero del año 2025.

LAURA MOSUCA

LÍDER DE OPERACIONES

EMTRA Servicios Especializados de Tránsito y Transporte S. en C. Sociedad de economía Mixta, adjudicataria del contrato de administración integral del organismo de tránsito de Funza Cundinamarca.

CARRERA 15 NUMERO 14 15 FUNZA CUNDINAMARCA
contactenos@emtra.com.co
3138258337
Proyectó: NIKOLAY ESPINOSA

www.emtra.com.co

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

No. CERTIFICADO 4913454

CIUDAD FUNZA FECHA DE EXPEDICIÓN 20/01/2025

Señor

Peticionario.

En el Registro Nacional de Automotores del Sistema Registro Único Nacional de Tránsito - RUNT aparece la siguiente información del vehículo automotor:

LICENCIA DE TRÁNSITO

No. LICENCIA 10033673258 FECHA DE MATRÍCULA 06/11/2024

ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA TTOYTTE MCPAL

CARACTERÍSTICAS ACTUALES DEL VEHÍCULO

No. PLACA	NUY314	MARCA	FOTON	CARROCERÍA	FURGON
No. MOTOR	R025131	LÍNEA	BJ1045V9JB4-F1	CLASE DE VEHÍCULO	CAMIONETA
No. SERIE	LVBV3JBB2SY002678	AÑO DEL MODELO	2025	CLASE DE SERVICIO	Público
No. CHASIS	LVBV3JBB2SY002678	MODALIDAD	CARGA	CILINDRADA	2499
VIN	LVBV3JBB2SY002678	TIPO DE COMBUSTIBLE	DIESEL		
COLOR	BLANCO				

ESTADO ACTUAL: ACTIVO No. TARJETA DE OPERACIÓN

EMPRESA TRANSPORTADORA CAPACIDAD 3 pasajeros, 2.2 toneladas

PROPIETARIO ACTUAL

NOMBRES / EMPRESA HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

TIPO IDENTIFICACIÓN NIT No. DE IDENTIFICACIÓN 901.485.547

FECHA DE PROPIEDAD 06/11/2024 PROPIETARIO SOLIDARIO NO

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

ESTADO ACTUAL DEL VEHÍCULO

PRENDAS	SI	LIMITACIONES/EMBARGOS	NO	REPORTADO ACCIDENTES	NO
SOAT	VIGENTE	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	NO	BENEFICIARIO	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADOR SEBLAN SAS

INFORMACIÓN DE LA TRADICIÓN DEL VEHÍCULO - ORGANISMO DE TRÁNSITO / DIRECCIÓN

NOMBRES / EMPRESA	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
TIPO IDENTIFICACIÓN	NIT	No. DE IDENTIFICACIÓN	901.485.547
FECHA DE PROPIEDAD	06/11/2024	PROPIETARIO SOLIDARIO	NO

OBSERVACIONES:

HORA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO DE INFORMACIÓN: 20/01/2025 10:16 AM

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE EXPIDE EL CERTIFICADO:

PARA MAYOR INFORMACIÓN DIRÍJASE AL ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER750957

1

CERTIFICADO DE TRADICIÓN SOLICITADO POR:

No.: CT002638

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
NIT. 901485547-6

El vehículo de placas NOY195 tiene las siguientes características:

Placa:	NOY195	Clase:	CAMIONETA
Estado:	ACTIVO	Servicio:	Público
Modalidad:	CARGA	N° licencia de tránsito:	10032236561
Marca:	FOTON	Línea:	BJ1045V9JB4-F1
Carrocería:	FURGON	Modelo:	2025
Cilindraje:	2499	Vin:	LVBV3JBB1SY002087
Motor:	R012542	Serie:	LVBV3JBB1SY002087
Chasis:	LVBV3JBB1SY002087	Color:	BLANCO
Capacidad Pasajeros:	3	Pasajeros Sentados:	3
Capacidad Carga:	2.200 kilos	Puertas:	2
T. de Operación:		Fecha Expo. T. O	
Soat:	VIGENTE	Revisión técnico – mecánica:	N/A

MEDIDAS CAUTELARES Y LIMITACIONES

ENTIDAD	LIMITACION	ESTADO	FECHA EXPEDICIÓN

PRENDA O PIGNORACIÓN

FECHA INSCRIPCIÓN	ACREEDOR	ESTADO
12/07/2024	FINANZAUTO S.A. BIC	INSCRITA

PROPIETARIO(S) ACTUAL(ES)

DOCUMENTO	NOMBRE	DESDE
NIT. 901.485.547	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	12/07/2024

OBSERVACIONES:

ACCIDENTES:

HISTORIAL DE TRÁMITES

www.emtra.com.co

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER750957

2

No.: CT002638

La siguiente información es extraida directamente d4el sistema RUNT, si requiere información adicional debe dirigirse ante CONCESIÓN RUNT.

TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA	12/07/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	FINANZAUTO S.A. BIC
TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL	12/07/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A

Se expide en Funza, Cundinamarca a los 20 días del mes de enero del año 2025.

LAURA MOSUCA

LÍDER DE OPERACIONES

EMTRA Servicios Especializados de Tránsito y Transporte S. en C. Sociedad de economía Mixta, adjudicataria del contrato de administración integral del organismo de tránsito de Funza Cundinamarca.

CARRERA 15 NUMERO 14 15 FUNZA CUNDINAMARCA
contactenos@emtra.com.co
3138258337
Proyectó: NIKOLAY ESPINOSA

www.emtra.com.co

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

No. CERTIFICADO 4913406

CIUDAD FUNZA FECHA DE EXPEDICIÓN 20/01/2025

Señor

Peticionario.

En el Registro Nacional de Automotores del Sistema Registro Único Nacional de Tránsito - RUNT aparece la siguiente información del vehículo automotor:

LICENCIA DE TRÁNSITO

No. LICENCIA 10032236561 FECHA DE MATRÍCULA 12/07/2024

ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA TTOYTTE MCPAL

CARACTERÍSTICAS ACTUALES DEL VEHÍCULO

No. PLACA	NOY195	MARCA	FOTON	CARROCERÍA	FURGON
No. MOTOR	R012542	LÍNEA	BJ1045V9JB4-F1	CLASE DE VEHÍCULO	CAMIONETA
No. SERIE	LV8V3JBB1SY002087	AÑO DEL MODELO	2025	CLASE DE SERVICIO	Público
No. CHASIS	LV8V3JBB1SY002087	MODALIDAD	CARGA	CILINDRADA	2499
VIN	LV8V3JBB1SY002087	TIPO DE COMBUSTIBLE	DIESEL		
COLOR	BLANCO				

ESTADO ACTUAL: ACTIVO No. TARJETA DE OPERACIÓN

EMPRESA TRANSPORTADORA CAPACIDAD 3 pasajeros, 2.2 toneladas

PROPIETARIO ACTUAL

NOMBRES / EMPRESA HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

TIPO IDENTIFICACIÓN NIT No. DE IDENTIFICACIÓN 901.485.547

FECHA DE PROPIEDAD 12/07/2024 PROPIETARIO SOLIDARIO SI

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

ESTADO ACTUAL DEL VEHÍCULO

PRENDAS	SI	LIMITACIONES/EMBARGOS	NO	REPORTADO ACCIDENTES	NO
SOAT	VIGENTE	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	NO	BENEFICIARIO	FINANZAUTO S.A. BIC

INFORMACIÓN DE LA TRADICIÓN DEL VEHÍCULO - ORGANISMO DE TRÁNSITO / DIRECCIÓN

NOMBRES / EMPRESA	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
TIPO IDENTIFICACIÓN	NIT	No. DE IDENTIFICACIÓN	901.485.547
FECHA DE PROPIEDAD	12/07/2024	PROPIETARIO SOLIDARIO	SI

OBSERVACIONES:

HORA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO DE INFORMACIÓN: 20/01/2025 9:30 AM

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE EXPIDE EL CERTIFICADO: Juana Jacobo.

PARA MAYOR INFORMACIÓN DIRÍJASE AL ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec ISO 9001 SC-CER750957

CERTIFICADO DE TRADICIÓN SOLICITADO POR:

No.: CT002640

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
NIT. 901485547-6

El vehículo de placas NOY191 tiene las siguientes características:

Placa:	NOY191	Clase:	CAMIONETA
Estado:	ACTIVO	Servicio:	Público
Modalidad:	CARGA	N° licencia de tránsito:	10032236739
Marca:	FOTON	Línea:	BJ1045V5JB4-F1
Carrocería:	FURGON	Modelo:	2025
Cilindraje:	2499	Vin:	LVBV3JBB0SY002050
Motor:	R012503	Serie:	LVBV3JBB0SY002050
Chasis:	LVBV3JBB0SY002050	Color:	BLANCO
Capacidad Pasajeros:	3	Pasajeros Sentados:	3
Capacidad Carga:	2.200 kilos	Puertas:	2
T. de Operación:		Fecha Expo. T. O	
Soat:	VIGENTE	Revisión técnico – mecánica:	N/A

MEDIDAS CAUTELARES Y LIMITACIONES

ENTIDAD	LIMITACIÓN	ESTADO	FECHA EXPEDICION

PRENDA O PIGNORACIÓN

FECHA INSCRIPCIÓN	ACREEDOR	ESTADO
12/07/2024	FINANZAUTO S.A. BIC	INSCRITA

PROPIETARIO(S) ACTUAL(ES)

DOCUMENTO	NOMBRE	DESDE
NIT. 901.485.547	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	12/07/2024

OBSERVACIONES:

ACCIDENTES:

HISTORIAL DE TRÁMITES

www.emtra.com.co

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER750957

2

No.: CT002640

La siguiente información es extraída directamente d4el sistema RUNT, si requiere información adicional debe dirigirse ante CONCESIÓN RUNT.

TRÁMITE CERTIFICADO TRADICIÓN		STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A
TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL	12/07/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A
TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA	12/07/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	FINANZAUTO S.A. BIC

Se expide en Funza, Cundinamarca a los 20 días del mes de enero del año 2025.

LAURA MOSUCA

LÍDER DE OPERACIONES

EMTRA Servicios Especializados de Tránsito y Transporte S. en C. Sociedad de economía Mixta, adjudicataria del contrato de administración integral del organismo de tránsito de Funza Cundinamarca.

CARRERA 15 NUMERO 14 15 FUNZA CUNDINAMARCA
contactenos@emtra.com.co
3138258337
Proyectó: NIKOLAY ESPINOSA

www.emtra.com.co

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

No. CERTIFICADO 4913398

CIUDAD FUNZA **FECHA DE EXPEDICIÓN** 20/01/2025

Señor

Peticionario.

En el Registro Nacional de Automotores del Sistema Registro Único Nacional de Tránsito - RUNT aparece la siguiente información del vehículo automotor:

LICENCIA DE TRÁNSITO

No. LICENCIA 10032236739 **FECHA DE MATRÍCULA** 12/07/2024

ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA TTOYTTE MCPAL

CARACTERÍSTICAS ACTUALES DEL VEHÍCULO

No. PLACA	NOY191	**MARCA**	FOTON	**CARROCERÍA**	FURGON
No. MOTOR	R012503	**LÍNEA**	BJ1045V9JB4-F1	**CLASE DE VEHÍCULO**	CAMIONETA
No. SERIE	LVBV3JBB0SY002050	**AÑO DEL MODELO**	2025	**CLASE DE SERVICIO**	Público
No. CHASIS	LVBV3JBB0SY002050	**MODALIDAD**	CARGA	**CILINDRADA**	2499
VIN	LVBV3JBB0SY002050	**TIPO DE COMBUSTIBLE**	DIESEL		
COLOR	BLANCO				

ESTADO ACTUAL: ACTIVO **No. TARJETA DE OPERACIÓN**

EMPRESA TRANSPORTADORA **CAPACIDAD** 3 **pasajeros,** 2.2 **toneladas**

PROPIETARIO ACTUAL

NOMBRES / EMPRESA HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

TIPO IDENTIFICACIÓN NIT **No. DE IDENTIFICACIÓN** 901.485.547

FECHA DE PROPIEDAD 12/07/2024 **PROPIETARIO SOLIDARIO** NO

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

ESTADO ACTUAL DEL VEHÍCULO

PRENDAS	SI	LIMITACIONES/EMBARGOS	NO	REPORTADO ACCIDENTES	NO
SOAT	VIGENTE	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	NO	BENEFICIARIO	FINANZAUTO S.A. BIC

INFORMACIÓN DE LA TRADICIÓN DEL VEHÍCULO - ORGANISMO DE TRÁNSITO / DIRECCIÓN

NOMBRES / EMPRESA	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
TIPO IDENTIFICACIÓN	NIT	No. DE IDENTIFICACIÓN	901.485.547
FECHA DE PROPIEDAD	12/07/2024	PROPIETARIO SOLIDARIO	NO

OBSERVACIONES:

HORA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO DE INFORMACIÓN: 20/01/2025 9.27 AM

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE EXPIDE EL CERTIFICADO: Juana Jurado

PARA MAYOR INFORMACIÓN DIRÍJASE AL ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec ISO 9001 SC-CER756957

1

CERTIFICADO DE TRADICIÓN SOLICITADO POR:

No.: CT002644

HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
NIT. 901.485.547-6

El vehículo de placas NUX159 tiene las siguientes características:

Placa:	NUX159	Clase:	CAMION
Estado:	ACTIVO	Servicio:	Público
Modalidad:	CARGA	N° licencia de tránsito:	10033672979
Marca:	FOTON	Línea:	BJ1126VFJED-F2
Carrocería:	FURGON	Modelo:	2025
Cilindraje:	3800	Vin:	LVBV4JBB4SW085135
Motor:	77342220	Serie:	LVBV4JBB4SW085135
Chasis:	LVBV4JBB4SW085135	Color:	BLANCO
Capacidad Pasajeros:	2	Pasajeros Sentados:	2
Capacidad Carga:	5.150 kilos	Puertas:	2
T. de Operación:		Fecha Expo. T. O	
Soat:	VIGENTE	Revisión técnico – mecánica:	N/A

MEDIDAS CAUTELARES Y LIMITACIONES

ENTIDAD	LIMITACIÓN	ESTADO	FECHA EXPEDICION

PRENDA O PIGNORACIÓN

FECHA INSCRIPCIÓN	ACREEDOR	ESTADO
10/01/2025	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS	INSCRITA

PROPIETARIO(S) ACTUAL(ES)

DOCUMENTO	NOMBRE	DESDE
NIT. 901.485.547	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS	11/09/2024

OBSERVACIONES:

ACCIDENTES:

HISTORIAL DE TRÁMITES

www.emtra.com.co

emtra
Servicios Especializados de Tránsito y Transporte

icontec
ISO 9001
SC-CER750557

2

No.: CT002644

La siguiente información es extraida directamente d4el sistema RUNT, si requiere información adicional debe dirigirse ante CONCESIÓN RUNT.

TRÁMITE INSCRIPCIÓN ALERTA	10/01/2025	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA SEBLAN SAS
TRÁMITE MATRÍCULA INICIAL	11/09/2024	STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA	N/A	N/A

Se expide en Funza, Cundinamarca a los 20 días del mes de enero del año 2025.

LAURA MOSUCA

LÍDER DE OPERACIONES

EMTRA Servicios Especializados de Tránsito y Transporte S. en C. Sociedad de economía Mixta, adjudicataria del contrato de administración integral del organismo de tránsito de Funza Cundinamarca.

CARRERA 15 NUMERO 14 15 FUNZA CUNDINAMARCA

[illegible]

3138258337

Proyectó: NIKOLAY ESPINOSA

www.emtra.com.co

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

No. CERTIFICADO 4913452

CIUDAD FUNZA **FECHA DE EXPEDICIÓN** 20/01/2025

Señor

Peticionario.

En el Registro Nacional de Automotores del Sistema Registro Único Nacional de Tránsito - RUNT aparece la siguiente información del vehículo automotor:

LICENCIA DE TRÁNSITO

No. LICENCIA 10033672979 **FECHA DE MATRÍCULA** 11/09/2024

ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA TTOYTTE MCPAL

CARACTERÍSTICAS ACTUALES DEL VEHÍCULO

No. PLACA	NUX159	**MARCA**	FOTON	**CARROCERÍA**	FURGON
No. MOTOR	77342220	**LÍNEA**	BJ1126VFJED-F2	**CLASE DE VEHÍCULO**	CAMION
No. SERIE	LVBV4JBB4SW085135	**AÑO DEL MODELO**	2025	**CLASE DE SERVICIO**	Público
No. CHASIS	LVBV4JBB4SW085135	**MODALIDAD**	CARGA	**CILINDRADA**	3800
VIN	LVBV4JBB4SW085135	**TIPO DE COMBUSTIBLE**	DIESEL		
COLOR	BLANCO				

ESTADO ACTUAL: ACTIVO **No. TARJETA DE OPERACIÓN**

EMPRESA TRANSPORTADORA **CAPACIDAD** 2 **pasajeros,** 5.15 **toneladas**

PROPIETARIO ACTUAL

NOMBRES / EMPRESA HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS

TIPO IDENTIFICACIÓN NIT **No. DE IDENTIFICACIÓN** 901.485.547

FECHA DE PROPIEDAD 11/09/2024 **PROPIETARIO SOLIDARIO** NO

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT

Transporte

RUNT

CERTIFICADO DE INFORMACIÓN DE UN VEHÍCULO AUTOMOTOR

ESTADO ACTUAL DEL VEHÍCULO

PRENDAS	SI	LIMITACIONES/EMBARGOS	NO	REPORTADO ACCIDENTES	NO
SOAT	VIGENTE	REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA	NO	BENEFICIARIO	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADOR SEBLAN SAS

INFORMACIÓN DE LA TRADICIÓN DEL VEHÍCULO - ORGANISMO DE TRÁNSITO / DIRECCIÓN

NOMBRES / EMPRESA	HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS		
TIPO IDENTIFICACIÓN	NIT	No. DE IDENTIFICACIÓN	901.485.547
FECHA DE PROPIEDAD	11/09/2024	PROPIETARIO SOLIDARIO	NO

OBSERVACIONES:

HORA DE EXPEDICIÓN DEL CERTIFICADO DE INFORMACIÓN: 20/01/2025 10.14 AM

FIRMA DEL FUNCIONARIO QUE EXPIDE EL CERTIFICADO:

PARA MAYOR INFORMACIÓN DIRÍJASE AL ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

Los datos contenidos en el presente documento son informativos y no reemplazan las autorizaciones otorgadas por las autoridades de tránsito, ni el procesamiento y atención de los trámites sujetos al registro en el RUNT