38004

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Isidro Caballero Sede A

MES: Agosto AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4-8						SEMANA DEL: 11-15						SEMANA DEL: 18-22						SEMANA DEL: 25-29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					1		1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1		1	1	1	1	1	
COLOR					1		1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1		1	1	1	1	1	
SABOR					1		1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1		1	1	1	1	1	
TURBIEDAD					1		1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1		1	1	1	1	1	

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					6.1		6.3	6.0	6.3	6.0			6.1	6.0	6.3	6.0	6.1		6.0	6.1	6.2	6.1			6.1	6.0	6.3	6.0	6.5	
Cloro (0.3-2ppm)					2.0		2.5	2.0	2.0	2.5			2.0	2.5	2.0	2.2	1.5		2.5	2.0	2.5	2.0			1.0	2.3	2.0	2.5	2.5	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Delsy Trujillo
Verificado Por	

Scanned with CamScanner

38005

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: satelite - la cumbre.

MES: agosto AÑO: 2025.

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4-8-						SEMANA DEL: 11 15						SEMANA DEL: 18 22						SEMANA DEL: 25 a					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
COLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
SABOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
TURBIEDAD					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					7.2		7.5	7.5	8.0				7.2	7.5	7.2	7.9	7.4		7.7	7.6	7.2	7.6			7.6	7.4	7.8	7.6	7.1	
Cloro (0.3-2ppm)					0.7		0.7	0.3	0.2				1.8	0.2	0.7	0.5	0.2		0.2	0.2	0.2	0.2			0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Luz marina medina
Verificado Por	Sergio Almeyda.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

Powered by CamScanner

39006

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Altos de San José

MES: AGOSTO AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4 - 8						SEMANA DEL: 11-15						SEMANA DEL: 19-22						SEMANA DEL: 25 - 29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
COLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
SABOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		
TURBIEDAD					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					7.2		7.2	7.2	7.2				7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		7.2	7.2	7.2	7.2			7.2	7.2	7.2	7.2	7.2		
Cloro (0.3-2ppm)					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1	1	1	1		

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Angie Garcia
Verificado Por	Sergio Arenas.

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

Powered by CamScanner

38007

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: El Carmen sede B - sede A Rurales

MES: AGOSTO AÑO: 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4 - 8						SEMANA DEL: 11 - 15						SEMANA DEL: 18 - 22						SEMANA DEL: 25 - 29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					1		1	1	1				1	1	1	1				1		1	1			1	1	1	1		
COLOR					1		1	1	1				1	1	1	1				1		1	1			1	1	1	1		
SABOR					1		1	1	1				1	1	1	1				1		1	1			1	1	1	1		
TURBIEDAD					1		1	1	1				1	1	1	1				1		1	1			1	1	1	1		

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					7.2		7.2	7.2	7.2				7.2	7.2	7.2	7.2				7.2		7.2	7.2			7.2	7.2	7.2	7.2		
Cloro (0.3-2ppm)					1.0		1.0	1.0	1.0				1.0	1.0	1.0	1.0				1.0		1.0	1.0			1.0	1.0	1.0	1.0		

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Yasmori Santamaria Hernandez.
Verificado Por	Andrés Solar - supervisor

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA:

MES: AÑO:

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:						SEMANA DEL:					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR																														
COLOR																														
SABOR																														
TURBIEDAD																														

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)																														
Cloro (0.3-2ppm)																														

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	
Verificado Por	

38005

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE FLORIDABLANCA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE RPS

FORMATO DE MONITOREO Y CONTROL DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Minca Sede C.

MES: Agosto **AÑO:** 2025

PROGRAMA DE CONTROL CALIDAD DE AGUA

ITEM	SEMANA DEL: 1						SEMANA DEL: 4-8						SEMANA DEL: 11-15						SEMANA DEL: 18-22						SEMANA DEL: 25-29					
PARAMETRO	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	
COLOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
SABOR					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	
TURBIEDAD					1		1	1	1				1	1	1	1	1		1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	

Marque 1 cuando las características del agua sean normales y 2 cuando presenten alguna inconformidad

ANALISIS FISICO QUÍMICO

pH (6.5 - 9.0)					6.9		6.8	6.7	6.9				6.9	6.8	6.6	6.7	6.9		6.8	6.8	6.7	6.8	6.8		6.6	6.3	6.8	6.7	6.6	
Cloro (0.3-2ppm)					0.3		0.3	0.4	0.4				0.5	0.4	0.3	0.5	0.3		0.4	0.3	0.5	0.4	0.4		0.5	0.4	0.4	0.4	0.3	

OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS:

Realizado Por	Beatrice Lozano
Verificado Por	

Scanned with CamScanner

38300

ANEXO 53

Consorcio Somos Florida

38301

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES C.N.G	901348042-2	PANIFICADO -DULCE -CEREAL -	CNG	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com
INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	901133289-0	PANIFICADO	LA HUERTA, FINATTA	CL 7 A N 7 22 BRR JUNIN 1	BUCARAMANGA	LUIS OROZCO	3012737646	cartelerahuertacolombia@gmail.com
DISTRIBUIDORA KAI SAS	90187099-4	DULCE	EL GRAN KACTUS	Carrera 23#51-53	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908	PANIFICADO	MOLPAN	CALLE 16 No 59-79	GIRON	ALVARO QUINCHE	3173705813	Molpanbucaramanga@gmail.com
ALIMENTOS PIPPO S.A.S	900031833-6	LACTEOS	ALIMENTOS PIPPO S.A.S	CL14 B 116 20 BG 1	BOGOTA DC	STELLA ORTIZ	3113093023	estave@aerodelicias.com
QUICK AND TASTY SA (RAPIDOS Y SABROSOS)	815004821-5	LACTEOS	MR QUICK	KM. 12 VIA CALI- CANDELARIA - CAVASA, BODEGA 5	VALLE DEL CAUCA	NOEL ANDRES OROZCO	067(2) 6410908	servicioalcliente@qyt.com.co
ANDINA EN REORGANIZACION SAS	807004000-6	LACTEOS	NORLACTEOS	FCA LA SOLITA VDA EL PALMAR BRR VILLA ANTIGUA	VILLA DEL ROSARIO	RAFAEL AYALA	314 4218592	gerencia.rafaelayala@gmail.com
FRESKALECHE SAS	800114766-5	LACTEOS	ALQUERIA - FRESKALECHE	PARQUE INDUSTRIAL KM 3 VIA CHIMITA	GIRON	JAIME EDUARDO GOMEZ	3135800998	notificaciones@freskaleche.com.co
PASTEURIZADORA LA MEJOR	890503520-7	LACTEOS	LA MEJOR	PROVINCIA DE SOTO I CRA 34 W#71-36	BUCARAMANGA	MARTHA SUAREZ	3125527239	calidad@lamejor.com
GLORIA COLOMBIA SAS	830507278 - 9	LACTEOS	ALGARRA	CENTRO LOGISTICO EMPRESARIAL SAN JORGE BODEGA 95	GIRON	JESSICA BOHORQUEZ	310 2535155	jbohorquez@gloria.com.co
ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830-0	FRUTAS	NO APLICA	CALLE 90 #56-41	BUCARAMANGA	YOLANDA VILLABONA	31314582601	asoproder1@gmail.com

38302

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO - CORPORACION TEVIVO	90028313-7	FRUTAS	NO APLICA	CARRERA 31 # 51-74	BUCARAMANGA	ANDRUD YESID AREVALO	3175383871	tevivo.corporacion@gmail.com

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38303

ANEXO 54

Consorcio Somos Florida

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución Pre · Alimentos Aprender · Alcaldía de Floridablanca · Consorcio Somos Florida

LISTA DE PROVEEDORES PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO AM/PM - ALMUERZO - CCT

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CEREAL	INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	ARROZ	SAO PABLO	CL 15 13 41	BUCARAMANGA	WILLIAM RESTREPO	6076713900	soporte@arrocerasantander.com
CEREAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	HARINA DE TRIGO - HARINA MAIZ	LA NIEVE AREPA REPA SAN MIGUEL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	DISTRIBUIDORA KAI SAS	90187099-4	BOCADILLO DE GUAYABA	EL GRAN KACTUS	Carrera 23#51-53	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
AZUCARES	FRESKALECHE SAS	800114766-5	AREQUIPE	ALQUERIA	KM 5 VIA CAJICA -TORIBIO	CAJICA	JAIME EDUARDO GOMEZ	3135800998	notificaciones@freskaleche.com.co
SAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	SAL	JR- COMERSAL- UNISAL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
GRASAS	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ACEITE	IDEAL-MAITE - ZAJEY	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREALES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ARVEJA, FRIJOL ZARAGOZA, GARBANZO, LENTEJA	JR	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREAL	TROPICAL FRESS SA	804004262-8	AVENA EN HOJUELAS - HARINA DE AVENA PRECOCIDA SABOR ARTIFICAL: FRESA, AREQUIPE, MORA, MELOCOTON	FORTIAVENA	CL 3 1 35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	JUAN DIAZ	317 6521262	tropicalfress@hotmail.com
AZUCARES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	AZUCAR BLANCA	MONTEROVIRA, JR, DULZURA	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI	890201065 - 0	CHOCOLATE	COLONIAL	CALLE 19 # 17 - 45	BUCARAMANGA	DIANA KARINA GARCIA	315 2134302	bonamibga@hotmail.com
CEREAL	LEVAPAN	860000261-6	HARINA DE BUÑUELO	COLMAIZ	CARRERA 17 # 58-60 CHIMITA BODEGA 1	GIRON	OSCAR RIAÑO	3112230495	levapan.calidad@levapan.com
CEREAL	GIRONES SA	890211194-5	FECULA DE MAIZ	DE LA ABUELA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
GRASA	GIRONES SA	890211194-5	MARGARINA	LA PREFERIDA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
ADEREZO	GIRONES SA	890211194-5	VINAGRE	REGIS	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
CEREAL	GAVASSA	890200408-9	SPAGUETTI, FIDEOS, MACARRONES	MARYPASS	CL 20 12 50 BRR EL GAITAN	BUCARAMANGA	DANIEL JAIMES	316 2397754	directorcontabilidad.gavassa@gmail.com
AZUCAR	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA MERCORED	900146319-6	PANELA	CAÑA SANTA	CL35 12 31LC 208	BUCARAMANGA	PEDRO	3153261754	federacionmercored@gmail.com
CEREAL	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908-0	PANIFICADO	MOLPAN	CARRERA 16 # 59-79	GIRON	MANUEL FERNANDO LEON	3007909797	molpansas@gmail.com
CEREAL	CNG - COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	PANIFICADO	CNG - PANIFICADORA LEBRIJA SAS	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com

38305

LISTA DE PROVEEDORES PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO AM/PM - ALMUERZO - CCT

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CONDIMENTOS	PEDRO GOMEZ ANAYA	91200749	CANELA MOLIDA - PAPRIKA - PIMIENTA MOLIDA - OREGANO - POLVO HORNEAR - LAUREL - TOMILLO - CURCUMA	DOÑA JULIA	AV 7 N 17 A 58 QUINT GRANADA	BUCARAMANGA	PEDRO GOMEZ ANAYA	6560531	donpedrito13@gmail.com
FRUTAS Y VERDURAS FRUVER	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830-0	FRUTAS, VERDURAS	FRUTAS - VERDURAS - HORTALIZAS- TUBERCULOS	CALLE 90 #56-41	BUCARAMANGA	YOLANDA VILLABONA	31314582601	asoproder1@gmail.com
FRUTAS Y VERDURAS FRUVER	CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO - CORPORACION TEVIVO	90028313-7	FRUTAS, VERDURAS	FRUTAS - VERDURAS - HORTALIZAS- TUBERCULOS	CARRERA 31 # 51-74	BUCARAMANGA	ANDRUD YESID AREVALO	3175383871	tevivo.corporacion@gmail.com

ALIMENTOS ALTO RIESGO

LACTEO	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S	9005799305-5	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3	INDULECHE	CARRERA 17C # 57-28	BUCARAMANGA	DIANA PINTO	3156371294	comunicaciones@indulacteos.com
LACTEO	TROPICAL FRESS SA	804004262-8	LECHE EN POLVO	FORTILECHE	CL 3 1 35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	JUAN DIAZ	317 6521262	tropicalfress@hotmail.com
LACTEO	PASTEURIZADORA LA MEJOR	890503520-7	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A,D,B1,B2 Y NIACINA - YOGURT ENTERO CON DULCE	LA MEJOR	PROVINCIA DE SOTO I CRA 34 W#71-36	BUCARAMANGA	MARTHA SUAREZ	3125527239	calidad@lamejor.com
PROTEINA	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	HUEVO AA	HUEVOS TITO	Calle 3 No. 2-50 Chimita	BUCARAMANGA	DIEGO ALONSO	321 2650368	huevostito@gmail.com
CEREAL	PESQUERA DEL MAR SAS	9006597982	MAIZ	PESQUERA DEL MAR	PARQUE INDUSTRIAL FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL GIRON KM.5	GIRON	CARMEN PRADA	3162127932	calidad@pesqueradelmar.com
CEREAL	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ	900579928-1	PASTA ALIMENTICIA	PRACTI PASTA	VIA CORREDOR RIO FRIO CALLE 210 – 9- 731 BODEGA 1	FLORIDABLANCA	LEIDY MARTINEZ	3168659324	calidad@baez.com
PROTEINA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S	901080528-7	CARNE DE RES - CARNE DE CERDO - CARNE MOLIDA	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S - LA FAZENDA	CL 18 12 69 BRR GAITAN	BUCARAMANGA	LUZ STELLA MONTAÑEZ	3176591250	lacarniceriabutchershop@hotmail.com
PROTEINA	AVIDESA MACPOLLO	900309371	POLLO	MAC POLLO	CARRERA 17 # 59 – 51 INT. 7 – BODEGA PALENQUE GIRÓN	GIRON	SINDY	315 8584332	jefemayoreobga@macpollo.com
LACTEO	CARLOS ALBERTO GOMEZ	901462173 - 6	QUESO DOBLE CREMA QUESO COSTEÑO	VILLA AURORA	VIA CORREDOR RIO FRIO CL 210 9 631 BL 2 P 2 OF 201	FLORIDABLANCA	MARLY	322 7627472	lacteosvillacan@hotmail.com
PULPA DE FRUTAS	NEO FRUT	890212249-6	PULPAS DE FRUTAS	NEO FRUT	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	BUCARAMANGA	DIANA CAROLINA FRANCO	3183490450	servicioalcliente@neofrut.com

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38306

ANEXO 55

Consorcio Somos Florida

	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
Alimentos Aprender	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

38307

ETC Floridablanca Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 824.836.472,76

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 313.379.316,60

IDENTIFICACION DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	9010805/28-7	9010805/28-7	LUZ STHELLA MONTAÑEZ	BUCARAMANGA	CALLE 18 # 12 - 69	6076978461	NA	EXPENDIO DE ALIMENTOS	SI	_8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	8. CARNE DE RES	NA	25/04/2023	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	CARNE ASAR Y MOLIDA	3213.8	KILO	$ 80.345.000,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	CORPORCION TEVIVO	9000283/13-7	9000283/13-7	LUCY AMPARO NIÑO CARREÑO	BUCARAMANGA	CRA 31 # 51 - 74	6960407	CORPORACIONTEVIVO@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	1. FRUTAS	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE BUCARAMANGA	AGOSTO	FRUTAS	132377	UNIDAD	$ 202.569.076,60
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LACTEOS VILLA AURORA	13722559-0	13722559-0	CARLOS ALBERTO GOMEZ	BUCARAMANGA	CALLE 8 # 22 - 27	6714304	LACTEOSVILLAAURORA1@GMAIL.COM	FABRICACIÓN	SI	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Quesos frescos (no madurados)	7.QUESO DOBLE CREMA	RSA-0008666-2019	20/06/2022	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	QUESOS / LACTEOS	1129.96	UNIDAD	$ 30.465.240,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	9010805/28-7	9010805/28-7	LUZ STHELLA MONTAÑEZ	BUCARAMANGA	CALLE 18 # 12 - 69	6076978461	NA	EXPENDIO DE ALIMENTOS	No	_8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	1. CERDO	NA	25/04/2023	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	CERDO	1081.36	KILO	$ 21.086.520,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	HUEVOS TITO	1098745711-3	1098745711-3	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	BUCARAMANGA	CALLE 3 No. 2-50 CHIMITA	3124509642	huevostito@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	_10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO	Huevos frescos	1HUEVO ROJO-TITO	NA	28/08/2020	FAVORABLE	ICA	AGOSTO	HUEVO ROJO A	73020	UNIDAD	$ 32.366.115,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	CNG COMPAÑIA GLOBALES SAS	901340842-2	901340842-2	CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO	BUCARAMANGA	CALLE 36 # 27 - 71	3159267220	GERENCIA@CNGSAS.COM	DISTRIBUCIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Pan	1. PAN	NA	5/03/2023	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	PAN	111892	UNIDAD	$ 81.504.226,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI LMTDA	890201065-0	890201065-0	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	BUCARAMANGA	CALLE 23 # 13 - 34	3165231692	BONAMIBARA@HOTMAIL.COM	FABRICACIÓN	No	_11_AZÚCAR__PRODUCTOS_CUYO_COMPONENTE_PRINCIPAL_ES_AZÚCAR	Chocolate	4. CHOCOLATE	NA	30/3/2022	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	CHOCOLATE	1150	UNIDAD	$ 5.733.612,50
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	AVIDESA MACPOLLO SA	890201881-4	890201881-4	GUILLERMO ERNESTOSERRANO	BUCARAMANGA	CARRERA 17 # 59 - 51 IN 7 BG PALENQUE GIRON	6076468866	SERVICLIENTE@MACPOLLO.COM	FABRICACIÓN	No	_8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	14. PECHUGA	RSAJ5117502	17/08/2021	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	PECHUGA CONGELADA	5433.34	KILO	$ 62.481.238,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	FRESKALECHE SAS	800114766-0	800114766-0	CARLOS HERNANDO LOVERA	BUCARAMANGA	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	18000110000	RECEPCIONPE@FRESKALECHE.COM.CO	FABRICACIÓN	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	12 LECHE UHT	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	LACTEOS	368	UNIDAD	$ 19.555.200,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GIRONES SA	890211194-5	890211194-5	DIANA MARIA BALLESTERO	FLORIDABLANCA	CRA 9 28F 93	6582640	NA	FABRICACIÓN	No	_2_GRASAS__ACEITES_EMULSIONES_GRASAS_Y_CERAS	Grasas: aceites, mantèca, ácidos grasos, aceites esenciales, ceras (diferentes a las de abejas) de origen vegetal	2. MARGARINA	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	MARGARINA	572	UNIDAD	$ 3.016.765,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	901097194-5	JULIO ALIRIO RAMIREZ RODRIGUEZ	BUCARAMANGA	BODEGA 14 LOCAL 5	6760425	ELECTRONICA@COMERCIALEGRANOS.COM	FABRICACIÓN	No	_6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	1. CEREALES	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE BUCARAMANGA	AGOSTO	CEREALES	944	UNIDAD	$ 55.223.600,00

98308

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE								DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS												REGISTRO DE COMPRAS			
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO FIJO/CELULAR CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR COMISIONISTA A COMPRA PÚBLICA LOCAL (ART 2044)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE VENCIMIENTO DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ÚLTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	COMPAÑIA NACIONAL DE LEVADURAS LEVAPAN SA	860000261-6	900659798-2	PATRICIA PONCE DE LEON DE GOMEZ	BUCARAMANGA	CRA 17 # 58 - 60	7006331 8	FACTURACIONELECTRONICA@GRUPOSAN TILLANA.COM.CO; LICITACIONES@SANTILLANA.COM.CO	Harinas, sémolas y almidones, preparaciones a base de cereales, productos de panadería, pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	1. CEREALES	Harinas, sémolas y almidones, preparaciones a base de cereales, productos de panadería, pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANG A	AGOSTO	CEREALES	4	KILO	$ 305.412,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PESQUERA DEL MAR SAS	860000261-6	900659798-2	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	GIRON	ANILLO VIAL GIRON KM5 380 VIA PALENQU	6076351757	CARTERA@PESQUERADELMAR.COM.CO	Harinas, sémolas y almidones, preparaciones a base de cereales, productos de panadería, pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	1. CEREALES	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANG A	AGOSTO	CEREALES	140	KILO	$ 653.072,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GAVASSA & CIA LTDA	860020040-9	890209040-9	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	BUCARAMANGA	CALLE 20 12 - 50	6711459	FACTURACIONELECTRONICA@GAVASSA.COM	Pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	1. CEREALES	Pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	AGOSTO	CEREALES	4536	UNIDAD	$ 5.667.732,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ SAS	900579928	900579928	DARIO BAEZ GUERRERO	GIRON	VIA CORREDOR RIO FRIO CLL 210 # 9 - 731	6059400	SERVICIOCLIENTEGAVOLA@GMAIL.COM	Pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	1. CEREALES	Pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD GIRON	AGOSTO	CEREALES	412	UNIDAD	$ 1.420.201,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	900579928	901389908	EDUARDO ANDRES DUARTE ACEVEDO	GIRON	CALLE 16 # 10-28	3016899232	MOLPANSAS@GMAIL.COM	Pastas alimenticias y productos farináceos similares, excepto los productos de panadería, galletas y bizcochos dulces, preparados para la elaboración de tortas y postres, cereales en grano, cereales inflados, cereales en hojuelas, cereales precocidos, mezclas y preparaciones de cereales, excepto los productos de panadería, con o sin adición de azúcar, cacao, frutas, nueces, especias, leche, huevos, grasas, levaduras o agentes químicos de leudado	1. PAN	Panes tostados con levadura o con bicarbonato (at ienden productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERIA	Panes tostados con levadura o con bicarbonato (at ienden productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	NA	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	PANIFICADOS	10419	UNIDAD	$ 10.307.768,49
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS AAA SAS	900178099-4	901178099-4	CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA	BUCARAMANGA	CARRERA 23 # 51-35	3153281754	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS AAA SAS	DISTRIBUCION	NO	5_CONFITERÍA	Caramelos blandos	NA	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	ADUCARES	1530	UNIDAD	$ 1.690.400,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS	900113289-0	900113289-0	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	PIEDECUESTA	VIA GUATIGUARA BG 11 EL PARAISO	3012737646	LHURTADO@ORBIMAG.COM	Panes tostados con levadura o con bicarbonato (at ienden productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	NO	7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERIA	Panes tostados con levadura o con bicarbonato (at ienden productos tipo roscones, panes y bollos dulces)	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	AGOSTO	DULCES Y PANIFICADOS	35510	UNIDAD	$ 36.746.906,62
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	NEO FRUT SAS	890212249-6	890212249-6	LUIS ARMANDO BARRERA	PIEDECUESTA	CENTRAL DE ABASTOS BG 12 MD 25	6762740	SERVICIOALCLIENTE@NEOFRUT.COM	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento previo	NO	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_RAICES_TUBERCULOS_LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA_ALGAS_MARINAS_Y_LAS_DEMAS_FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento previo	1. FRUTAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento previo	NA	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	AGOSTO	FRUTAS	7527	UNIDAD	$ 37.620.848,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADO A	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PRODUCTOS PEDRO GOMEZ ANAYA	860002749-7	860002749-7	PEDRO GOMEZ ANAYA	PIEDECUESTA	AVENIDA 7N # 17 - 58 QUINTA GRANADA	6560531	CONDIMENTOSDONAJULIA@GMAIL.COM	Hierbas aromáticas enteras, molidas y deshidratadas (at ienden hierbas, especias, sal y mezclas de especias con los aceites esenciales de hierbas aromáticas)	NO	13_SAL__HIERBAS_AROMATICAS_ESPECIAS_CONDIMENTOS_Y_MEZCLAS_DE_ESPECIAS_Y_ENSALADAS_PRODUCTOS_PROTEINICOS_DIFERENTES_A_LOS_DE_2_8_4	Hierbas aromáticas enteras, molidas y deshidratadas (at ienden hierbas, especias, sal y mezclas de especias con los aceites esenciales de hierbas aromáticas)	1. CONDIMENTOS	Hierbas aromáticas enteras, molidas y deshidratadas (at ienden hierbas, especias, sal y mezclas de especias con los aceites esenciales de hierbas aromáticas)	NA	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	CONDIMENTOS	9475	UNIDAD	$ 8.033.618,39

98308

33309

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	GLORIA COLOMBIA SAS	900579930-5	900579930-5	ANDRES FELIPE PINTO MAYORGA	BUCARAMANGA	CRA 17 C 57 28	6446823	CONTACTO@GRUPOGLORIA.COM.CO	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	1. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD BUCARAMANGA	AGOSTO	LECHE ENTERA UHT	27620	UNIDAD	$ 23.478.613,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	ALIMENTOS PIPPO SAS	900031833-6	900031833-6	ERNESTO STAVE PINTO	GUASCA	VEREDA FLORES PARQ AGROINDUSTRIAL	6498971	FACTURACION@ALIMENTOSPIPPO.COM	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	3. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	LACTEOS	25472	UNIDAD	$ 33.160.390,00
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	INDUSTRIALIZADA	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SAB COLOM SA	815004821-5	815004821-5	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE	CALI	KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5	6410908	NA	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	3. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	LACTEOS	12700	UNIDAD	$ 11.763.560,73
CONSORCIO SOMOS FLORIDA	901.901.272-1	PREPARADA EN SITIO	PROVINCIA DE SOTO BODEGA 10 CALLE 73 # 41W - 51	BUCARAMANGA	WILMER ORLANDO CUBILLOS	3183412809	PASTEURIZADORA LA MEJOR SAS	890503520-7	890503520-7	MARTIN ALFONSO MARTINEZ	CUCUTA	CALLE 7 N 4 33 ZONA INDUSTRIAL CUCUTA	5780034	CONTACTO@PASTEURIZADORALAMEJOR.COM	FABRICACIÓN	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEROS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	1. LACTEOS	NA	NA	FAVORABLE	INVIMA	AGOSTO	LECHE ENTERA UHT	7715	UNIDAD	$ 22.475.550,00

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución en Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38310

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.

38311

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. 7302-935-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S.	CL 18 No 12-69 BR GAITÁN BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/08 hasta el 2024/08/09, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Cristian Alexis Ramirez Soto	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Haydersson Forero Mosquera	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 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 Bucaramanga, el día 2 del mes de agosto del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma [signature]
Nombre [illegible]
Cédula 63549798
Cargo Celador
Fecha 2024/08/08

38312

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS ACONDICIONAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES BAJO DECRETO 1500 DE 2007	
	Código: IVC-INS-FM104 / Versión: 02	Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BUCARAMANGA, 2024/08/ 08 Y 09

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.		
Código:	146AC	Nit:	901080528-7
Dirección:	CALLE 18 No. 12-69 BARRIO GAITÁN		
Municipio:	BUCARAMANGA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	3176591250	E-mail:	lacarniceriabutchershop@hotmail.com
Representante Legal:	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO		

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	BOVINA Y PORCINA
Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES Y SABADOS	Número de turnos por día:	1
Producción total/día (Ton):	18 Tn		
Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):	Refrigerado: 18 Tn	Congelado:	0

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Oficio Comisorio No:	7302-935-2024
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 A LA PLANTA DE ACONDICIONAMIENTO DE CARNE LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S. CODIGO 146AC SEGÚN PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2024		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023/04/26	Porcentaje obtenido:	95,75%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6,0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	No cuentan con estudios de luxometria que soporte de intensidad lumínica de las areas
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	

ATA
YRENE

38313

1.12	Area de ingreso y recepción de materias primas				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13	Área de acondicionamiento				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	Área de refrigeración y/o congelación				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	Área de despacho				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**145,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	5	5,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	AR	6	3,0	Falta la implementacion del registro operativa de los POES.
	TOTAL BLOQUE		**35**	**33,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	8	8,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	

ATA
YPEPILLO

38814

4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0
	TOTAL BLOQUE		36	36,0
	PUNTAJE FINAL		259	254,0

* Items que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	145	98,64%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33	91,67%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	40	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	254	98,07%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	98,07%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

NINGUNA. YPERILLA

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 09 del mes de Agosto de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	CRISTIAN RAMIREZ SOTO
Cédula:	91507807
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1

Firma:	
Nombre:	HAYDERSSON FORERO MOSQUERA
Cédula:	80048904
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	
Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ
Cédula:	63.540.798
Cargo:	CALIDAD

Firma:	
Nombre:	GLORIA CORZO OLARTE
Cédula:	63.550.966
Cargo:	ADMINISTRADORA

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	
Cargo:	

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

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

YPERILLA

38315

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

EL DIRECTOR TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA

CERTIFICA

Que la empresa **AGROPECUARIA ALIAR S.A.** con NIT 890207037-1, ubicada en Kilometro 105 Via Puerto Lopez-Puerto Gaitan del Municipio de Puerto Gaitan (Colombia), dedicada al Beneficio y Desposte de carne porcina, de conformidad con lo establecido en la Legislación Sanitaria vigente Ley 09 de 1979 y sus Decretos Reglamentarios Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y la Resolución 240 de 2013 tiene implementado el **SISTEMA HACCP** para los productos o lineas de producción:

CANALES REFRIGERADAS, CARNE DE PORCINO DESPOSTADA REFRIGERADA O CONGELADA, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES REFRIGERADOS O CONGELADOS, EMPACADOS AL VACÍO O AL GRANEL

Según Acta de Verificación del Plan HACCP con concepto **FAVORABLE**, con fecha 23 de noviembre de 2022, diligenciada por el INVIMA.

Certificación vigente hasta el día 22 de noviembre de 2024.

La presente Certificación pierde su validez por cambio de dirección, actividad económica y de las condiciones sanitarias que sirvieron de soporte para su expedición y podrá ser cancelada por el INVIMA.

ESTA CERTIFICACIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

4000-066-22
Bogotá D.C, 2022-11-23

REPUBLICA DE COLOMBIA
INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
Dirección de Alimentos y Bebidas
Invima

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME

Instituto Nacional de Vigilancia
de Medicamentos y Alimentos
Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá
Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60
(60)(1) 742 2121

www.invima.gov.co
@invimacolombia

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38316

LACTEOS VILLA AURORA

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN 38317
invima	OFICIO COMISORIO		
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 05	Fecha de Emisión: 2023-12-28	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-595-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/05/14 hasta el 2024/05/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA No 20241111426 DE FECHA 07/05/2024.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jazmín Rocío Socha Rodríguez	Profesional Universitario	

(*) *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 (camé, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 Chat de WhatsApp: 3222651134. 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 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 Bucaramanga, el día 10 del mes de mayo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula 3817613
Cargo
Fecha 13/8/2613
14/05/2024

Powered by CamScanner

38318

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento: BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha: 2024-05-14	Acta No.	6	

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA
Dirección	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	87,35	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	87,35
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control	Concepto sanitario del establecimiento: FAVORABLE

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 -1.5-2.2-3.2-3.4-4.2-5.2-8.3; 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, Resolución 2310 De 1986, y demás reglamentación sanitaria aplicable
...ncias adicionales ...cionadas al producto o ...roceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-595-2024, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241111426 DE FECHA 07/05/2024 La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, disponible en https://www.invima.gov.co/atencion-al-ciudadano/politica-institucional-de-calidad-y-trato-digno-al-ciudadano. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JAZMIN ROCIO SOCHA RODRIGUEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: BENITO GÓMEZ REY
Cargo: GERENTE
Documento: CC 13,818,613

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

3839

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23	
Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-05-14	6

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA
Dirección	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	Quesos frescos

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. 18 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	a	10		
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	ar	5		Los recipientes carecen de tapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) 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. 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. 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. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuentan con los soportes de aptitud de superficies en contacto con el alimento.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	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. 26 num 4	a	25		

38320

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	ar	12,5		Se observa recipiente que no corresponde al color para clasificación, el mecanismo de accionamiento del recipiente del filtro sanitario de ingreso no funciona.
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 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente limpieza en techo cercano a las hiladoras.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

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.	ar	16,5		En empacado y proceso se encontraron operarios con uñas largas, el protector de cabello (gorra) no cubre completamente el cabello, el operario de queso molido no utiliza protector de antebrazos.
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)					8,35

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 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. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se presenta contraflujos en el fraccionamiento y empacado de quesos.
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. 18 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 embalaje. 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	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

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.19, num 3. 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	ar	7,5		Se almacena producto debajo de los evaporadores.
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Bolsa para QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO, DOBLECREMA, marca LÁCTEOS VILLA AURORA, 360 g
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)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					87,35

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38321

HUEVOS

TITO

38312

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

2022-12-001

SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN ANIMAL
DIRECCIÓN TÉCNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL SANTANDER

CERTIFICACIÓN

Mediante Resolución ICA No. 00026823 del 20/12/2022

La Granja Avícola: **Sogamoso,** con R.S.P.A No. **1283525**
y localizada en el departamento de **Santander,** municipio de **Betulia,** vereda **Putana,**
Con un sistema de producción de: **Postura y/o Levante**

Propietario: JAVIER EDUARDO ARCINIEGAS JIMENEZ

Han cumplido con los requisitos exigidos en la Resolución ICA 3651 de 2014, por lo cual se certifica como:

GRANJA AVÍCOLA COMERCIAL BIOSEGURA

Este certificado tiene vigencia de tres (3) años contados a partir de su expedición.

Dado en Bucaramanga a los 20 días del mes de diciembre de 2022.

Camilo Andrés Velasco Chacón
Gerente Seccional (E)

FORMA 3-943 Versión 03-2020

Powered by CamScanner

38323

	CONCEPTO SANITARIO	Código: F-GSP-7200-238,37-176 Versión: 2.0 Fecha aprobación: agosto-29-2020 Página 1 de 1

La Secretaria de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga, en consideración al cumplimiento de los requisitos legales, en especial las disposiciones de la Ley 09 de 1979, Ley 232 de 1995, Decretos No. 1843 de 1991, No 2150 de 1995 y Circular 017 de 2001 expedida por la Secretaría de Salud Departamental expide

2-SdSyA-202311-00104928

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO A:
DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
*NIT o CC: **1098745711***

***1. NOMBRE DEL SOLICITANTE:** DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS*

***2. CC O NIT No :** 1098745711*

***3. EXPEDIDA EN:** BUCARAMANGA*

***4. ACTUANDO EN CALIDAD DE** REPRESENTANTE LEGAL*

***5. ACTIVIDAD DESARROLLADA:** COMERCIO AL POR MENOR DE LECHE, PRO*

***6. REGISTRO IND. Y COM. No.** 175005*

7. CAMARA DE COMERCIO:

***8. DOMICILIO:** A. REPUBLICA 23 No.43-45 L 101 ED. ALEJ*

9. COMUNA.

DATOS DE LA VISITA

1.	*NOMBRE TECNICO*	*JOSE ALFREDO JIMENEZ*
2.	*ACTA DE INSPECCION*	*6674*
3	*FECHA*	*11/8/2023*
4	*CONCEPTO TECNICO*	*FAVORABLE*

CONCEPTO TECNICO FAVORABLE

Este concepto tiene validez por un (1) año, a partir de la fecha de su expedición, condicionado a la existencia y conservación de las condiciones Higiénico – Sanitarias que le dieron origen al presente concepto. LA ACTIVIDAD DEBE DESARROLLARSE AL INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO, NO SE PERMITE INVASIÓN DEL ESPACIO PÚBLICO, DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD. De conformidad en lo estipulado en el Decreto 2150 de 1995. No expide Licencia Sanitaria por haber sido derogada.

Este concepto causa las estampillas de Ley (Pro-Hospital, Pro-electrificación,) deben ser debidamente canceladas por el solicitante, las cuales son adheridas y anuladas.

Se expide en Bucaramanga, 20 DE NOVIEMBRE DE 2023

AURA CAROLINA PARRA MORA
Subsecretaria de Ambiente

Revisó: LUIS ANTONIO NIÑO - Técnico Area Salud

Elaboró: INGRID GAITAN - CPS Profesional de Apoyo

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificado con NIT 890.201.222-0, en calidad de responsable del tratamiento de datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la entidad a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la Entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para ejecutar los programas establecidos por esta dependencia encargada del programa de Saneamiento Ambiental. Usted podrá ejercer sus derechos a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales o revocar la autorización otorgada para el tratamiento de los mismos, a través del correo electrónico contactenos@bucaramanga.gov.co. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal en las instalaciones físicas de la empresa o a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38324

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES.

38325

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	**GIRÓN / SANTANDER**	**Fecha**	2023-01-26	**Acta No.**	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9010993451-2	**Dirección**	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	**Teléfonos**	3167580228;3152895108
NIT - CC	9010993451	**Correo electrónico**	gerenciabuenasiembra@gmail.com
Representante Legal	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA	**Fax**	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-76-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***DEM Inspección, vigilancia y control en atención a solicitud de visita radicado Invima No 20231006295 de fecha 16/01/2023*** , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	20	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO REALIZAN		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		
	7.1.2: GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**	
	PAN	3	TON /MES
	GALLETAS	12	TON /MES

38326

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-01-26	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9010993451-2	Dirección:	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO
Razón Social :	CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	Teléfonos:	3167580228;3152895108
NIT - C.C.:	9010993451	Correo electrónico:	gerenciabuenasiembra@gmail.com
Representante Legal:	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-76-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria DEM Inspección, vigilancia y control en atención a solicitud de visita radicado Invima No 20231006295 de fecha 16/01/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	20	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO REALIZAN		
Subcategorías evaluadas:	7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
PAN	36	TON

Subcategoría 1: 7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	NO	
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	NO	
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. 18 num. 5	a	10	NO	
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	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paredes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
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	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	

38327

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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	ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
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. 26 num 4	a	25	NO	
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	NO	
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 28 num 7	a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20
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	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5	NO	Se observa el uso de tapabocas no desechables. Uno de los operarios de empazado presenta laceración en la mano, en el momento de la visita no utilizaba protección.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8
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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Algunas materias primas no incluyen los criterios de aceptación y rechazo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
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. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Los pesajes de ingredientes no se ajustan a la formulación en la Orden de producción, toda vez que la balanza no tiene la precisión requerida (gramo a gramo o menor).
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. 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	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No se ha definido el procedimiento de acciones correctivas ni el análisis de peligros.

38328

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	14

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	No se realiza evaluación de rotulado, la línea no estaba en producción el día de visita y los empaques son rotulados por la empacadora.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)	15
Porcentaje de cumplimiento subcategoría	**84**

38329

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
Invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimentos: GALLETAS

Volúmen / año: 144 TON

Subcategoría 1: 7.1.2: GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	NO	
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	NO	
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. 18 num. 5	a	10	NO	
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	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paresdes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
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	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. . No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
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	ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					15

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					12

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. 26 num 4	a	25	NO	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 25 num. 2	a	25	NO	
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 28 num 7	a	25	NO	

38330

TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI LTDA.

38331

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Departamento	Bucaramanga (Santander)	Fecha	02/07/2021	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8902010650-1	**Dirección**	CL 23 No 13-34 BR GIRARDOT
Razón Social	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LTDA	**Teléfonos**	6425255;3165231692
NIT - CC	8902010650	**Correo electrónico**	bonamibga@hotmail.com
Representante Legal	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	**Fax**	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-0699-21
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria (DEM-VM) en con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, Resolucion 2674 de 2013, Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 1511 de 2011, Resolucion 333 de 2011 y demas aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto y realizar Toma de muestras de acuerdo al cronograma del PLAN DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS 2021.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	15	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.4.2 Concentrados de: café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones. (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa) 5.1.1 Chocolates de mesa		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	Café tostado y molido	8000/mes
	Chocolate de mesa con azucar	12000/mes

38332

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Ciudad / Depto: Bucaramanga (Santander) Fecha: 02/07/2021 Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8902010650-1	Dirección:	CL 23 No 13-34 BR GIRARDOT
Razón Social :	TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LTDA	Teléfonos:	6425255;3165231692
NIT - C.C.:	8902010650	Correo electrónico:	bonamibga@hotmail.com
Representante Legal:	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	Fax:	NO APLICA
GTT: CENTRO ORIENTE 1		Oficio comisorio:	7302-0699-21

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria (DEM-VM) en con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1511 de 2011. Resolución 333 de 2011 y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto y realizar Toma de muestras de acuerdo al cronograma del PLAN DE MICOTOXINAS EN ALIMENTOS 2021.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	15	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	2		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Café tostado y molido	8000/mes

Subcategoría 1: 3.4.2 Concentrados de: café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones. (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
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. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
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		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
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	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20. num 6	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

38333

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

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)	12

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Los elevadores de materia prima (café) están construidos con piezas en madera. No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Los ductos metálicos que transportan el café molido a las tolvas de envasado presentan en su superficie externa cerca a la boca de descarga desprendimiento de pintura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)	10

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. 26 num 4	ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
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	ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
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 28 num 7	ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	10

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

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el café en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.

38334

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021		

5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
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. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El café tostado en grano se almacena antes del proceso de molienda en sacos de polipropileno de segundo uso, algunos de estos bultos se observan abiertos y sin adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La operación de envasado del café tostado y molido se realiza en la misma área en donde se encuentran los equipos de tostión de café y cacao, a pesar que estas operaciones no se realizan de forma simultanea, el área no es independiente de manera que proteja completamente al alimento de una posible contaminación. Sobre las tolvas de empacado de café se observa un mezanine construido con tablas de madera las cuales no están unida de forma adecuada y la vibración puede permitir la caída de material particulado. No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14

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.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15		Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Café Tostado y molido, Excelso Gourmet, marca Colonial en presentación de 500 g. No presenta información de rotulado nutricional. Ver anexo.
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)					14

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		70

38335

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Chocolate de mesa con azucar	12000/mes

Subcategoría 2: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
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	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
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. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
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		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
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	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias. El lavamanos ubicado en el área de empaque de chocolate se encuentra fuera de servicio.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
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. 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): **12**

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Se obsrvan algunos equipos (Ej. molino de azucar) con recubrimiento de pintura en la superficie interna d ela tolva.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación): **10**

39336

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021

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. 26 num 4	ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
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	ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
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 28 num 7	ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

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

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el cacao en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
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. 18 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 embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

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.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado

38337

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021		
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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Chocolate de mesa con azúcar tradicional, marca Colonial en presentación de 500. Presenta información de rotulado nutricional. Ver anexos.
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)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						71

38338

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

AVIDESA
MAC POLLO

38339

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Código: IVC-INS-FM105 | Versión: 01 | Fecha de Emisión: 2021-10-19

Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA 02,03 Y 04 DE MARZO DE 2022

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	AVIDESA MAC POLLO		
Código:	001AD	Nit:	890201661-4
Dirección:	KILOMETRO 7 AUTOPISTA FLORIDABLANCA		
Municipio:	FLORIDABLANCA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6380144	E-mail:	srojas@macpollo.com
Representante Legal:	MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: s, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO Y DOMINGO	Número de Turnos por día:	3 TURNOS
Velocidad de la línea: ves beneficiadas/hora	9500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	8
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (Ton):	Refrigerado: 370	Congelado:	220

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	400	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio No:	7302-246-22
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A **PRIORIZACION GESTIÓN DEL RIESGO, PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE 2022** CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL EL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013 Y DEMAS NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE APLICABLE AL ESTABLECIMIENTO Y PRODUCTOS DE SU COMPETENCIA.		

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	16/12/2021	Porcentaje obtenido:	98,25%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto.
No Aplica	NA	Esta opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado.

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3.0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6.0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3.0	
1.4	Ventilación	A	3	3.0	
1.5	Iluminación	A	4	4.0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4.0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5.0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6.0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	**Sala de recepción y sacrificio**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.2	**Área de escaldado y desplume**				
1.12.2.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.2.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.2.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.3	**Área de evisceración**				

38340

1.12.3.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.3.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.3.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.4	**Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles**				
1.12.4.1	Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.12.4.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.4.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.5	**Área de despresa y empaque**				
1.12.5.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.5.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.5.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.6	**Área de almacenamiento y/o congelación**				
1.12.6.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.6.2	Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.12.6.3	Requisitos para las operaciones *	A	8	8.0	
1.12.7	**Área de despacho**				
1.12.7.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.7.2	Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.12.8	Otras instalaciones	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**201**	**201.0**	
2	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	8	8.0	
2.2	Implementación POES*	A	8	8.0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5	Registros	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	8	8.0	
3.2	Programa de proveedores	A	8	8.0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4	Programa de trazabilidad*	A	8	8.0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8.0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	5	5.0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40.0**	
4.	**INSPECCION ANTE Y POST MORTEM**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
4.1	Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	8	8.0	
4.2	Inspección ante mortem*	A	8	8.0	
4.3	Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8.0	
4.4	Inspección post mortem*	A	8	8.0	
4.5	Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**34**	**34.0**	
5.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
5.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8.0	
5.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6.0	
5.3	Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6.0	
5.4	Transporte producto terminado	A	8	8.0	
5.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8.0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36.0**	
	PUNTAJE FINAL		**347**	**347.0**	

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	201.0	100.00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36.0	100.00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40.0	100.00%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34.0	100.00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36.0	100.00%
TOTAL	**347**	**347.0**	**100.00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100.00%

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Sin Observaciones

38341

VIII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 04 del mes de Marzo de 2022. Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	OMAR REYES PULIDO	Nombre:	ALBERTO MENDEZ SUAREZ
Cédula	89009649 De Armenia (Q)	Cédula:	13743883 De Bucaramanga (S)
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
endencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	Sandra Rojas	Nombre:	Sandra Isabel Medina V.
Cédula	52112744	Cédula:	46.662.693
Cargo:	Jefe Calidad	Cargo:	Jefe Planta
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

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

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

38342

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

FRESKALECHE S.A.S.

38343

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	AGUACHICA/CESAR	**Fecha**	2023-01-25	**Acta No.**	10

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8001147665-2	**Dirección**	KM 7 VI BUCARAMANGA
Razón Social	FRESKALECHE SAS	**Teléfonos**	3172124734;3212034863
NIT - CC	8001147665	**Correo electrónico**	alexandra.pino@freskaleche.com.co
Representante Legal	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	**Fax**	NO
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-066-23
Objetivo de la visita	DEM: Inspección, vigilancia y control, en atención a resultados de laboratorio con no de informe de análisis 137177, según radicado 20223007443 recibido en fecha 24/10/2022 , con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	4	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)		
	1.3.1 CREMA (NATA) ENTERAS O NO, ACEITE DE MANTEQUILLA, GRASA DE LECHE, ANHIDRA "GHEE"		
	1.8.1 OTRO PRODUCTOS DIFERENTES A LOS DE 1.10, EN CUYA COMPOSICIÓN HAY NO MENOS DEL 20% M/M DE LECHE O SUS COMPONENTES O DERIVADOS LACTEOS INCLUYE LOS PRODUCTOS BEBIBLES O CUCHAREABLES, SALSAS.		
	1.4.1 LECHE EN POLVO Y CREMAS DE LECHE EN POLVO		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Cantidad/Unidad de tiempo**
LECHE LÍQUIDA	3.764.139 L/MES
CREMA DE LECHE	245.311 L/MES
AVENA	52.791 L/MES
LECHE EN POLVO	0 KG/MES

38344

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: AGUACHICA/CESAR | Fecha: 2023-01-25 | Acta No: 10

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8001147665-2	Dirección:	KM 7 VI BUCARAMANGA
Razón Social :	FRESKALECHE SAS	Teléfonos:	3172124734;3212034863
NIT - C.C.:	8001147665	Correo electrónico:	alexandra.pino@freskaleche.com.co
Representante Legal:	JORGE MARIO ARIAS LANZZIANO	Fax:	NO
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-066-23

Objeto de la visita :

DEM: Inspección, vigilancia y control, en atención a resultados de laboratorio con no de informe de análisis 137177, según radicado 20223007443 recibido en fecha 24/10/2022 , con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2310 de 1986, 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	4	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: NO

Subcategorías evaluadas: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
LECHE LÍQUIDA	3.764.139 L/MES

Subcategoría 1: 1.1.1 LECHE LÍQUIDA (CRUDA, PASTEURIZADA, ULTRAPASTEURIZADA, UHT, ESTERILIZADA)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	NO	
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	NO	
1.3	El diseño de las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5	NO	La nueva ruta de acceso de personal a zonas de esterilización y pasteurización saliendo de vestier y batería santaria, expone a los operarios a condiciones ambientales. Las canastillas se exponen a condiciones ambientales ya que el sitio de lavado y desinfección no cuenta con la dimensión necesaria para la actividad.
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	NO	En zona de esterilización se observa deterioro en partes altas de paredes, el techo presenta manchas oscuras. En zona de avena el piso y el canal lateral presentan deterioro. El área de pasteurización presenta deterioro en piso, parte altas de algunas paredes y techo de asbesto cemento con roturas.

38345

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

GIRONES S.A

38346

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 00	Fecha de emisión: 30/04/2018	Página: 1 de 7

Ciudad/Depto	FLORIDABLANCA/SAN TANDER	Fecha	06 de Abril de 2021	Acta No.	5

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	8902111945-1	Dirección	CR 9 No 28E-93 BR LA CUMBRE
Razón Social	GIRONES SA	Teléfonos	6581348;
NIT - CC	8902111945	Correo electrónico	gironesbga@yahoo.com
Representante Legal	WILLIAM SERRANO PINTO	Fax	NO APLICA
GTT	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1.	Oficio comisorio	7302-0309-21
Objetivo de la Visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Seguimiento Oficial o priorización y DEM: TOMA DE MUESTRAS DE PRODUCTOS DE ACUERDO A CRONOGRAMA con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 1511 de 2011, resolución 5109 de 2005 y 333 de 2011.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	165	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Maquilas	Mercaderia y unidos
SUBCATEGORIAS EVALUADAS	5.1.1 Chocolates de mesa
	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

LINEAS DE SUBCATEGORIA DE ALIMENTO	Volumen / año
Chocolates de mesa	246.00 toneladas / mes
Chocolates de mesa sin azúcar	6.00 toneladas / mes
Mezcla de cacao con azúcar sulfitada en presentación de bola	3.00 toneladas / mes
Otro	2.00 toneladas / mes
Granos de Cereales o pseudocereales enteros o triturados	8.00 toneladas / mes

38347

SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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	ar	10	La planta presenta desprotección en puerta de bodega de cacao, en extractor de área de proceso y el área de tostión no presenta separación completa del exterior por la zona de filtro sanitario.
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. 18 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	El piso junto a filtro sanitario tiene empozamientos. Presenta sectores de piso en área de proceso con deficiencias de mantenimiento.
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	ar	5	Los vestieres tienen comunicación ambiental con servicios sanitarios.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	El filtro sanitario no es de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran son zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
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 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran en zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			13

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 8, Art. 10 num 3	a	30	
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 18 num 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num 1,1	ar	12	No se tiene evidencia para demostrar la aptitud de todos los equipos para entrar en contacto con los alimentos y que sus materiales se encuentran en listas positivas de la FDA, MERCOSUR o UE.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2. Art. 10 num 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	No se tiene calibrados termómetros de tuneles de enfriamiento.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			11.63

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
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. 28 num 7	ar	12	Debido a la falta de protección en área de tostión puede eventualmente facilitar el ingreso de plagas.

38348

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12	No se realiza adecuada limpieza a equipos de uso ocasional (tolva y tubería de molino). Se observó manchas oscuras en la pared que junto a la puerta de ingreso al túnel de enfriamiento de chocolate de mesa.El techo ubicado a la salida del tunel de enfriamiento presenta manchas oscuras.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				15

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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 higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	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. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 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 18 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. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	Se realiza almacenamiento temporal de arroz precocido en sacos de polipropileno que no le brinda adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				19

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion 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.19, num 3. 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	ar	8	El almacenamiento de producto terminado no se realiza respetando distancia a paredes.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	Ver acta anexa.
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)				13.88

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa	82.5

SUBCATEGORIA 2: 6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

38349

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						**13**
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. 26 num 4		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de control de calidad del agua potable, sin embargo, no se tiene claramente definido como realizar acciones correctivas para parámetros fuera de los aceptados en cloro residual.
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		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de residuos sólidos, sin embargo, no se ejecuta en su totalidad se evidenciaron sacos de almacenamiento de barredura en los mismos sacos de almacenamiento de producto terminado, se sugiere identificar los sacos de otra manera que no genere riesgo de confusión.
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 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de Programa de control integral de plagas, sin embargo, la salida de producto terminado se encuentra desprotegida con el exterior lo que puede permitir el ingreso de plagas o animales de mayor tamaño; La bodega de almacenamiento de producto terminado 2 comparte ambientes con el archivo de la planta, esta ultima puede permitir el anidamiento de plagas y trasmitir a el área de almacenamiento mencionada.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa documentado de limpieza y desinfección, sin embargo, su ejecución es deficiente principalmente en locativas, en sus partes altas, se reitera la necesidad de frecuencias cortas en este proceso sobre todo de las partes altas y de difícil acceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**10**
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	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						**10**
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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		a	20	NO	

38350

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10	NO	Se evidencia almacenamiento de material de empaque frente al área de tostado de fideos; La salida de producto terminado esta desprotegida por lo que puede permitir el acceso de personal si paso obligado por el filtro sanitario.
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. 18 num. 1 y 2		a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. 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	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						18
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5	NO	Se tiene limitado la capacidad de almacenamiento de producto terminado, debido al volumen de producción, por lo que parte de este es almacenado en áreas de tránsito de producción.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15	NO	Ver anexo
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						78

38357

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	78
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	78

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

subsanar las observaciones de los Items calificados en la presente Acta de IVC como ar

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

Firma:

Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: ORLANDO CAICEDO OSORIO

Cargo: SUPERVISOR DE CALIDAD

C.C. 1.095.799.877

Firma: GENNY P. GUALDRON B.

Nombre: GENNY PAOLA GUALDRON BAUTISTA

Cargo: AUXILIAR DE CALIDAD

C.C. 1.098.635.875

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

38353

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.

38354

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD Bmanga FECHA 16.04.2024. ACTA N° A- 00204

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Expendio [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL Comercial de granos International SAS / JR.

*CÉDULA / NIT 901097194. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 6600190109194

*NOMBRE COMERCIAL Comercio al por Mayor de granos / JR.

*DIRECCIÓN Bodega 14 LC5 C.Abastos MATRICULA MERCANTIL 128238.

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bmanga.

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [X] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: Centro Abastos.

TELÉFONOS ✓ FAX —

CORREO ELECTRÓNICO despachosecomercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Comercial de granos International SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [✓] Número de documento 901097194.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Julio Alirio Ramirez Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento 91.263.302

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Bod.14 LC.5 Centro Abastos.

*DEPARTAMENTO Santander *MUNICIPIO Bmanga.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 6:30 AM - 5:30 PM *NÚMERO DE TRABAJADORES 44

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	✓	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Solicitud I-Web202404-00082934.			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y construcción.** *(Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2 ✓			— C
1.2	**Condiciones de pisos, paredes y drenajes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2: Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5	✓		Se Observa En Algunas Areas Manchas En las paredes C

3935

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5				C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolucion 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art 31 Numeral 1, 2.)*	3				C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,5			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3.1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3 .)*	6				C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8; Artículo 9. Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6				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 aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6				C
3.2	**Reconocimiento médico** *(Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3				C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6				C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)*	5				C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 92. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 3. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9.)*	5				C

38356

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25/28		La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Condiciones de almacenamiento** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)*	8	4	0	C
5.2	**Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.)*	9	4,5	0	NA C
5.3	**Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

6	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS
6.1	**Procedencia y requisitos legales** *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46, 47, 49, 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2; Art. 37 Resolución 5109 de 2005.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		5		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta

3837

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cuál:
		—

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

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 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Bmanga.

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:	Héctor Jair Cáceres S	NOMBRE:	
CÉDULA:	91200445	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico área Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S. S A.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Cirio Alfonso Ramirez	NOMBRE:	Suley Molina Gomez
CÉDULA:	91.250.166	CÉDULA:	1.098-619-959
CARGO:	Gerente General	CARGO:	Coord. logistica

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

PRODUCTOS PEDRO GOMEZ ANAYA (CONDIMENTOS DOÑA JULIA)

38359

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2023-02-22	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	912007497-1	**Dirección**	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA
Razón Social	GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO	**Teléfonos**	656053;3044834137
NIT - CC	912007497	**Correo electrónico**	condimentosdonaijulia@gamil.com
Representante Legal	PABLO PEDRO GOMEZ ANAYA	**Fax**	NO
GTT	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE	**Oficio Comisorio**	7302-223-23
Objetivo de la visita	PRIORIZACION inspección, vigilancia y control en atención Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Primer Trimestre), con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimeinto y productos elaborados.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	3	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	13.3.2 Especias puras enteras y molidas 13.3.4 Condimentos (aliños); condimentos en pasta; mezclas condimentadas; sazonadores completos; aderezos		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	ESPECIAS CONDIMENTOS	**Cantidad/Unidad de tiempo** 20 Kg/Mes 120 Kg/Mes	

38360

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVCINS-F-011A	Versión: 05 — Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto.: FLORIDABLANCA / SANTANDER — Fecha: 2023-02-22 — Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	3130016491-1	Dirección:	AVENIDA 17A-56 BR CUESTA GRANADA
Razón Social:	CONDIMENTOS EL PECHO PRODUCTOS PERUJO	Teléfonos:	6568630 3044834157
NIT - C.C.:	91206730	Correo electrónico:	condimentosdoelpecho@gmail.com
Representante Legal:	MARIO PECHO ROMERO ANAYA	Fax:	NO
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-223-23

Objeto de la visita

PRIORIZACIÓN especifica, vigilancia y control en atención Circular del Hoy (Plan de Visita Primer Trimestre), con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 511 9 de 2005, 4241 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimiento y productos elaborados.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	3	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquila:	NO		
Subcategoría evaluada:	13.3.2 Especias puras enteras y molidas		
Líneas de subcategoría de alimentos:	ESPECIAS	Volumen / año:	240 Kg
Subcategoría 1:	13.3.3 Especias puras enteras y molidas		

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res 2674 Art. 5 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.8	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, almacenamiento, embalaje y de saneamiento es adecuado y cuenta con la capacidad suficiente para recibir las operaciones y permitir su limpieza de forma continua. Res. 2674 de 2013, Art. 6 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacenamiento de material de empaque con proceso terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel simultaneamente producto terminado en sección área social).
1.3	El diseño de las instalaciones de forma que el proceso permita un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num 3	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, paredes y techos tener un diseño apropiado y ofrecer un fácil acceso de mantenimiento. Res. 2674 Art. num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5 y 6	ar	5	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas para su evidencian limpias.
1.5	El diseño, capacidad y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.2, 6.3 y 6.4	ar	5	NO	Se comparte sanitario con vestier.
1.6	Pisos, techos, paredes (o estructuras de soporte y cerramiento). Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1 y 6.5, Art. 20 num 9	ar	5	NO	El área evaluada no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos nacionalmente.

38361

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: INCIN-01116	Versión: 06		Fecha de emisión: 2021/08/13	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num 1.2, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño de áreas de recibo, almacenamiento y distribución no genera riesgos de contaminación y la materia prima, insumos y productos o producto. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 5.1, 5.4 y Art. 10 num 5 y 8	ar	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Disponibilidad de equipos suficientes y apropiados para el proceso que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num 5	a	10	NO	
2.2	Programa de mantenimiento preventivo, correctivo y predictivo. Res. 2674, Art. 3 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 Art. 10 num. 4, Art 10 num 5 Res. 683 de 2012, Art. 13 num 1	ar	2,5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones. Res. 2674 de 2013 Art. 10 num. 5 Art. 10 num. 5	ar	2,5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se realizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con terceros pero no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 20	ar	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de glucómetro pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	ar	2,5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificación de cloro residual libre y pH. Cuno de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa de disposición de residuos sólidos líquidos y tratamiento de residuos líquidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 5, Art. 26 num 5	ar	2,5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 3, 5, 6, 7 Art. 9 num 3, Art 26 num 2, Art 28 num 7	ar	2,5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al ser el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num 3.2, Art 26 num 1, Art. 28 num 1	ar	2,5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero en el programa específico en cuanto a preparación, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10
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 num 2	ar	17	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y dotación de los manipuladores. Res. 2674 de 2013 Art. 13, 14	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 y Art. 14 num 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					8
5.	DIFICULTADES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 8 num 1.2.3.4, 5.7.9, Art. 22 num 1, Art. 28 num 1.3.4 Art. 29 num 1, 2.3, 3.4, 7 y 8	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción, hay registros.

Plano de fumigación pendiente

Revisado

38362

5.2	Flujo de materias primas y de operaciones unitarias, Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 6 Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre áreas afines productivas.
5.3	Control de cada sitio en producción (temperatura, presión, tiempo, entre otros) que asegure el cumplimiento de requisitos de producto Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 1 y 2	ar	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no están completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Contaminación cruzada de producto en proceso Res 2674 de 2013 Art. 15	a	10	NO	
5.5	Control de reproceso y embargo. Restricciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17 num. 1 y 2, 4143 de 2012, 143 de 2012, 631, 839 de 2011.	ar	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para retirar ems contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido entes restricciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de seguimiento y control de calidad Res. 2674 Art. 20 Res. 1614 de 2015	ar	10	NO	El sistema de seguimiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No evia procedimiento para se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 25% del valor total de la evaluación)					11
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	ar	2,5	NO	No existe programa de muestreo para cuentan con análisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto Res. 2674 de 2013 Art. 13, num 3, Res 3930 de 2010 Art. 3	ar	7,5	NO	Tienen análisis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida útil. 3
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 21 Num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rechazo de producto terminado, Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de producto no Res. 2674 de 2013 Art. 32 num 8	ar	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera acreditada. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte y distribución Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento satisfactorio					82

INVIMA | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN
INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS
Código: [illegible] Versión: 05 Fecha de emisión: 2021/06/13

28363

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo: IVC-INS-FI-116 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Líneas de subcategoría del alimento:	Volumen / año
CONDIMENTOS	1440 Kg

Subcategoría 1: 12.3 Condimentos (Mixtos), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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, 2.5 y 2.6	si	20	NO	
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 equipos. Res. 2674 de 2013 Art. 9 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacenamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en sección área social
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. 18 num. 1	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
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	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas pero se evidencian limpias.
1.5	El diseño, capacidad y comodidad de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.2, 5.3, y 5.4	ar	5	NO	Se comparte ambiente con vestier.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1 y 6.3, Art. 20, num 6	ar	5	NO	El filtro sanitario no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos normativamente.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	si	10	NO	
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	ar	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación) 13

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num. 8, Art. 10 num. 3	si	30	NO	
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, A1 18 num. 10, Res 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	ar	12.5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

38364

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FR-014	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13		

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12.5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se relizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con terceros apero no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 26	ar	10	NO	Tienen procacimiento de calibración de gramèras pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

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. 26 num 4	ar	12.5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH; como de lavado y desinfección del tanque de almacanamiento de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3, Art. 26 num. 2	ar	12.5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.1; Art. 26 num 3, Art 23 num 7	ar	12.5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al abrir el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12.5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero sin el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero ésta debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

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	ar	12	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	13	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	ar	13	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

38365

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Codigo: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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. 23 num. 1,3,4,5; Art. 25 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre unas etapas productivas.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuadas durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no estan completamente definicos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art.18.	ar	10	NO	
5.5	Control de envasado y airbtaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 18 num 1 y 4142 de 2012, 414 de 2012, 834, 835 de 2013.	ar	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para entrar em contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido enlas resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No exite procedimiento pero se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cumplimiento y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12.5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentiun con analisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3; Art.19 num. 5; Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7.5	NO	Tienen analisis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida util
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 6	ar	7.5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	ar	15	NO	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7.5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 23	ar	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento subcalificado					62

38366

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto ETIQUETA PARA EL PRODUCTO ALBAHACA MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 3 GRAMOS

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no deba emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficos o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente" y aparecer en orden decreciente.	2	

35367

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote" o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

38368

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lacteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.,	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://asesuite.invima.gov.co:44443/Porsd/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.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Navas
C.C.	1.064.976.206	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.098.739.267	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

38369

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA, 2023/02/22

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

Identificación del Producto BOLSA PLASTICA PARA EL PRODUCTO AJO MOLIDO MARCA CONDIMENTOS DOÑA JULIA EN PRESENTACION DE 45 GRAMOS.

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre debera indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	

38370

5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y debera cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase cabe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de estícker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	

38371

5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000948-2016
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005.	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Ada Esther Durango González	Nombre	Angel Domingo Cruz Navas
C.C.	1.064.976.206	C.C.	19.454.295
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	-Dirección de Operaciones Sanitarias- GTT Centro Oriente 1	Grupo o Dependencia	Dirección de Operaciones Sanitarias-GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Leidy Trespalacios	Nombre	
C.C.	1.098.739.267	C.C.	
Cargo	Jefe de Producción	Cargo	

38372

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM19 Versión: 3.0	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	62
Subcategoria2	62
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	62

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada**	
Se tomó muestra para análisis 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:

Todos los ítems calificados con "no" de la presente acta

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1991.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA – LEIDY TRESPALACIOS-

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

No son proveedores directos del PAE. Se socializa Resolución 1407 de 2022 en lo referente a criterios microbiológicos. Se hace necesario dar cumplimiento a las resoluciones 810 de 2021 y 2492 de 2022 relacionadas con el rotulado nutricional y frontal de advertencia, así mismo con la resolución 2013 de 2020 en cuanto al contenido de sodio en productos enlatados.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1
Firma:	
Nombre:	ADA ESTHER DURANGO GONZALEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	LEIDY TRESPALACIOS.	Firma:	
Nombre:	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS	Nombre:	
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION	Cargo:	
C.C.	1.093.759.267	C.C.	

38373

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

INVERSIONES RESTREPO LTDA

38374

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	8040098257-1	**Dirección**	CL 5 No 13-41
Razón Social	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	**Teléfonos**	6712603;6713900;6984625
NIT - CC	8040098257	**Correo electrónico**	inversionesrpv@hotmail.com
Representante Legal	HIGINIO RESTREPO JAIMES	**Fax**	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-92-22
Objetivo de la visita	DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	10	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido**	SI
Maquilas	NO		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	6.1.1 Arroz Blanco Variedades	**Cantidad/Unidad de tiempo**	800 ton/mes

Escaneado con CamScanner

38375

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	76
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	76

Se aplicó MSS? NO Tipo de medida

Se tomó muestra para análisis de laboratorio? NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Dar cumplimiento a los numerales calificados con "ar" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolucion 2674 de 2013

Exigencias adicionales:

NINGUNA.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La visita se realiza en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 para el producto arroz comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021; Se encuentra que el lote provenía del molino: Inversiones Restrepo LTDA - Arrocera Santander, ubicado en Bucaramanga, bajo el lote 14/07/2021, con factura electrónica de venta: IR722. Se procede a realizar trazabilidad (Observaciones de acta)..... La empresa de alimentos no es proveedora de programas de alimentación escolar PAE. La visita se realiza cumpliendo con los protocolos de Bioseguridad para prevenir la propagacion del virus SARSCOV2 (COVID19). La visita fue realizada bajo la modalidad de Visita Mixta , junto al compañero Erwin Hernandez de Crousaz, quien realiza apoyo de trabajo en casa y la compañera Maria Carolina Ardila realiza la visita presencial. Por objetivo " Realizar visita de inspección, vigilancia y control al establecimiento impecado : Se notifico el resultado analitico, No se puede establecer/determinar la posible causa del hallazgo no conforme (ver observaciones acta)y se solicitar la implementación de un plan de mejoramiento al INVIMA-GTTCO1 un plan de mejoramiento en 30 días habiles.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: María Carolina Ardila Fonseca

Cargo: Profesional Universitario

Dependencia: GTTCO1-DIROS

Firma:

Nombre: Erwin Hernández de Crousaz

Cargo: Profesional Especializado

Dependencia: GTTCO1-DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: William Restrepo Amaya

Cargo: Subgerente

C.C. 1.098.613.059

38376

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	Bucaramanga, Santander	Fecha	26/01/2022	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8040098257-1	Dirección:	CL 5 No 13-41
Razón Social :	INVERSIÒNES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER	Teléfonos:	6712603;6713900;6984625
NIT - C.C.:	8040098257	Correo electrónico:	inversionesrpltda@hotmail.co
Representante Legal:	HIGINIO RESTREPO JAIMES	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-92-22

Objeto de la visita: DEM-VM INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL en atención a resultado de visita al establecimiento Super Bodega Bogotá Ltda. por resultados de laboratorio, informe de análisis No 202106081 comunicado mediante correo electrónico de fecha 29/12/2021, realizar trazabilidad y demás acciones asociadas; con el proposito de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: Ley 09 de 1979; Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, y demás aplicable al establecimiento y sus productos elaborados competencia de vigilancia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	10	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	9600 TON/AÑO

Escaneado con CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38377

NEO FRUT S.A.S.

38378

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: BUCARAMANGA. FECHA: 26. 10 2023 ACTA N°: 7013

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA. SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL: NEO FRUT S.A.S.

*CÉDULA - NIT: 890 212 249. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

*NOMBRE COMERCIAL: FABRICACION Y/O TRANSFORMACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

*DIRECCIÓN: CARRITOS MODULO 25 BCA 12. MATRICULA MERCANTIL:

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

Barrio [x] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cual: CHIMITA.

TELÉFONOS: 3183490450. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Servicioalcliente@neofrut.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: NEO FRUT S.A.S.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [ ] C.E [ ] NIT [x] Número de documento: 890212249.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ARMANDO BARRERA.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [x] C.E [ ] NIT [ ] *Número de documento: 7914567 5.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACION: IDEM.

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 6:00 AM A 5:00 PM. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 20.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27. 10 2022.	FAVORABLE	[x]	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCION	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	[ ]		
		DESFAVORABLE	[ ]		

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	[ ]	SOLICITUD DEL INTERESADO	[x]	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	[ ]
SOLICITUD OFICIAL	[ ]	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	[ ]	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	[ ]
OTRO	[ ]	Especifique			

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

	1 EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localizacion y diseño.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.* 2.3 y 2.5)*	✓ 4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 1. 2.)*	✓ 4			C

38379

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	1	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2.5	1	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.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 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, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	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.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3. Artículo 37 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	1	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	1	C

38380

- 7013

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 15 Numeral 3 Artículo 27 literales a y c Artículo 28 numerales 2 3.)*	8			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			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 5 y 10.)*	5			C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1 5.2 y 5.3 Artículo 33 Numerales 5 6 y 7 Artículo 19 Numeral 11.)*	4			C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 1 y 2 Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1.)*	6			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %	✓ FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ~~NO~~ Cuál:

38381

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de OCTUBRE del año 2023 en la Ciudad de POPAYAN.

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: KEYLER ROJAS H.	NOMBRE:
CÉDULA: 91278235.	CÉDULA:
CARGO: TEC AREA SALUD Y AMBIENTE.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JULIO BRANCO	NOMBRE:
CÉDULA: 9914562	CÉDULA:
CARGO: GERENTE	CARGO:

NEO - Fast S.A.S. Nit. 890.212.249-6

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

38382

RESOLUCION Nro. 2024002425 del 23 de Enero de 2024

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. 20241012843 de fecha 2024/01/22 el (la) Señor(a) LUIS ARMANDO BARRERA TORRES 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-0004358-2024

VIGENTE HASTA: 2031/01/23

EXPEDIENTE: 20271416 **RADICACION:** 20241012843

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PULPA DE FRUTA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA AZUCARADA CONGELADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA,

TAMARINDO,
TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA PASTEURIZADA
VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.
PULPA DE FRUTA AZUCARADA PASTEURIZADA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA,
BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA, DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA,
GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA, HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO,
MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA,
NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA, PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE
ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE. PULPA DE FRUTA CONGELADA CON TROZOS DE
FRUTA VARIEDAD: AGRAZ, ARAZÁ, BADEA, BANANO, BOROJÓ, CIRUELA, COROZO, CURUBA,
DURAZNO, FEIJOA, FRAMBUESA, FRESA, GRANADILLA, GUANÁBANA, GUAYABA, GULUPA,
HIGO, KIWI, LIMA, LIMÓN, LULO, MANDARINA, MANGO, MANZANA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MELÓN, MORA, NARANJA, NÍSPERO, PAPAYA, PAPAYUELA, PERA, PIÑA,
PITAHAYA, SANDIA, TAMARINDO, TOMATE DE ÁRBOL, TORONJA, UCHUA, UVA, ZAPOTE.,

MARCA: NEO FRUT,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 gramos y hasta 180 kilogramos,

TITULAR(ES): NEO FRUT S.A.S. con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

FABRICANTE(S): NEO FRUT S.A.S. Ubicado en la CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER,

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 15000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ12I5804, expediente Nro. 19944197. 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 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 23 de Enero de 2024

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 ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/01/23 12:20:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución en Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38385

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS FINATTA HC SAS

38386

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	ACTA DE VISITA – DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			
	Código: IVC-INS-FM054	Versión: 03	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 2

En PIEDECUESTA (SANTANDER), a los 13 días del mes de JUNIO de 2023, se hicieron presentes los suscritos profesionales de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima, por orden de Oficio Comisorio No 7302-747-23, en el establecimiento denominado: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN, NIT. 9011332890, Teléfono: 3012737646;3184014629 fax: NO TIENE, con el fin de realizar visita de inspección sanitaria.

La visita fue atendida por LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ, identificada con C.C. 1.095.825.259 en calidad de COORDINADORA DE CALIDAD a quien se le hizo entrega del oficio comisorio y se le informó el objeto de la visita.

OBJETIVO

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad sanitaria vigente aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

ANTECEDENTES

Reporte de visitas:
13/02/2023: FAVORABLE: 68,00

Estado del establecimiento:
1 ACTIVO

DESARROLLO DE LA VISITA (DESCRIPCIÓN DE LA SITUACIÓN ENCONTRADA)

Una vez ubicados en la dirección citada se procede de acuerdo con lo establecido en el documento IVC-INS-PR001-PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN EN SITIO, en lo pertinente y aplicable de la ACTIVIDAD: Realizar actividades de inspección, vigilancia y control, y siguientes.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente diligencia, ingresando con el permiso y acompañamiento de quien atiende la visita, y se comprueba que en la dirección citada se realizan actividades de almacenamiento y comercialización de elementos de piñatería, no relacionados a la producción de alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior y con la situación sanitaria encontrada, se procede a levantar la presente Acta de Diligencia. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, ubicado en la CL 7AN No 7-22 BR JUNIN se debe clasificar como 3 NO EXISTE. Para el establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS ubicado en la VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO, se realiza visita con emisión de concepto sanitario y se clasifica como 1 ACTIVO.

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

OBSERVACIONES

38387

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

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

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente diligencia el día 13 del mes de JUNIO de 2023, de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Copia íntegra del presente documento se deja al interesado.

Por INVIMA

Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Firma		Firma	
C.C.	46.376.105	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Responsable o propietario establecimiento o producto:

Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Firma		Firma	
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Testigo de la Diligencia:

Nombre		Nombre	
Firma		Firma	
C.C.		C.C.	
Cargo		Cargo	
Empresa/Entidad		Empresa/Entidad	

35389

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	PIEDECUESTA /SANTANDER	**Fecha**	2023-06-13	**Acta No.**	1

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9011332890-2	**Dirección**	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
Razón Social	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	**Teléfonos**	3012737646;3184014629
NIT - CC	9011332890	**Correo electrónico**	carteralahuertacolombia@gmail.com
Representante Legal	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	**Fax**	NO
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-748-23
Objetivo de la visita	**DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023,** con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	16	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO REALIZA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

38389

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto	PIEDECUESTA /SANTANDER	Fecha	2023-06-13	Acta No.	1

DATOS GENERALES

Inscripción planta:	9011332890-2	Dirección:	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
zón Social :	INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS	Teléfonos:	3012737646;3184014629
IIT - C.C.:	9011332890	7302-552-23	carteralahuertacolombia@gmail.com
sentante Legal:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR	Fax:	NO
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-748-23

Objeto de la visita :

DEM REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA, RADICADO INVIMA 20231124876 DE FECHA 11/05/2023 Y RADICADO INVIMA 20231131791 DE FECHA 18/05/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial Ley 09 de 1979, resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y demás legislación aplicable.

DATOS DE PRODUCCION

Número de empleados:	16	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas:	NO REALIZA
Subcategorías evaluadas:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
GALLETAS, PANECILLOS DULCES	468 TON/AÑO

Subcategoría 1:	7.1.3: PRODUCTOS DE PANADERÍA DULCE: TORTAS, GALLETAS DULCES, PASTELES, BIZCOCHOS, DONUTS, PANECILLOS DULCES

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10		No hay completa separación física en las partes altas de las áreas de horneado, bodegas de materia prima y producto terminado que eviten la contaminación proveniente del exterior cuando se abren los portones. Se observa una comunicación directa por una ventana que permanece abierta entre horneado y área social.
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 las instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 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		En diferentes secciones de los pisos se observan roturas, desgaste y superficies no lisas, en el área de proceso se evidencia empozamiento de agua en una sección, la cual hace escorrentía al sifón del área de hornos pasando por debajo de la división. Se observan lámparas sin protección. La estructura de soporte de los falsos techos en las áreas que lo poseen, no cuenta con el diseño ni resistencia para facilitar las labores de limpieza en la parte superior.

3839

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

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 estacion(es) 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. 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. 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)					17

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No disponen de certificados de los materiales de equipos y superficies sobre la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento a la resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012. Se encontraron recipientes y elementos para pesaje en material plástico con roturas.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Los procedimientos no son específicos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No cuentan con procedimientos ni cronograma. No se cumplen las recomendaciones del prestador del servicio con respecto al manejo de los instrumentos para mantener la garantía de la calibración (las balanzas se reubican periódicamente y se encontró una de ellas sobre los bultos).
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)					10

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. 26 num 4	ar	12,5		El programa no describe la distribución del agua; las acciones correctivas para ajustar el cloro no son claras.
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 28 num 7	ar	12,5		No se ha elaborado e implementado un plan de acción con base en los reportes del prestador del servicio. Hay dispositivos de control de insectos y sistemas de atrapamiento para roedores en áreas internas de bodegas, proceso y empaque. Hay presencia aislada de moscas en bodega de producto terminado. Se observan angeos desprendidos en la parte posterior del establecimiento. El portón principal presenta entreluces laterales y entre uniones de hojas.

38391

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiente limpieza de escabiladeros, bandejas, moldes y cucharas plásticas de pesaje. Los utensilios de las diferentes áreas de proceso se almacenan en un mismo lugar, que no previene la contaminación entre estos elementos. Se utilizan traperos en área de proceso. Los procedimientos no contemplan tiempos de contacto.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					13

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.	ar	16,5		Se disponen los guantes de horneado sobre las bandejas.
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)					8

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Los procedimientos se encuentran desactualizados, faltan criterios de aceptación para algunos ingredientes.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 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. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidencian errores en el registro de temperatura de neveras para huevo líquido, las cuales además, no están identificadas.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		El producto durante el proceso y enfriamiento se dispone en moldes, escabiladreos y bandejas con incrustaciones. El ventilador usado para el enfriamiento presneta deficiente estado de limpieza.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		El área de empacado carece de lavamanos. La bodega de material de empaque es compartida con insumos, los saldos de rollos no se encuentran debidamente protegidos contra material particulado.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No hay claridad en el análisis de peligros en la estapa de recepción de materias primas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)					12

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.19, num 3. 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		

38392

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Ver acta anexa. No se evalúa rotulado nutricional.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		Se observa producto terminado listo para reempacar en recipientes plásticos sin ningún tipo de identificación, los huevos líquidos carecen de la información completa de rotulado como materia prima, lo cual no permite realizar la trazabilidad de manera completa.
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)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						73

38393

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	73
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	**73**

Se aplicó MSS?	**NO**	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Todos los ítems calificados con "ar" e "i" de la presente acta

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.

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

En atención a solicitud de visita, radicado Invima 20231124876 de fecha 11/05/2023 y radicado Invima 20231131791 de fecha 18/05/2023 se realiza la presente acta.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE Santander, Valledupar, Tunja, Riohacha, San Juan del Cesar).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre:	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356

38394

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) PIEDECUESTA - SANTANDER, 2023/06/13
Nombre del Establecimiento INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS
Identificación del Producto Bolsa TORTA DE CHOCOLATE, 70 g, marca LA HUERTA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

38395

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-005239-2018
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	ÁNGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	91.446.410	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	LEIDY JOHANA MARTÍNEZ RAMÍREZ	Nombre	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR
C.C.	1.095.825.259	C.C.	80.723.356
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Gmail **CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>**

38396

Fwd: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA

1 message

CALIDAD LA HUERTA <calidadlahuerta@gmail.com> Tue, Jun 17, 2025 at 10:57 AM
To: "consorciosomosflorida@gmail.com" <consorciosomosflorida@gmail.com>

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

---------- Forwarded message ---------
De: **CALIDAD LA HUERTA** <calidadlahuerta@gmail.com>
Date: mar, 17 jun 2025 a las 10:28
Subject: DOCUMENTACIÓN SOLICITADA
To: somosflorida@gmail.com <somosflorida@gmail.com>

Buenos días,

Cordial saludo,

De acuerdo a lo conversado, envío la documentación solicitada.

Quedo atento a sus comentarios y cualquier otro requerimiento.

Jennifer Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta
Industria Alimenticia Finatta HC SAS

Finatta HC SAS
Galletas y Postres
Alimentación Institucional

www.dulceslahuerta.com

2 attachments

CARTA CONSORCIO SOMOS FLORIDA.pdf
116K

CAMARA DE COMERCIO FINATTA.pdf
490K

3839A

Piedecuesta, 16 de junio de 2025

SEÑORES

Consorcio Somos Florida

Asunto: Aclaración sobre cambio de razón social y concepto sanitario.

Estimados señores,

Por medio de la presente, me permito informar que el cambio de razón social de nuestra empresa de Industria alimenticia La Huerta HC SAS a Industria alimenticia Finatta HC SAS, se realizó posteriormente a la visita sanitaria realizada por el INVIMA, en la cual se emitió el concepto sanitario vigente (28 de marzo 2025). Es importante destacar que, a pesar del cambio de razón social, la empresa mantiene el mismo representante legal, la misma ubicación de planta y las mismas condiciones operativas que estaban vigentes en el momento de la visita.

Asimismo, queremos comunicar que la próxima visita sanitaria está programada para el año 2026, y estamos en total disposición de colaborar y cumplir con todos los requisitos y procedimientos establecidos por su ustedes para garantizar la continuidad y cumplimiento de nuestras operaciones.

Agradecemos su atención y quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Cordialmente,

Finatta HC SAS
Galetas y Postres
Alimentación Institucional

Atentamente,

JENNIFER RUEDA RAMIREZ

Jennifer Cristina Rueda Ramírez
Coordinadora de Planta Industria Alimenticia Finatta HC SAS

38398

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

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

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón Social:	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.
Sigla:	No Reportó
Nit:	901133289-0
Domicilio principal:	Bucaramanga

MATRÍCULA

Matrícula No.	05-390110-16
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Ultimo año renovado:	2025
Fecha de renovación:	31 de Marzo de 2025
Grupo NIIF:	Grupo II.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono comercial 1:	3184014629
Teléfono comercial 2:	3012737646
Teléfono comercial 3:	No reportó
Dirección para notificación judicial:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander
Correo electrónico de notificación:	carteralahuertacolombia@gmail.com
Teléfono para notificación 1:	3184014629
Teléfono para notificación 2:	3012737646
Teléfono para notificación 3:	No reportó

La persona jurídica INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S. SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

CONSTITUCIÓN

ignature Not Verified
Electrónica

38399

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

Por Documento privado del 14 de Noviembre de 2017 de Asamblea Gral Accionistas de Bucaramanga, inscrito en esta Cámara de Comercio el 21 de Noviembre de 2017, con el No 152667 del libro IX, se constituyó la sociedad de naturaleza COMERCIAL denominada COMERCIALIZADORA LA HUERTA HC S.A.S.

REFORMAS ESPECIALES

Por acta No. 001 del 16 de Junio de 2020 de asamblea general de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 29 de Julio de 2020, con el no. 179969 del libro IX, consta: Cambio de razón social a: LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 010 del 20 de septiembre de 2022 de asamblea extraordinaria de accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 07 de octubre de 2022, con el No. 204376 del libro IX, consta: Cambio de razón social de: LA HUERTA HC S.A.S. Por el de: INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S.

C E R T I F I C A

Por acta No. 013 del 01 de Abril de 2025 de Asamblea Extraordinaria Accionistas, inscrita en esta Cámara de Comercio el 16 de Abril de 2025, con el No. 234361 del libro IX, consta: Cambio de razón social de INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S. a INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S.

TÉRMINO DE DURACIÓN

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

HABILITACIÓN(ES) ESPECIAL(ES)

NO HA INSCRITO EL ACTO ADMINISTRATIVO QUE LO HABILITA PARA PRESTAR EL SERVICIO PÚBLICO DE TRANSPORTE AUTOMOTOR EN LA MODALIDAD DE CARGA (CIRCULAR No. 009 DE 2013 DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO).

OBJETO SOCIAL

La sociedad tendrá como objeto principal comercialización y distribución de productos alimenticios, comercio al por menor en establecimientos especializado con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas o tabaco, así mismo, podrá realizar cualquier otra actividad económica licita tanto en COLOMBIA como en el extranjero la sociedad podrá llevar a cabo, en general, todas las operaciones, de cualquier naturaleza que ellas fueren, relacionadas con el objeto mencionado, así como cualesquiera actividades similares, conexas complementarias o que permitan facilitar o desarrollar el comercio o la industria de la sociedad.

38400

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

CAPITAL

		* CAPITAL AUTORIZADO *
Valor	:	$500.000.000,00
No. de acciones	:	500
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL SUSCRITO *
Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00
		* CAPITAL PAGADO *
Valor	:	$100.000.000,00
No. de acciones	:	100
Valor Nominal	:	$1.000.000,00

REPRESENTACIÓN LEGAL

La representación legal de la sociedad por acciones simplificada estará a cargo de una persona natural o jurídica, accionista o no quien tendrá suplentes.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

La sociedad sera gerenciada, administrada y representada legalmente ante terceros por el representante legal, quien no tendra restricciones de contratacion por razon de la naturaleza ni de la cuantia de los actos que celebre por tanto, se entendera que el representante legal podra celebrar o ejecutar todos los actos y contrato comprendidos en el objeto social o que se relacionen directamente con la existencia y el funcionamiento de la sociedad el representante legal se entendera investido de los mas amplios poderes para actuar en todas circunstancias en nombre de la sociedad, con excepcion de aquellas facultades que, de acuerdo con los estatutos, se hubieren reservado los accionistas en las relaciones frente a terceros, la sociedad quedara obligada por los actos y contratos celebrados por el representante legal le esta prohibido al representante legal y a los demas administradores de la sociedad, por si o por interpuesta persona, obtener bajo cualquier forma o modalidad juridica prestamos por parte del a sociedad u obtener de parte de la sociedad aval, fianza o cualquier otro tipo de garantía de sus obligaciones personales.

38401

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Acta No 002 del 17 de Octubre de 2020 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta cámara de comercio el 03 de Diciembre de 2020 con el No 183300 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REPRESENTANTE LEGAL	OROZCO TOVAR LUIS JAVIER	C.C. 80723356
SUPLENTE DEL REPRES.	VARGAS ANGULO JUDIT YANET	C.C. 63527886

REVISORES FISCALES

Por Acta No 002 del 18 de Enero de 2021 de Asamblea Extraordinaria Accionistas inscrita en esta Cámara de Comercio el 01 de Febrero de 2021 con el No 184734 del libro IX, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN
REVISOR FISCAL PRINCIPAL	HERNANDEZ HERRERA IVONNE NATALIA	C.C 1098675451

REFORMAS A LOS ESTATUTOS

Los estatutos de la sociedad han sido reformados así:

DOCUMENTO		INSCRIPCION
A. No 001	de 16/06/2020 Asamblea G de Bucaramanga	179969 29/07/2020 Libro IX
A. No 002	de 17/10/2020 Asamblea E de Bucaramanga	183298 03/12/2020 Libro IX
A. No 010	de 20/09/2022 Asamblea E de Piedecuesta	204376 07/10/2022 Libro IX
A. No 013	de 01/04/2025 Asamblea E de Piedecuesta	234361 16/04/2025 Libro IX

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

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

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

38402

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

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

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal Código CIIU: 4711.
Actividad secundaria Código CIIU: 4719.
Otras actividades Código CIIU: 1081.
Otras actividades Código CIIU: 4923.

ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO

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

Nombre:	LA HUERTA HC S.A.S
Matricula No:	390111
Fecha de matrícula:	21 de Noviembre de 2017
Último año renovado:	2025
Categoría:	Establecimiento de Comercio
Dirección:	VIA GUATIGUARA BODEGA LOTE EL PARAISO
Municipio:	Piedecuesta - Santander

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

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

TAMAÑO EMPRESARIAL

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

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

Ingresos por Actividad Ordinaria: $5.156.088.864

38403

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo:
CIIU: 4711

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

No aparece inscripción posterior de documentos que modifique lo antes enunciado

---

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

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

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

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

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

38404

Cámara de Comercio de Bucaramanga
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL
Fecha expedición : 16/06/2025 - 17:44:0
Recibo No. 12172034, Valor: $11.600

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: 54X82E0FAA

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

Lina Maria Rodriguez Buitrago

38405

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución por la Paz | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

LACKY LUCK COMPANY SAS

DISTRIBUCIONES ALIMENTICIAS KAI SAS

38406

OFICIO COMISORIO No. 7302-325-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LACKY LUCK COMPANY SAS	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON VELEZ- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/03/11 hasta el 2024/03/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCIO, VIGILANCIA Y CONTRO EN ATENCION A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE) Y A SOLICITUD RADICADO INVIMA No 20241031246 del 12/02/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6973537 opción 2 o ext.: 7701 **Chat de WhatsApp:** 3222651134. **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 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 Bucaramanga, el día 7 del mes de marzo del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Edsson Gonzalez
Cédula 1395833
Cargo Jefonte.
Fecha 13 MARZO 24

Powered by CamScanner

38407

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	VELEZ / SANTANDER	Fecha	2024-03-13	Acta No.	4

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 4.2.3;1.7.2	84,75	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoria 1.7.2	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	84,75
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 4.2.3;1.7.2 -1.2-1.3-1.4-2.2-2.3-3.3-5.2-5.4-5.6;Subcategoria 1.7.2 -1.4-2.2-4.2-6.3;
	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, 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 7302-325-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre, Solicitud radicado 20241031246 DE FECHA 12/02/24
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Angel Domingo Cruz Navas
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Helverth Said Sandoval Delgado
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDISSON GONZALEZ TRIANA
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 13.956.833

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

38408

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	VELEZ - SANTANDER, 13/03/2024
Razón Social del Establecimiento	LACKY LUCK COMPANY SAS
NIT	9008111581-1
Tipo de Organización (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MEDIANA EMPRESA
Nombre del Producto	CARTULINA PARA EL PRODUCTO BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE CON LECHE
Registro/permiso/notificación sanitaria	NSA-000573-2016
Presentación Comercial y tipo de empaque	320 G

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		Ver anexo 1.
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO	Cumple		Ver anexo 2.
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	NO			
	Art. 33 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección			

Observaciones: NO

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 a 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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA			
Firma			
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS		HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
C.C.	19.454.295		91.349.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO		PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS		GTTCO1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
POR PARTE DE LA EMPRESA			
Firma			
Nombre	EDISSON GONZALEZ TRIANA		
C.C.	13.956.633		
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL		

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38409

LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S

38410

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. 7302-1150-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1 GIRÓN- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/09/26 hasta el 2024/09/26, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA No 20241198575 DE FECHA 06/08/2024

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Ángel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 Chat de WhatsApp: 3059413261. 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 competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la linea 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 Bucaramanga, el día 20 del mes de septiembre del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Marcela Bautista
Nombre Marcela Patricia Bautista
Cédula 1094281152
Cargo Jefe de calidad
Fecha 2024-09-26

Scanned with CamScanner

38411

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1		
Representante Legal	ERLYN CONSUELO HERNANDEZ ARENALES		
Código inscripción planta	9013899080-1	NIT	901389908-0
Teléfonos	3204028547;6076161213	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	molpansas@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1150-2024

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, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	30	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
	7.1.2 Galletas crujientes "crackers", galletas saladas
	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	PAN	1	t/AÑO
	GALLETAS DULCES	1	t/AÑO
	MUFFIN	1	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	JEFE CONTROL DE CALIDAD	CC	1.094.261.152

Scanned with CamScanner

30412

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	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1
Subcategorías	7.1.2;7.1.2;7.1.3
Línea(s)	PAN;GALLETAS DULCES ;MUFFIN

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	ar	10		Se evidencia desorden y material no propio de la planta en área de almacenamiento (mezanine) de empaque secundario y de canastillas.
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. 18 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 observan secciones del piso en áreas de proceso, empaque y materia prime e insumos con desprendimiento de material (pintura). La puerta de ingreso de materias primas presenta rotura.
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	ar	5		El lavamos de las unidades sanitarias no es de accionamiento indirecto.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El filtro sanitario no cuenta con estación para el lavado de calzado. Al momento de la visita no se encontraba en funcionamiento el secador de manos dispuesto en el filtro sanitario para tal fin.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		En el servicio sanitario de mujeres las rejillas de los sifones no cuenatan con diseño antiplaga lo que no evita el posible ingreso de plagas.
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	ar	5		Cuenta con área de residuos sólidos, sin embargo, no se encuentra identificada. En las áreas de producción no se cuenta con la cantidad necesaria de canecas para la recolección de residuos que se generan, según la resolución 2184 de 2019.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13,00

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. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No se cuenta con documento que permita establecer su aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		

Scanned with CamScanner

38413

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. 26 num 4	ar	12,5		No existe plano de distribución hidráulica de la planta.No cuentan con señalización del flujo de agua en la tubería existente en el área de tratamiento de agua.
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	ar	12,5		En áreas de proceso no se cuentan con suficientes recipientes para la recolección de los residuos sólidos de acuerdo con lo dispuesto en la resolución 2184 de 2019.
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 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia desorden y falta de limpieza en mezanine utilizado para almacenamiento de canastillas y material de empaque secundario.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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 manpulador 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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencian recipientes o empaque de algunos insumos sin identificar. El procedimiento no se ajusta a loe stablecido normativamente.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 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. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se debe tener una correlación exacta entre los registros que se llevan de las variables de proceso para poder ser tenidos en cuenta en la trazabilidad de los productos elaborados.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. 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	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		El procedimiento se encuentra en ajuste para definir los posibles peligros físicos, químicos, biológicos y organolépticos para definir los puntos de control y puntos de control críticos con sus acciones preventivas y correctivas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion 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.19, num 3. 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	ar	7,5		Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias áreas de la planta.

Scanned with CamScanner

38414

6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LAMINA BOPP TRANSPARENTE PARA EL PRODUCTO PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN POR 40G.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Con las observaciones dejadas en la presente acta no se puede realizar una completa trazabilidadd. No se cuenta con procedimeinto de devoluciones.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	ar	7,5		El proedimiento de las condiciones de transporte es general
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,25

Scanned with CamScanner

39 415

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	GIRON / SANTANDER	Fecha	2024-09-26

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Dirección	CR 18 No 59-79 BR LA ESMERALDA BG 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoria 7.1.2;7.1.2;7.1.3	74,25	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-
Subcategoria	-	Subcategoria	-

Número de subcategorías evaluadas	3
Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,25
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 7.1.2;7.1.2;7.1.3 1.1-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-2.2-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.6-6.3-6.5-6.6; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, 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 7302-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241198575 DE FECHA 06/08/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Batista

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Marcela Batista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.261.152

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

39416

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima.**	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	a	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	N.A.	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. **Nota:** para PBA tener en cuenta **(Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)**	a	

Scanned with CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	**FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO**	
	Código:IVC-INS-FM162 Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	NSA-0008855-2020
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.	
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	a	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a	
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	N.A.	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO | **Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ
C.C.	19.454.295	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	Nombre	
C.C.	1.094.281.152	C.C.	
Cargo	JEFE CONTROL DE CALIDAD	Cargo	

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

Scanned with CamScanner

38418

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	GIRON / 2024-09-26
Nombre del Establecimiento	LA MOLIENDA DEL PAN SAS--MOLPAN SAS
Identificación del Producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN
Presentación Comercial y tipo de empaque	LAMINA BOPP TRANSPARENTE POR 40G

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la **Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023** evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	SI	Cumple	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(I)
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://asesuite.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 (+57)(601) 242 58 68 ext 1500. Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.
Nota: El invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre	JORGE ARMANDO PORERO HERNANDEZ
C.C.	19.454.295	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA	Nombre	
C.C.	1094281152	C.C.	
Cargo	JEFE CONTROL DE CALIDAD	Cargo	

Scanned with CamScanner

30419

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. **(Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)**	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. **(Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)**	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El titulo de la tabla de información nutricional es declarado como **"Información Nutricional"** o **"Datos de Nutrición"** o **"Información Nutrimental"** en el tipo de letra y tamaño especificado. **Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.**	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) **(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico **(Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021).** La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique **para la carne cruda** envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 **Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022."**	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por **100 g/100 ml del alimento y por porción.** La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante **(Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta **(Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021)** **Nota:** Para **carnes crudas** con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria **(Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. **(Numeral 10.4 Artículo 10)**	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. **(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)**	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccione la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

38420

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: PAN DE LECHE MARCA LA MOLIENDA DEL PAN

ANEXO 2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Al alimento se le ha adicionado sodio, azúcares, grasas, edulcorantes	a	
2.2	Los valores de los nutrientes adicionadosexpresados en **100 g o 100 ml del producto** alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17, cumpliendo con alguna de las dos opciones de cálculo: **Nutriente** / **Sólidos (100g) - semisólidos** / **Líquidos (100 ml)** Sodio: ≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g. Para carnes crudas envasadas a las que se les haya adicionado sal/sodio, el límite es 300mg/100g / ≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml. Para carnes crudas envasadas a las que Azúcares: ≥ 10% del total de energía de azúcares libres / ≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares libres Grasas saturadas: ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas / ≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas Grasas trans: ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans / ≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans Edulcorantes: Cualquier cantidad de edulcorantes / Cualquier cantidad de edulcorantes ¿Se encuentran declarados todos los sellos correspondientes? (Art. 1 Res. 254 de 2023. Numeral 32.2)	a	
2.3	El alimento declara en la etiqueta en parte frontal el o los sellos de advertencia (art 1 Res 254 de 2023 que corrige artículo 5 de la res 2492 de 2022 modifica el art 32 res 810 de 2021	a	
2.4	El Sello frontal de advertencia tiene la forma **Octagonal** de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto **"EXCESO EN"**, seguido de **"GRASAS SATURADAS"** o **"GRASAS TRANS ", "SODIO" o "CONTIENE EDULCORANTES"** de manera individual o con 2 o 3 o 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo **ARIAL BOLD** e incluye la en letras blancas la palabra **"MINSALUD" Art. 1 Res. 254 de 2023.** Numeral 32.3	a	
2.5	Los sellos de advertencia se **ubican** en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el **orden y distribución:** Sodio, Azúcares, Grasas saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. **(Artículo 1 Res 254 de 2023** Numeral 32.4, 32.5.6)	a	
2.6	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición: DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del envase) Número de sellos / <20 cm2 / >=20 cm2 <=200 cm2 / >200 cm2 Un sello / Todos el envase secundario y [illegible] / Verifica el tamaño del sello (ver Tabla 19, Res. 254/2023, Art. 32) / Ejecuta formula: √ área cara principal de exhibición x 0,15 x 0,65 Dos o más sellos (Primero cubra el 51% del área de la cara principal de exhibición) / Del remanente visible del 65% del área de exhibición. Todos el envase secundario y [illegible] / Del remanente visible del 65% del área de exhibición. Verifica el tamaño de los sellos (ver Tabla 19, Res. 254/2023, Art. 32) / Aplica mismo tamaño para todos los sellos de 2,9 x 5,5 cm (Artículo 1 Res 254 de 2023 Numeral 32.4, 32.4.1, 32.4.2, 32.5.6)	a	
2.7	¿El sello de advertencia está fijado de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil ? Artículo Res 254 de 2023 parágrafo numeral 32.5.6	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra I (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Scanned with CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

3e421

INDULACTEOS

Consorcio Somos Florida

30422

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. 7302-81-2025
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRIJA SABANA DE TORRES- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-01-27 hasta el 2025-01-31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO INFORMES DE ANALISIS 202405620 DE FECHA 11/2024 (LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3 MARCA INDULECHE ENVASADA EN BOLSA METALIZADA LITOGRAFIADA POR 360 G) Y 202404889 DE FECHA 2024-11-04 (LECHE ENTERA EN POLVO MARCA BOHEMILK)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Daneida Plata Jiménez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6910453 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 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 Bucaramanga, el día 23 del mes de Enero del año 2025

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Yina Aguilar
Nombre Yina M Aguilar O
Cédula 33369750
Cargo Dir. Calidad
Fecha 2025/01/30

38423

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	SABANA DE TORRES / SANTANDER	**Fecha**	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS		
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRUA		
Representante Legal	DIANA CAROLINA PINTO MAYORGA		
Código inscripción planta	9005799305-2	**NIT**	900579930-5
Teléfonos	3103260473	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	calidad.sabana@indulacteos.com;dir.calidad@indulacteos.com;docu
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-81-2025

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	50	**Maquilas**	SI, SURTIFAMILIAR, MAS X MENOS, DOÑA LUPE, LA VAQUITA, EL TRECE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE EN POLVO	1.560	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Anolinez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Yina Aguilar	Directora de Calidad	CC	33.369.750

38424

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	SABANA DE TORRES / SANTANDER	Fecha	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRIJA
Subcategorías	1.4.1
Línea(s)	LECHE EN POLVO

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	ar	10		La capacidad de las bodegas de almacenamiento material de empaque, embalaje e insumos no es suficiente para un adecuado almacenamiento.
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. 18 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 evidencian secciones de piso y pared con deprendimiento de pintura en diferentes áreas como bodega de bultos de 25 kg, área de evaporación nueva y antigüa.
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	ar	5		Uno de los servicios sanitarios de los hombres se encuentra tapado y una puerta no tiene chapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) 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. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	ar	5		Se evidencia empozamiento de agua en el área de evaporación antigüa. Se observa drenaje en el área social de la linea 2 sin rejilla.
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)					15,00

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. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		

39925

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	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)					15,00
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. 26 num 4	ar	12,5		Cuentan con programa de calidad del agua, sin embargo, no presentan el plano de distribución hidráulica de la línea 2. La descripción del tratamiento de potabilización del agua no es acorde a lo que se está ejecutando. No se describe en forma clara las acciones correctivas en caso de desviación en la medición del cloro residual. Los registros se llevan de manera digital, los cuales no cuentan de un sisitema de protección de datos.
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	ar	12,5		Cuentan con el programa para el manejo de residuos sólidos, sin embargo, no se ha actualizado a lo establecido en la resolución 2184 de 2019 y no cuenta con la caracterización de los residuos generados en algunas áreas como: laboratorios, baños, vestieres y las áreas de proceso se contemplan como una sola área de producción. No presentan el plano de evacuación de residuos sólidos. Algunos recipientes para disposición de residuos sólidos no cuentan con el diseño adecuado (tapa, accionamiento indirecto) y se observa que no se tienen en cuenta el código de colores en el momento de su disposición en cada una de las áreas de proceso. Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
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 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiencias de orden y aseo en el sitio destinado para la disposición de elementos limpieza y desinfección ubicado en el área de evaporación antigua. Se evidencia acumulación residuos en la mirilla de la zona alta de la pulverizadora. Cuentan con un área para disposición de elementos de aseo, los cuales están identificados por colores, sin embargo durante el recorrido se evidencia escoba del área de empaque almacenada junto con la escoba del baño. Los procedimientos de limpieza y desinfección se están ajustanto de acuerdo a la instalación de los nuevos equipos. En el formato de control de proceso de empaque de la línea 2 no se están registrando los controles de limpieza, los cuales están siendo verificados sin ninguna observación respecto a la falta de información. Los registros se llevan de manera digital, los cual no cuentan de un sistema de protección de datos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
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.	ar	16,5		Se evidencia almacenamiento de alimentos en los casilleros de los operarios. Se observa operario parado en la estiba de disposición de leche en polvo en el área de mezclado en línea 2.
4.3	Estado de salud del personal manpulador 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)					8,35
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**

38425

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencia estabilizante de la leche (tripolifosfato de sodio) destapado, lo que puede facilitar su contaminación.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otras) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		En el formato de control del proceso de empaque de la línea 2 se evidencian información sin diligenciar.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion 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.19, num 3. 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. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR.
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					80,85

38427

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: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	SABANA DE TORRES / SANTANDER	Fecha	2025-01-30

DATOS GENERALES

Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SOBRE LA TC DEL MAGDALENA MEDIO PARAJE ASOLEBRIJA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	80,85	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	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	80,85
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-1.5-1.7-3.1-3.2-3.4-4.2-5.1-5.3-5.5; 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, Decreto 616 De 2006, 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 7302-81-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados El establecimiento NO es proveedor del Programa de Alimentación Escolar PAE, ni de ningún otro servicio social. En atención a resultados de laboratorio informes de análisis 202405620 de fecha 4/11/2024 (leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Induteche envasada en bolsa metalizada litografiada por 360 g), relacionada con resultados no conformes para mesofilos, se realizó evaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento y los hallazgos se consignaron como observaciones y a su vez como exigencias en la presente acta, las cuales serán verificadas en la siguiente visita. Se adjuntan resultados microbiológicos de la contramuestra del producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Induteche, de lote 1/090824. Se realizó ejercicio de trazabilidad para el producto objeto de la visita. Respecto al reporte de laboratorio No. 202404889 de fecha 2024-11-04, para el producto importado (leche entera en polvo marca BOHEMILK), lote No. 24165, se pudo evidenciar durante el recorrido por el establecimiento que no hay existencias del producto en sus bodegas, lo cual se validó con el movimiento de inventario del producto adjunto a la presenta acta, donde se puede evidenciar la entrada de 1000 bultos y salida de los mismo durante los meses de agosto a noviembre. El establecimiento realiza control de CMP con pruebas rápidas a las rutas de leche liquida cruda para su proceso de pulverización y con laboratorios externos para producto terminado, silos y rutas (Se adjuntan resultados). Desde diciembre de 2024 vienen implementando muestreos para CMP a la leche importada (PIL ANDINA de Bolivia y BOHEMILK de República Checa). Se adjuntan resultados de CMP para la leche entera en polvo marca BOHEMILK, lote No. 24165 y leche entera en polvo marca PIL ANDINA, lote No. SC2/220/1.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Yina Aguilar

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jorge Raúl Quintero Anolinez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Daneida Plata Jiménez
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Yina Aguilar
Nombre: Yina Aguilar
Cargo: Directora de Calidad
Documento: CC 33.369.750

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

39428

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código/VC-INS-FM152	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	Sabana de Torres - Santander, 2025-01-30
Nombre del Establecimiento	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Identificación del Producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa PET TTE impreso PET/ metalizado SRF/PEBD TTE presentación de 380 gramos

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	REQUISITOS GENERALES	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	a	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	a	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	a	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	N.A.	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	a	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	a	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	a	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	a	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	a	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	a	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	a	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6. Nota: para PBA tener en cuenta (Numeral 8, Artículo 42 Decreto 1500 de 2007)	a	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	a	

30429

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código/C-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017242-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Daneida Plata Jiménez	Nombre	Jorge Raúl Quintero Antolinez
C.C.	37.182.066	C.C.	74.359.781
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Yina Aguilar	Nombre	
C.C.	33369750	C.C.	
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2003 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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

DPP

38430

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigdVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Y EMPACADOS APTOS PARA CONSUMO HUMANO

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	Sabana de Torres - Santander, 2025-01-30
Nombre del Establecimiento	INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS
Identificación del Producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa PET TTE impreso PET/ metalizado SRF/PEBD TTE presentación de 380 gramos

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano .

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	**¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	SI	Cumple	
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	**¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	**¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	SI	Cumple	
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	**¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto		
5. SELLO POSITIVO	**¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?**	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)**
	N.A	N.A	
	Art. 33. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación e incluya el respectivo anexo, si la respuesta es no finalice la inspección.		

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://resulte.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 (+57)(601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Daneida Plata Jiménez	Nombre	Jorge Raúl Quintero Antolinez
C.C.	37.182.086	C.C.	74.359.781
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	Yina Aguilar	Nombre	
C.C.	33369750	C.C.	
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	

38431

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigdVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Numeral 5.2 Artículo 5, Numeral 6.2 Artículo 6 Resolución 810 de 2021)	a	
2	La información no lleva a los consumidores a creer que existe un conocimiento cuantitativo exacto de lo que las personas deben comer con el fin de mantener la salud, sino que debe dar a conocer la cantidad de nutrientes que contiene el producto. (Numeral 5.3 Artículo 5 Resolución 810 de 2021)	a	

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

No	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACION	OBSERVACIONES
1.1	El título de la tabla de información nutricional es declarado como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental" en el tipo de letra y tamaño especificado. Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021.	a	
1.2	Los valores de los nutrientes declaran en la tabla nutricional tienen soporte (análisis de muestras del producto, información de tablas de composición de alimentos, publicaciones, contenido nutricional de los ingredientes utilizados en formulación) (Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.3	La información nutricional se presenta en idioma español y si figura en idioma diferente cuenta con rotulo complementario con la traducción e información requerida, en un recuadro con tamaño mínimo del 25% del área disponible de la impresión de la cara donde se ubique , en color contrastante con el fondo, en un lugar visible de la etiqueta, con información legible en letra Arial o Helvética y su título es acorde a lo dispuesto en el reglamento técnico (Numeral 27.1.1, 27.1.3, 27.1.4 Artículo 27, Numeral 28.1 Artículo 28 Resolución 810 de 2021). La tabla nutricional debe ser de al menos el 15% del área donde se ubique <u>para la carne cruda</u> envasada a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sal o sodio, únicamente deben declarar el contenido de sodio. Parágrafo 1 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 Nota: Para los productos de peso variable, no les aplica la inclusión de porciones por envase en la tabla nutricional, ni en la cara principal de exhibición del envase." Parágrafo 2 artículo 1 Resolución 2492 de 2022 "	a	
1.4	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria así como los opcionales que le aplican en caso de declaración de propiedad nutricional o de salud. En el caso de productos reconstituidos se declarará considerando el producto preparado en condiciones de consumo recomendadas por el fabricante (Numeral 10.1, 10.2; 10.7, 10.8 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)	a	
1.5	El orden de los nutrientes según corresponda, sus unidades y su estructura son acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Numeral 28.4 Artículo 28, Artículo 29 y Artículo 30 Resolución 810 de 2021) Nota: Para <u>carnes crudas</u> con adición de productos alimenticios, condimentos o aditivos que contengan sodio. Considere lo descrito en Figura 2, Paragrafo, Numeral 30.1, Artículo 30 Res. 810 de 2021.	a	
1.6	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades y abreviaturas permitidas y con las aproximaciones matemáticas establecidas en la reglamentación sanitaria (Tabla 3 Numeral 10.7 Artículo 10, Tabla 7 Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9 Resolución 810 de 2021)(Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	
1.7	El número de porciones por empaque debe estar declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento o bebida. El tamaño de esta leyenda debe estar acorde al tamaño del contenido neto, establecido en el anexo técnico de la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya. (Numeral 10.4 Artículo 10)	a	
1.8	El tamaño de la porción declarada en la etiqueta debe ser determinado a partir de las cantidades de referencia normalmente consumidas. Se realiza declaración de medida casera. (Numeral 10.4 Artículo 10, Tabla 5 y 6 Numeral 12.1, 12.2, 12.3, 12.6 Artículo 12 Resolución 810 de 2021)	a	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: selecciones la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

38432

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	CódigdVC-INS-FM162	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto	Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Los valores de nutrientes que fundamentan las declaraciones de propiedades nutricionales están soportados mediante pruebas analíticas? ***(Numeral 10.5 Artículo 10 Resolución 810 de 2021)***	a	
3.2	La declaración de nutrientes es acorde con los requisitos establecidos para este fin.(1. Solo para nutrientes con valores diarios de referencia; 2.El tamaño de la letra de las declaraciones no excede mas de dos veces el tamaño del nombre del alimento; 3.No tiene sellos de advertencia). Si el nutriente declarado no cuenta con valor de referencia esta aprobado por la entidad ***(Artículo 3 Resolución 2492 de 2022)***	a	
	Declaración nutricional contenido de nutrientes:		
3.3	La declaración "Excelente fuente" o el sinónimo "rico en" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas); o "excelente fuente de vitaminas y/o minerales." cuando aplique ***(Tabla 11 Numeral 19.1 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.4	La declaración "buena fuente" o sinónimos "proporciona", "fuente", "contiene" o "con",cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3); declara "naturalmente con" si el alimento naturalmente contiene el nutriente; declara "buena fuente de vitaminas y/o minerales"cuando aplique ***(Tabla 12 Numeral 19.2 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.5	La declaración "libre de" o sus sinónimos: "no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "exento de" o "fuente no significativa de", "sin" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azucares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea "libre" por naturaleza, se da a entender que es cualidad natural del alimento ***(Tabla 13 Numeral 19.3.1 , 19.3.2 , 19.3.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*** .	N.A	
3.6	La declaración "bajo en" o sinónimos "bajo en", también podrán utilizar los siguientes sinónimos: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente específico cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, colesterol, sodio) ***(Tabla 14 Numeral 19.4 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.7	La declaración "muy bajo en sodio", "magro" (aplica para carnes, pescado y queso únicamente), "extra magro (aplica para carnes y pescado únicamente)" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal ***(Numeral 19.5, 19.6, 19.7 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.8	La declaración de "fortificado" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal (aplica para: vitaminas y minerales indicados en Tabla 15, Numeral 19.8.2 Res. 810 de 2021) ***(Numeral 19.8.1, 19.8.2, 19.8.3 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)***	a	
	Declaración nutricional de comparación de nutrientes:		
3.9	La declaración "Reducido en"o sus sinónimos:" menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menos", "menor que"cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. (aplica para: calorías, grasas, grasas saturada, azúcares, sodio, colesterol). (El término light únicamente puede usarse para reducido en calorías) ***(Tabla 16 Numeral 21.1 Artículo 21 , Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.10	La declaración Aumentado/más/más que/doble: la comparación deberá basarse en una diferencia relativa de al menos 25 % en el contenido de nutrientes respectivamente entre los alimentos comparados por porción cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal, identificando claramente el alimento con el que es comparado. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. **(Numeral 21.2 Artículo 21, Resolución 810 de 2021)**	N.A	
	Declaración tipo no adición:		
3.11	La declaración "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados",cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal ***(Numeral 22.1, Artículo 22 Resolución 810 de 2021)***	N.A	
3.12	La declaración "sin sal/sodio añadido" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "bajo en sodio"***(Numeral 22.2 Artículo 22 Resolución 810 de 2021)***	N.A	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccione la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; selecciones la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento o seleccione las letras N.A. (No aplica) cuando el requisito no es evaluado o no le aplica.

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

CPS.

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

38433

TROPICAL FRESS S.A

38434

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. 7302-979-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET BUCARAMANGA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/08/13 hasta el 2024/08/15, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEMINSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Carlos Iván Gélvez Lizarazo	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **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 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 Bucaramanga, el día 9 del mes de agosto del año 2024

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma edwin montañez
Nombre Edwin Montañez
Cédula 1094246779
Cargo jefe calidad
Fecha 15/08/2024

39435

	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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042628-2	**NIT**	804004262-8
Teléfonos	6762398;6760098;3187346738	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-979-2024

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	7	**Maquilas**	NOVALECHE, NOVAMILK, CATALINA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE EN POLVO	80	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.246.779
JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLOREZ	JEFE DE LABORATORIO	CC	1.065.877.787

38436

	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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría 1.4.1	94,88	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	94,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-5.5-6.2; 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 615 De 2005, 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 7302-979-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo NINGUNA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Jessica Alejandra Peña Florez.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Edwin Montañez
Nombre: EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.246.779

Firma: Jessica Alejandra Peña Florez
Nombre: JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLOREZ
Cargo: JEFE DE LABORATORIO
Documento: CC 1.065.877.787

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38437

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-08-15

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET
Subcategorías	1.4.1
Línea(s)	LECHE EN POLVO

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	NO	
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	ar	10	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas; se evidencia entreluz en la puerta de ingreso del material de empaque; se evidencia entreluces en la ventana de área de empaque con el almacenamiento de producto terminado
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. 18 num. 5	a	10	NO	
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	NO	Mantiene la condición evidenciada en visita anterior: Se observa pared rota a la entrada de bodega de producto terminado.
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	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	NO	
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	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

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. 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

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. 26 num 4	a	25	NO	

39439

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	NO	
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 28 num 7	a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO	
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	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	NO	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO	
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. 18 num. 1 y 2	a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5	NO	La actividad de empaque secundario se realiza en la zona de envasado de unidades pequeñas.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5	NO	El informe presentado estima un tiempo de vida útil del producto LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D de 12 meses, sin embargo, el informe no reporta los aspectos relacionados con la estabilidad de Hierro, ni Vitaminas.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Producto evaluado con cumplimiento en la visita anterior
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					94,88

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39939

GAVASSA Y CIA LTDA

38940

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: BUCARAMANGA SANTANDER Fecha: 2022/12/20 Acta No.: 5

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	**8902004089-1**	Dirección:	CL 20 No 12-50 BR GAITAN
Razón Social :	GAVASSA Y CIA LTDA	Teléfonos:	6711459 EXT 107
NIT - C.C.:	8902004089	Correo electrónico:	supervisorescalidad.gavassa@gmail.com
Representante Legal:	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-1499-22

Objeto de la visita : DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A RESULTADOS DE LABORATORIO CON No DE MUESTRA 48-2022, con el fin de verificar la legislación sanitaria vigente en especial la ley 09 de 1979, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	200	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALIDAD, FUSION.

Subcategorías evaluadas: 6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
6.4.1 PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS FRESCOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PRE-GELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO), CON O SIN ADICIÓN DE HUEVO.	10.000 Toneladas/año

Subcategoría 1: 6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	ar	10	NO	Continua la observación de visita anterior, el área de salida de producto terminado desde la planta se separa por cortina plástica, se insiste de esta reiterativa observación que requiere atención rápida; El área externa de producción junto a bodega de producto terminado y residuos solidos almacena materiales en desuso; El área de empaque numero 2 no está aislada del ambiente general de producción puesto que su separación es con malla metálica.

38441

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
Invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS**				
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13		

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	ar	10	NO	Pese a que se evidencia mejora en el almacenamiento desde la última visita (instalación de raks en la bodega No 2 de producto terminado), continua la saturación en el almacenamiento de producto terminado, el cual además de las áreas de almacenamiento de producto terminado, se observan almacenadas en áreas de circulación, de otros procesos.
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. 18 num. 5	ar	5	NO	Se tiene en algunos pasillos de circulación limitada la movilidad ya que en estos se evidencia producto terminado localizado.
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	NO	Se evidencia soportes de ejecución de plan de acción para las observaciones generadas en visita anterior y respecto a mantenimiento y limpieza de partes altas de la planta, sin embargo, aun se evidencia alojamiento de material particulado sobre algunas bigas de parte alta, de esto quien atiende la visita presenta plan de acción con tercero contratado para estas labores; El piso de ingreso de la bodega 2 de almacenamiento de producto terminado, presenta dificultades de mantenimiento (desprendimiento de material)
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	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5	NO	Cuentan con filtro Sanitario, sin embargo, por estar ubicado al costado de la salida de producto terminado este transito permite el ingreso sin pasar por este,-Observación persiste de la visita anterior.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	NO	
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	NO	

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)	**13**

2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5	NO	Se observan equipos en desuso al interior de áreas de proceso como el de pasta larga pl3, se insiste sobre este particular ya observado en reiteradas visitas de IVC; Se evidencian terminales de tubería y accesorios de este con dificultades de protección, limpieza y desinfección; este equipo en mención limita la capacidad de almacenamiento del área además que puede ser foco de contaminación y anidamiento de plagas al interior de la planta.

39442

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Departamento	**BUCARAMANGA SANTANDER**	**Fecha**	**2022/12/20**	**Acta No.**	5

DATOS GENERALES			
Código de Inscripción planta	8902004089-1	**Dirección**	CL 20 No 12-50 BR GAITAN
Razón Social	GAVASSA Y CIA LTDA	**Teléfonos**	6711459 EXT 107
NIT - CC	8902004089	**Correo electrónico**	supervisorescalidad.gavassa@gmail.com
Representante Legal	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	**Fax**	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-1499-22
Objetivo de la visita	Objeto de la visita : DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A RESULTADOS DE LABORATORIO CON No DE MUESTRA 48-2022, con el fin de verificar la legislación sanitaria vigente en especial la ley 09 de 1979, Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 333 de 2011 y demas normatividad sanitaria vigente y concordante.		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	200		
Maquilas	MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALIDAD, FUSION.	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			**Cantidad/Unidad de tiempo**
	6.4.1 PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS FRESCOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PRE-GELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO), CON O SIN ADICIÓN DE HUEVO.		10.000 Toneladas/año

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38443

COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S

30444

OFICIO COMISORIO No. 7302-1507-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA GIRÓN- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023/10/11 hasta el 2023/10/11, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Paola Andrea Cuellar Trujillo	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601) 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 (601) 7458593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 6 del mes de octubre del año 2023

CARLOS EDUARDO BONCES ZAFRA
Asesor con funciones de Coordinación Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma Clarena M. Villamizar D.
Nombre CLARENA MARIA VILLAMIZAR D
Cédula 1.094.248.620
Cargo COORDINADORA DE CALIDAD
Fecha 2023-10-11

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				39 AAS
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-10-11	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9006597982-1	**Dirección**	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA
Razón Social	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	**Teléfonos**	3162127932;6351757 EXT 165
NIT - CC	9006597982	**Correo electrónico**	calidad@pesqueradelmar.com
Representante Legal	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	**Fax**	NO APLICA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-1507-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023*** , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	90	**La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS. 9.2.3: PESCADO, FILETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), COCIDOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDO, SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.3

		Cantidad/Unidad de tiempo
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	TUBÉRCULOS	121 TON /MES
	PESCADOS Y MARISCOS	103 TON /MES

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS** 38996		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: GIRÓN / SANTANDER | Fecha: 2023-10-11 | Acta No.: 7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9006597982-1	Dirección:	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA
Razón Social :	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	Teléfonos:	3162127932;6351757 EXT 165
NIT - C.C.:	9006597982	Correo electrónico:	calidad@pesqueradelmar.com
Representante Legal:	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	Fax:	NO APLICA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-1507-23

Objeto de la visita : *Realizar visita de Inspección Sanitaria DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	90	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO

Subcategorías evaluadas: 4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
TUBÉRCULOS	1452	TON

Subcategoría 1: 4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	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	NO	
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	NO	
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. 18 num. 5	a	10	NO	
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	NO	Se observan señales de humedad en pared exterior de cuartos fríos de conservación de materia prima. En diferentes áreas de la planta se observan uniones pared/piso con roturas, deterioro o tramos faltantes.
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	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO	

39447

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 | Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoría1	92
Subcategoría2	88
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	90

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	**NO**

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Todos los ítems calificados con "ar" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Agradezco la visita y atención oportuna a la solicitud realizada, ademas de la orientación recibida en aspectos técnicos en legislación sanitaria vigente por parte de los funcionarios. Clarena M. Villamizar D.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en la *POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007*, especialmente lo descrito en los numerales 4.1, 4.1.1 y 4.1.2. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita.

Se realiza atención a RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023, según actas generadas en la fecha.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI es proveedores directo de PAE y otros programas sociales.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS
Firma:	Paola Andrea Cuéllar
Nombre:	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	Clarena M. Villamizar D.
Nombre:	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE
Cargo:	COORDINADORA DE CALIDAD
C.C.	1.094.248.620

8

39449

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GIRÓN - SANTANDER, 2023/10/11
Nombre del Establecimiento COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Identificación del Producto Bolsa para MOJARRA, 1 Kg, marca CAPTAIN BAY

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	NA	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

8

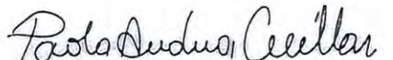
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	NA	
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

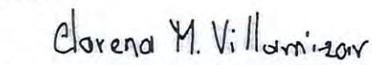
Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
C.C.	91.446.410	C.C.	40.078.671
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE	Nombre	
C.C.	1.094.248.620	C.C.	
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	

38450

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			Página 1 de 2
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GIRÓN - SANTANDER, 2023/10/11
Nombre del Establecimiento COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Identificación del Producto Bolsa para MAIZ DESGRANADO, 500 g, marca PESQUERA DEL MAR

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del **Invima**.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	NA	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	

38951

5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	NA	
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma	Edwin Muñoz	Firma	Paola Andrea Cuéllar
Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	Nombre	PAOLA ANDREA CUÉLLAR TRUJILLO
C.C.	91.446.410	C.C.	40.078.671
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Clarena M. Villamizar D.	Firma	
Nombre	CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE	Nombre	
C.C.	1.094.248.620	C.C.	
Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD	Cargo	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39452

INGREDION - COLMAIZ

39453

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	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-14; 2024-08-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA
Dirección	CR 5 No 52-56 BR SALOMIA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 2.1.1	100,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 6.2.2	100,00	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	100,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Ninguna
	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 2154 De 2012, Resolución 2508 De 2012 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 7306-916-2024, Acta en Excel Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre La planta labora todo el año las 24 horas del dia en tres turnos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDUARDO LOPEZ MUÑOZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: GUILLERMO LEON TOBON OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: KATHERINE GUTIERREZ
Cargo: GERENTE DE CALIDAD
Documento: CC 31.321.619

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

30454

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	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	**Fecha**	2024-06-14; 2024-06-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA		
Dirección	CR 5 No 52-56 BR SALOMIA		
Representante Legal	ROSA CAROLINA PEREIRA		
Código inscripción planta	8903016903-6	**NIT**	890301690-3
Teléfonos	4315573;3104753933	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	jesus.munoz@ingredion.com
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	**Oficio comisorio**	7306-916-2024

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, Resolución 2154 de 2012, Resolución 2506 de 2012 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	410	**Maquilas**	LEVAPAN

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 Grasas; aceites; manteca; ácidos grasos; aceites esenciales; ceras (diferentes a las de abejas), de origen vegetal
	6.2.2 Almidones y féculas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Aceite de maiz	5.760	t/ANO
	Mezcla en polvo	12.000	t/ANO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	EDUARDO LOPEZ MUÑOZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
	GUILLERMO LEON TOBON OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	KATHERINE GUTIERREZ	GERENTE DE CALIDAD	CC	31.321.619

38455

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	CALI / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2024-08-14; 2024-08-13

DATOS GENERALES

Razón social	INGREDION COLOMBIA SA
Dirección	CR 5 No 52-56 BR SALOMIA
Subcategorías	6.2.2
Línea(s)	Mezcla en polvo

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. 18 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	a	10		
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 estacion(es) 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. 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. 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)					20,00

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. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	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)					15,00

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. 26 num 4	a	25		
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 28 num 7	a	25		

39456

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; 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 manpulador 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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 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. 18 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	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. 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	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
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 liberacion 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.19, num 3. 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. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR BUÑUELOS MARCA BUÑUELOS COLMAIZ PRESENTACION 25 Kg ENVASE SACO PAPEL KRAFT
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 2					100,00

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución del PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

3045

GLORIA COLOMBIA S.A.S

30458

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7303-4358-23

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)
GLORIA COLOMBIA SAS	KM 4 VI ZIPAQUIRA - COGUA COGUA-CUNDINAMARCA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 30 DE OCTUBRE AL 03 DE NOVIEMBRE DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
XIRLY YALENA SOLANO BRITO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

** **Nota:** El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías 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 los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen 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 DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página webinstitucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

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/Porsd/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 27 DE OCTUBRE DE 2023

CLARO MANUEL COTES PINEDO
Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Diana Yaneth Rosique A.
Cédula 52.385.664
Cargo Gerente sistemas integrados
Fecha 1/11/2023
02/11/2023

Powered by CamScanner

30459

Invima	INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION	Página 1 de 1
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVCRIE-FM14	Versión: 09	Fecha de emisión: 2021/08/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	78
Subcategoria2	77
Subcategoria3	80
Subcategoria4	83
Subcategoria5	77
Subcategoria6	-
Subcategoria7	-
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas:	5
Promedio total del porcentaje de:	79

Se cobra tasa?	NO	Tipo de medida	
Se toma muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Subcategoria (1) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5;Subcategoria (2) 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.3-6.4;Subcategoria (3) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5;Subcategoria (4) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.4;Subcategoria (5) 1.1-1.2-1.4-1.6-1.7-1.8-2.3-3.3-3.4-4.2-5.1-5.5-6.4;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Muy Buena Asesoría. Gracias

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

SE REALIZA VISITA EN ATENCION A TOMA DE MUESTRAS PARA DAR CUMPLIMIENTO EL CONTROL OFICIAL PARA ESTABLECIMIENTOS DURANTE LA VIGENCIA 2022 DIRIGIDOS A ESTABLECIMIENTOS VINCULADOS A IVC PARA EL PRODUCTO: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMIDESCREMADA LARGA VIDA CON NUMERO DE GUIA 25001177. SE ATIENDE VISITA DE ACUERDO EN LISTADO PRIORIZDO CUARTO TRIMESTRE.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: AMPARO TRUJILLO ZAMBRANO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02-DIROS

Firma:
Nombre: XIRLY YALENA SOLANO BRITO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTTC02-DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Diana Yoreth Luengas A
Cargo: Gerente Asesores Inmobs
CC: 27359664

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la PAE | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

39450

ALIMENTOS PIPPOS S.A.S

39461

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. 7303-1359-24

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)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES- GUASCA CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 27 AL 31 DE MAYO DE 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YANETH JIMENEZ NEIRA	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:** 312 327 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 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 27 DE MAYO DEL 2024

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

Recibido por
Firma
Nombre STELLA ONTIVEROS
Cédula 52220497
Cargo Gerente GR
Fecha 27-05-2024
28-05-2024.

39462

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	**NIT**	900031833-6
Teléfonos	6016498970;3152362164	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia@alimentospippo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-1359-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Denuncia , Solicitud con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	160	**Maquilas**	Supertiendas y Droguerias Ilimpica S.A. - Macs Comercializadora y Distribuidora SAS; MAKRO Distribuciones Mayoristas SA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

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

1.8.1 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 cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche liquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada	3.200	t/AÑO
Leche saborizada variedades	4.100	t/AÑO
Kumis con azucar y yogurt variedades	4.300	t/AÑO
Bebida lactea a base de yogurt semidescremada	196	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROLANDO CELY GOMEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YANETH JIMENEZ NEIRA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
STELLA ORTIZ RINCON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	52.204.934

39463

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	Acta No.	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	93,80	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	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	93,80
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.2-3.4-4.1; 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, 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 7303-1359-24, Acta en Excel, Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Denuncia Radicado número 20231269328, Solicitud radicado 20241110907, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado 20233018933 Se realiza visita en atención a: 1. Solicitud por parte del establecimiento 2. Denuncia relacionado en comunicación interna Invima 20233018933 del 04/12/2023 "Por medio de la presente, quiero informar el mal estado de un Refrigerio que le están proporcionando (PAE) a mi niño de 6 años en el Colegio Rodrigo Lara Bonilla I.E.D Sede B Calle 64 #28-19 Sur Barrio Candelaria la Nueva, Bogotá D.C, Colombia, este ocurrió el día de hoy en la mañana cuando tomo o consumió Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 04/ENE/2024, 22.56 LOTE LE596B56, Registro Sanitario RSA-0022866- 2022, la cual generó expulsión inmediata debido al mal sabor y mal olor, otro aspecto que quiero mencionar son las galletas que le están proporcionando junto con la mencionada Leche y es que son demasiado duras y más para un niño de estas edades, adicional es que tienen un sabor como a Manteca cuando debería ser más neutro el sabor o como las común y corriente en galletas. Datos de la galleta: F.VTO 16/OCT/24 LOTE 1018 Marca Country Notificación Sanitaria: NSA-001718-2016 Fabricado por Industria Panificadora El Country Ltda Cra 23 No. 164-36 PBX- (601) 6760150. BOGOTA.D.C", en relación a la denuncia se realiza trazabilidad al producto Leche Entera marca Pippo FAB 11/Oct/23, VEN 05/ENE/2024, 22.58 LOTE LE596B56 en mención sin encontrar ninguna desviación, el producto fue elaborado el 11/10/2023 con un total de 118.875 unidades, los despachos de este lote se realizaron entre el 01,04,07 y 09 de noviembre del 2023 a los operadores logísticos encargados, el establecimiento no ha recibido ninguna queja o reclamo de este producto, presentan analisis de laboratorio de microbiologia del lote involucrado con cumplimiento. Quien atiende la visita manifiesta que la fabricación de el producto se realiza bajo la ficha técnica y requisitos nutricionales establecida por la Secretaria de Educación y son auditados por una empresa interventora. 3. Resultados rechazados que se describen en documento adjunto en tres (3) folios. En la presente visita se dan por notificados los resultados rechazados aqui descritos y se anexan quince (15) folios. De acuerdo al requerimiento realizado en la visita del 26 de febrero del 2024 en relacion con la implementacion y presentación ante el Invima un plan de acción encaminado a prevenir la presencia de Cadmomacropeptido en las lineas de leche la empresa presenta documento donde se contemplan en las diferentes etapas del proceso acciones tendientes a identificar, prevenir y eliminar la ocurrencia y la causa raiz de las no conformidades relacionadas con con los posibles hallazgos; la empresa tambien indica que el procedimiento se encuentra en constante actualización
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	MARVIN CLAY ALVAREZ MORALES
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	YANETH JIMENEZ NEIRA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

Firma:	
Nombre:	ROLANDO CELY GOMEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	STELLA ORTIZ RINCON
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
Documento:	CC 52.204.934

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

Firma:	
Nombre:	
Cargo:	
Documento:	

39464

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	GUASCA / CUNDINAMARCA	Fecha	2024-05-27; 2024-05-28	

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche líquida ultrapasteurizada UHT larga vida entera, semidescremada deslactosada, descremada deslactosada ;Leche saborizada variedades ;Kumis con azucar y yogurt variedades

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	ar	10		No se cuenta con una instalacion que proteja los camiones que traen la leche cruda, pues queda expuesta a los cabios climaticos.
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. 18 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	a	10		
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 estacion(es) 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. 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. 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) 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. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	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) 15,00

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. 26 num 4	a	25		

38465

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 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa que los camiones que descargan la leche no tiene un procedimiento para hacer la limpieza del cubiculo de las mangueras de descargue, pues estaba lleno de polvo: Procedimiento de desmonte de tubería.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

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	ar	17		La empresa no garantiza la capacitación continua y permanente para todos los operarios
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)					8,30

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 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. 18 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. 18 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 embalaje. 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	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
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 liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	26		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. 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. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA POR 900 mL MARCA OLIMPICA
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					93,80

30466

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005		
	Código: IVC-IIIS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD) GUASCA-CUNDINAMARCA 2024-05-27

Nombre del Establecimiento ALIMENTOS PIPPO SAS

Identificación del Producto LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA DESCREMADA DESLACTOSADA MARCA OLIMPICA POR 900 ML

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	2	
4.4	Los alimentos que declaran que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trata, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	

38467

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-RIS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-02-23	

5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	2	
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	RSA-0022866-2022
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	2	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	2	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Rolando Cely Gómez / Yaneth Jiménez Neira	Nombre	Marvin Clay Alvarez Morales
C.C.	79267386 / 24.176.554	C.C.	77.098.992
Cargo	Profesionales Universitarios	Cargo	Profesional Universitario
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Stella Ortiz Rincón	Nombre	
C.C.	52.204.934	C.C.	
Cargo	Representante Legal Suplente	Cargo	

Gobierno de Colombia | Educación | Somos la Revolución de la Paz | Alimentos para Aprender | ALCALDÍA DE FLORIDABLANCA | CONSORCIO SOMOS FLORIDA

38468

QUICK AND TASTI RAPIDOS Y SABROSOS S.A.S

39469

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 5		
Representante Legal	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE		
Código inscripción planta	8150048215-1	**NIT**	815004821-5
Teléfonos	6026410908;3148979368	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia.calidad@qyt.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 liquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)

1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kefir, 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	L/AÑO

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

38470

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 5
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. 18 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 estacion(es) 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. 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. 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. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
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 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		Se observa aditamentos de tipo no sanitario para efectos de amarre 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. 5	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. 26 num 4	a	25		

38471

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 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; 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. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 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. 18 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. 18 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 embalaje. 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	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
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 liberacion 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.19, num 3. 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. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado 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 Subcategoría 1					97,13

38472

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 5

RESULTADOS

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

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

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.3.1 -1.4-2.2;
	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 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 7308-914-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados Se realiza intervención de resultados rechazados de laboratorio Invima según ensayo informe de ensayo 202403362; donde se señala un presunto incumplimiento de los determinantes previstos en la normalividad sanitaria respecto a su esterilidad 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: 242531B ; 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: GTT OC2

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: YERLIS PINEDA
Cargo: DIRECTORA DE GESTION INTEGRAL
Documento: CC 1.065.599.787

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Revolución PAE | Alimentos para Aprender | Alcaldía de Floridablanca | Consorcio Somos Florida

30473

PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.

Consorcio Somos Florida

38474

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	OFICIO COMISORIO			
	Código: IVC-INS-FM101	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2021-08-23	Página 1 de 1

OFICIO COMISORIO No. 7302-1686-23

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2023/11/14 hasta el 2023/11/17, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DE RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A TOMA DE MUESTRA DE PRODUCTO DE ACUERDO A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Sulay Milena Leal Leal	Profesional Universitario	

(*) *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 1 Teléfono (607) 6973537 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.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601) 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesulte.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 (601) 7458593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga el día 10 del mes de noviembre del año 2023

CARLOS EDUARDO BONCES ZAFRA
Asesor con funciones de Coordinación Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Diana Paola Carrero
Cédula 1090460769
Cargo Ude G. Caldas
Fecha 16.11.2023

Powered by CamScanner

38475

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorias	Puntajes
Subcategoria1	82
Subcategoria2	84
Subcategoria3	80
Subcategoria4	81
Subcategoria5	81
Subcategoria6	80
Subcategoria7	84
Subcategoria8	-
Subcategoria9	-
Subcategoria10	-
Subcategoria12	0
Subcategoria13	0
Subcategoria14	0
Subcategoria15	0
Materias Primas	-
Número de subcategorias evaluadas	7
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**82**

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida aplicada:**	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Las evaluadas con "ar" y/o "i" de la presente acta.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, además del cumplimiento a lo establecido en lo que corresponde y aplica a la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007. Se orienta al ciudadano sobre todas las inquietudes manifestadas durante la visita, se indica los canales y horarios de atención, y que la oficina del Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 se ubica en la Carrera 34 No 54-70 Barrio Cabecera del Llano en el municipio de Bucaramanga, y el correo electrónico es gttoriente1@invima.gov.co

Se realiza TOMA DE MUESTRAS, según documentos y actas anexas.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que NO son proveedores directos de Programas Sociales (PAE).

Powered by CamScanner