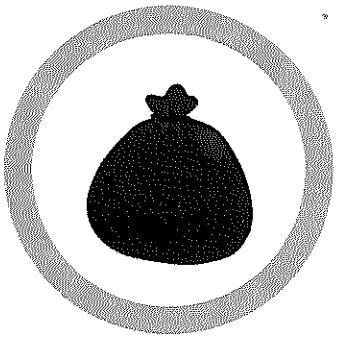
38260

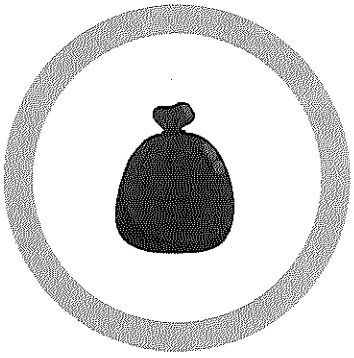
RECOLECCION DE RESIDUOS



TODOS LOS DESECHOS SON RECOLECTADOS EN BOLSAS PLÁSTICAS Y LLEVADAS A LAS CANECAS UBICADAS FUERA DEL ÁREA DE PROCESO. LA EMPRESA DE ASEO RECOGE LOS RESIDUOS Y LOS ELEMENTOS RECICLABLES SEGÚN LA FRECUENCIA EN EL MUNICIPIO POR LO CUAL NO REPRESENTAN UN FOCO DE CONTAMINACIÓN Y SE ENCUENTRA SITUADOS ALEJADOS DE LAS AREAS DE ALMACENAMIENTO.

CLASE DE DESECHO	ROTULADO	CONTENIDO BASICO
DESECHOS ORGANICOS	DESECHOS ORGANICOS BOLSA VERDE	Cascara de frutas y restos de alimentos no contaminados.
DESECHOS INORGANICOS	DESECHOS INORGANICOS BOLSA NEGRA	Barrido de prados y pisos (hojas, tallos, material biodegradable, desechos reciclables tales como cajas y plásticos de empaques secundarios). Serán entregados de forma independiente al carro recolector.

➢ SE DEBE CONTAR CON UN ÁREA ESPECÍFICA PARA EL MANEJO DE DESECHOS, EVITANDO ASÍ LA PROLIFERACIÓN DE INSECTOS.
➢ LOS DESECHOS SE DEBEN RECOLECTAR Y CLASIFICAR EN SU LUGAR DE ORIGEN. DIARIAMENTE DEBEN SER LLEVADOS AL SITIO DESTINADO PARA SU DISPOSICIÓN, EN UN LUGAR LEJANO AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO.
➢ LA BASURA SE DEBE RECOGER EN RECIPIENTES DE MATERIALES FÁCILES DE LIMPIAR E IMPERMEABLES QUE DISPONGAN DE TAPA QUE CIERRE HERMÉTICAMENTE DE MANERA AUTOMÁTICA.
➢ EN EL INTERIOR DEL RECIPIENTE SE DEBE COLOCAR UNA BOLSA DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO FIJADA EN LA BOCA.
➢ LAS BOLSAS DE BASURA SE DEBEN SACAR CADA VEZ QUE ESTÉN LLENAS.
➢ LOS RECIPIENTES SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR CADA VEZ QUE SE VACÍEN.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

El presente apartado se basa integramente en las normas establecidas para el efecto, tanto en la Resolución 2674 del año 2013, como en toda la normatividad sanitaria expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, así como las que las modifiquen, complementen o sustituyan. En el siguiente apartado se describen algunas generalidades establecidas en la referida Resolución, en cuanto a Buenas Practicas de Manufactura. Para ampliar este tema las entidades territoriales pueden remitirse a la normatividad sanitaria vigente expedida por el Ministerio de Salud y Proteccion Social.

PERSONAL MANIPULADOR

Según la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador debe contar con una certificación médica en la que conste la aptitud de la persona para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

CAPACITACION

El programa de capacitación continua deberá ser implementado a todo el personal manipulador y hará parte de la inducción al personal nuevo que ingrese a la operación del PAE.

PROVEEDORES

El operador debe garantizar un programa por escrito en el que sean detallados todos los aspectos y criterios de evaluación, aceptación y seguimiento a proveedores, que contengan las especificaciones de calidad, criterios de aceptación y rechazo de las materias primas e insumos.

ALMACENAMIENTO

El almacenamiento de los alimentos recibidos para la preparación y/o ensamble del complemento alimentario debe ser en sitios adecuados con el fin de evitar contaminación y alteración, y siempre cumpliendo con los requisitos que cada alimento exija.

LIMPIEZA Y DESINFECCION

El objeto de este programa es estandarizar el procedimiento de cumplimiento y verificación en donde se desarrolle cada uno de los procesos de limpieza y desinfección que se consideran necesarios para mantener los equipos y áreas con un grado adecuado de higiene, así como las actividades de registro y verificación.

CONTROL DE PLAGAS

Dentro del programa de control de vectores, se debe contemplar la planeación de actividades, cronograma, productos a utilizar, responsables de las acciones, planillas de registro y seguimiento a los cumplimientos. Adicionalmente se debe generar un diagnostico en el que se planteen las actividades preventivas a ejecutar.

30262

CUANDO DEBO LAVARME LAS MANOS



Después de ir al baño.

Antes y después de comer.





Antes, durante y después de preparar comidas.

Si estas con animales.





Tras toser, estornudar o sonarse la nariz.

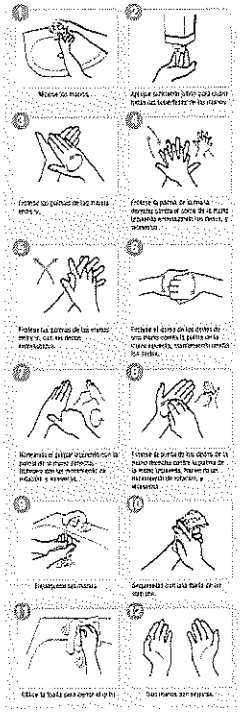
Cuando llegas a casa del colegio o del trabajo.





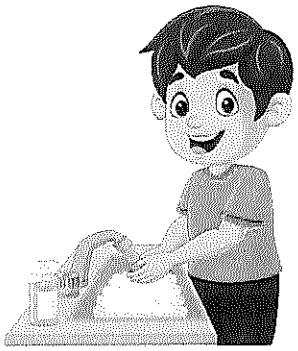
Tras estar con enfermos.

COMO LAVARSE LAS MANOS



IMPORTANCIA DEL LAVADO DE MANOS

El lavado de manos reduce la transmisión de las enfermedades infectocontagiosas . Es una medida de prevención efectiva y económica que debe ser accesible para todos.



CRONOGRAMA CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONSORCIO 82M								
CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE								
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS								
DURACIÓN/TEMAS A TRATAR	1.Inducción al Programa de alimentación Escolar e implementación del plan de saneamiento 2.Control de desperdicios, protocolo de la disposición final de los residuos 3.Higiene, medidas de protección y buenas prácticas de manufactura 4.Estandarización y gramajes, presentación de porciones y técnicas culinarias (manejo de texturas, sabores, colores, aromas, uso de especies y sazonadores naturales); Buen uso de aceites y grasas 5.Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, guías de preparación de los ciclos suministrados por parte de la entidad 6.Lectura de rotulado, etiquetado nutricional y criterios de calidad en la recepción de alimentos, 7. Protocolo de posible ETA y tomas de contramuestras, 8. Manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural, seguridad y salud en el trabajo. Duración: 10 horas		1.Inducción al Programa de alimentación Escolar e implementación del plan de saneamiento, 2. Control de desperdicios, protocolo de la disposición final de los residuos 7.Protocolo de posible ETA y tomas de contramuestras. Duración: 4 horas		3.Higiene, medidas de protección y buenas prácticas de manufactura, 5. Manejo adecuado de los alimentos en los procesos desarrollados, guías de preparación de los ciclos suministrados por parte de la entidad 6.Lectura de rotulado, etiquetado nutricional y criterios de calidad en la recepción de alimentos. Duración:3 horas		4.Estandarización y gramajes, presentación de porciones y técnicas culinarias (manejo de texturas, sabores, colores, aromas, uso de especies y sazonadores naturales); Buen uso de aceites y grasas 8.Manejo de extintores, manejo seguro de los cilindros de gas o gas natural, seguridad y salud en el trabajo, Duración:3 horas	
MUNICIPIO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
AGUADA		X		X		X		X
ALBANIA		X		X		X		X
ARATOCA		X		X		X		X
BARBOSA	X		X		X		X	
BARICHARA		X		X		X		X
BETULIA	X		X		X		X	
BOLÍVAR		X		X		X		X
CABRERA		X		X		X		X
CALIFORNIA		X		X		X		X
CAPITANEJO	X		X		X		X	
CARCASÍ	X		X		X		X	
CEPITÁ		X	X		X		X	

CERRITO		X		X		X		X
CHARALÁ		X		X		X		X
CHARTA		X		X		X		X
CHIMA	X		X		X		X	
CHIPATÁ	X		X		X		X	
CIMITARRA		X	X		X		X	
CONCEPCIÓN	X		X		X		X	
CONFINES		X		X		X		X
CONTRATACIÓN		X		X		X		X
COROMORO		X		X		X		X
CURITÍ		X		X		X		X
EL CARMEN DE CHUCURÍ		X		X		X		X
EL GUACAMAYO	X		X		X		X	
EL PEÑÓN		X		X		X		X
EL PLAYÓN	X		X		X		X	
ENCINO		X		X		X		X
ENCISO	X		X		X		X	
FLORIÁN		X		X		X		X
GALÁN		X		X		X		X
GAMBITA	X		X		X		X	
GUACA		X		X		X		X
GUADALUPE	X		X		X		X	
GUAPOTÁ	X		X		X		X	
GUAVATÁ	X		X		X		X	
GÜEPSA		X		X		X		X
HATO		X		X		X		X
JESÚS MARÍA		X		X		X		X
JORDÁN		X	X		X		X	
LA BELLEZA		X		X		X		X
LA PAZ		X		X		X		X
LANDÁZURI		X		X		X		X
LEBRÍJA	X		X		X		X	
LOS SANTOS	X		X		X		X	
MACARAVITA	X		X		X		X	
MÁLAGA	X		X		X		X	
MATANZA		X		X		X		X
MOGOTES	X		X		X		X	
MOLAGAVITA		X		X		X		X

38265

OCAMONTE		x		x		x		x
OIBA	x		x		x		x	
ONZAGA		x		x		x		x
PALMAR		x		x		x		x
PALMAS DEL SOCORRO		x	x		x		x	
PÁRAMO	x		x		x		x	
PINCHOTE	x		x		x		x	
PUENTE NACIONAL	x		x		x		x	
PUERTO PARRA		x		x		x		x
PUERTO WILCHES		x		x		x		x
RIONEGRO		x		x		x		x
SABANA DE TORRES		x		x		x		x
SAN ANDRÉS		x		x		x		x
SAN BENITO		x	x		x		x	
SAN GIL	x		x		x		x	
SAN JOAQUÍN		x		x		x		x
SAN JOSÉ DE MIRANDA		x		x		x		x
SAN MIGUEL		x		x		x		x
SAN VICENTE DE CHUCURÍ		x	x		x		x	
SANTA BÁRBARA		x		x		x		x
SANTA HELENA DEL OPÓN		x		x		x		x
SIMACOTA	x		x		x		x	
SOCORRO	x		x		x		x	
SUAITA		x		x		x		x
SUCRE		x		x		x		x
SURATÁ		x	x		x		x	
TONA	x		x		x		x	
VALLE DE SAN JOSÉ		x		x		x		x
VÉLEZ	x		x		x		x	
VETAS		x		x		x		x
VILLANUEVA	x		x		x		x	
ZAPATOCA		x		x		x		x

NOTA: Se aclara que todas las sedes educativas del municipio están convocadas para asistir el mismo día, en algunos de los municipios convocados se realizara la capacitación alterna de uno o más municipios aledaños al mismo.

ACTA DE REGISTRO DE ASISTENCIA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE - SANTANDER

PLAN DE CAPACITACION CONTINUADA

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR

MUNICIPIO:	TEMÁTICA:
HORA INICIO:	
HORA TERMINACIÓN:	
FECHA:	

No.	NOMBRE	CEDULA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
NOMBRE CAPACITADOR:			PROFESION:	T.P:	FIRMA:
NOMBRE CAPACITADOR:			PROFESION:	T.P:	FIRMA:

Nota: se acompañará de evidencia fotográfica

MANUAL DE CARGAS

38267

INTRODUCCIÓN

El estudio de los tiempos que emplea un manipulador de alimentos en las labores necesarias para cumplir con las tareas de suministrar una ración a cada beneficiario del PAE es una herramienta fundamental para mejorar la eficiencia y productividad en cada restaurante escolar. Si bien las condiciones de cada uno de los sitios donde se brindan los complementos alimentarios son distintas, en la generalidad son las tareas básicas las que definen las actividades y como se desarrollarán en la ejecución del día a día.

OBJETIVOS

- Mejorar la eficiencia en las tareas diarias.
- Reducir los tiempos de ocio.
- Establecer estándares de tiempo para tareas específicas.
- Desarrollar habilidades para gestionar el tiempo de manera efectiva

CONSIDERACIONES GENERALES

- Los tiempos estimados pueden variar según la complejidad de cada actividad realizada y la experiencia del manipulador de alimentos.
- Es importante realizar pausas a las actividades para evitar la fatiga y mantener la productividad.
- Cada espacio es distinto e influye la cantidad de manipuladores de alimentos presentes en el restaurante escolar y el número de complementos asignados.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN PREPARADO EN SITIO

1. Ponerse el uniforme

    - Descripción: llegar al sitio de trabajo, quitarse la ropa de calle, ponerse el uniforme completo incluyendo pantalón, blusa, zapatos, tapabocas y cofia.

2. Labores de limpieza y desinfección en general

    - Descripción: preparación de solución detergente y solución desinfectante, utilización de delantal plástico y guantes, procedimientos de limpieza y desinfección.

3. Limpieza y desinfección de manos

    - Descripción: dirigirse al baño, lavado de manos con jabón, secado de manos.

38268

4. Recepción de materias primas

    - Descripción: inspección, verificación de calidad, comprobación de temperatura de los alimentos que lo requieran, verificación de etiquetado, almacenamiento de los productos.

5. Labores de verificación de cantidades, elaboración de alimentos y alistamiento

    - Descripción: Descongelación de los productos que lo requieran, corte, pelado y limpieza y desinfección de productos, preparación de los ingredientes de las preparaciones del día, cocción y preparación de los menús antes de su entrega a los beneficiarios.

6. Servido y distribución

    - Descripción: porcionado de los alimentos de acuerdo al grupo escolar, llevar los platos a las mesas de consumo, servir bebidas según corresponda.

7. Recolección del menaje y limpieza y desinfección

    - Descripción: recolectar platos, vasos y cucharas, separar residuos por descomide en los recipientes, preparación de solución detergente y solución desinfectante, utilización de delantal plástico y guantes, procedimientos de limpieza y desinfección.

8. Diligenciamiento de formatos

    - Descripción: revisar las actividades realizadas en el día, diligenciar los formatos del PSB y del Plan de Mantenimiento. Diligenciar planillas de asistencia de beneficiarios.

ACTIVIDADES DESARROLLADAS POR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN RACIÓN INDUSTRIALIZADA

1. Ponerse el uniforme

    - Descripción: llegar al sitio de trabajo, quitarse la ropa de calle, ponerse el uniforme completo incluyendo pantalón, blusa, zapatos, tapabocas y cofia.

2. Labores de limpieza y desinfección en general

88269

- Descripción: preparación de solución detergente y solución desinfectante, utilización de delantal plástico y guantes, procedimientos de limpieza y desinfección.

3. Limpieza y desinfección de manos

   - Descripción: dirigirse al baño, lavado de manos con jabón, secado de manos.

4. Recepción de materias primas

   - Descripción: inspección, verificación de calidad, comprobación de temperatura de los alimentos que lo requieran, verificación de etiquetado, almacenamiento de los productos.

5. Distribución

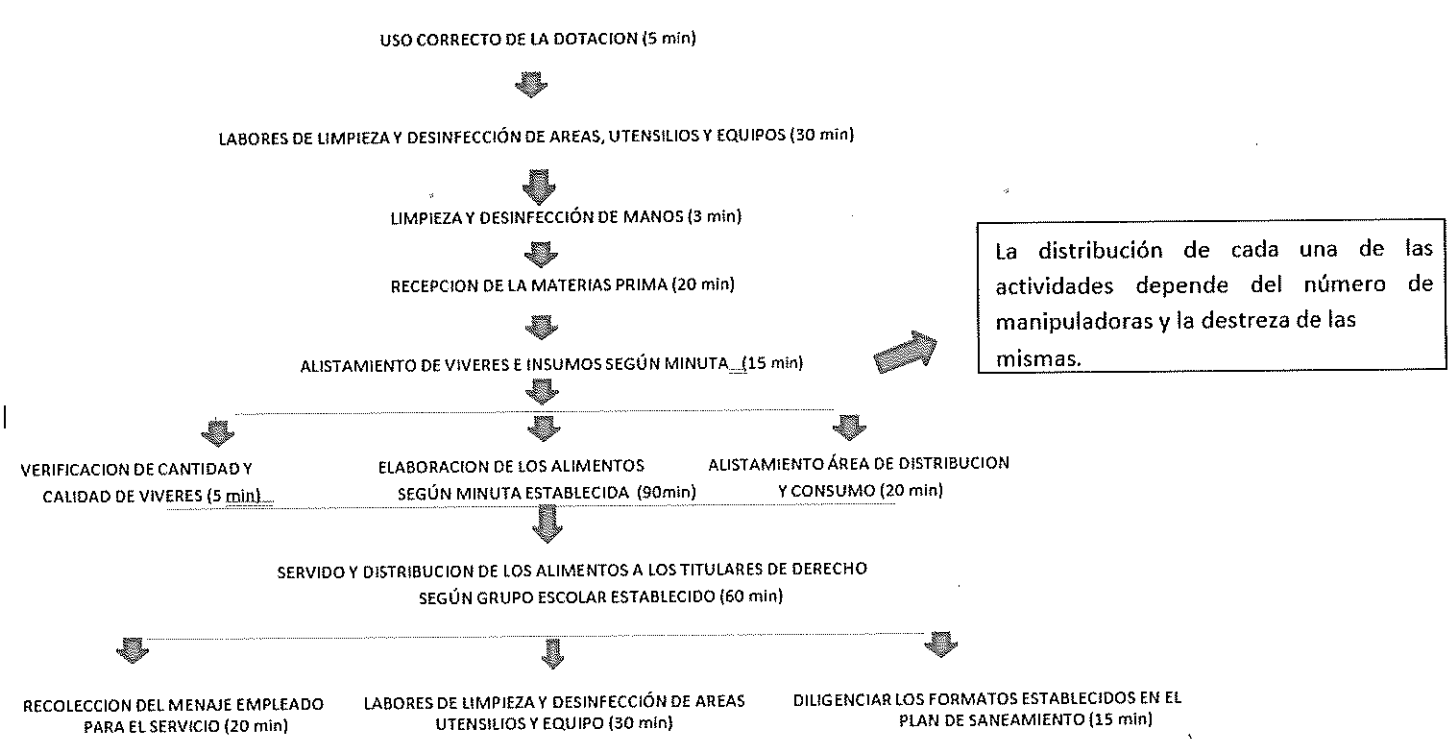
   - Descripción: alistamiento de las raciones de acuerdo al grupo escolar, entrega de cada grupo de alimentos a los beneficiarios.

6. Diligenciamiento de formatos

   - Descripción: revisar las actividades realizadas en el día, diligenciar los formatos del PSB y del Plan de Mantenimiento. Diligenciar planillas de asistencia de beneficiarios.

FLUJOGRAMAS DE ACTIVIDADES POR MODALIDAD Y TIEMPOS EMPLEADOS

MANUAL DE CARGAS OPERARIO MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA O TARDE

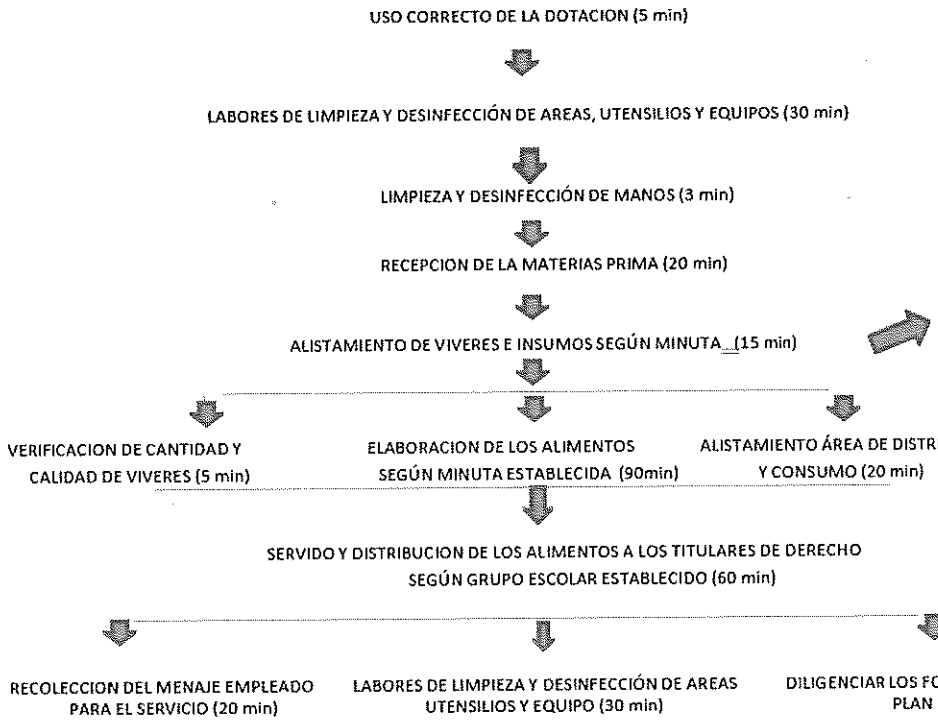


La distribución de cada una de las actividades depende del número de manipuladoras y la destreza de las mismas.

NOTA: El presente estudio de tiempos corresponde a la evaluación promedio en tres sedes educativas. Puede variar por el número de raciones atendidas en las sedes y por el número de manipuladores de alimentos ejerciendo las actividades diarias. El tiempo de recepción de los alimentos (una vez por semana) puede variar entre 20 minutos y 120 minutos, dependiendo de la cantidad de estudiantes focalizados.

3930

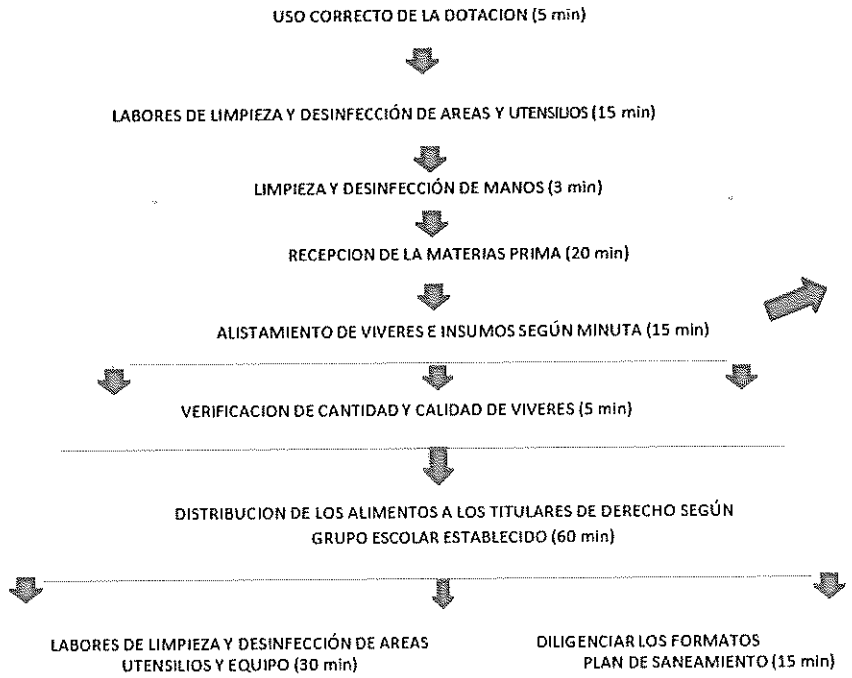
MANUAL DE CARGAS OPERARIO MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO ALMUERZO.



La distribución de cada una de las actividades depende del número de manipuladoras y la destreza de las mismas.

NOTA: El presente estudio de tiempos corresponde a la evaluación promedio en tres sedes educativas. Puede variar por el número de raciones atendidas en las sedes y por el número de manipuladores de alimentos ejerciendo las actividades diarias. El tiempo de recepción de los alimentos (una vez por semana) puede variar entre 20 minutos y 120 minutos, dependiendo de la cantidad de estudiantes focalizados.

MANUAL DE CARGAS OPERARIO MANIPULADOR DE ALIMENTOS COMPLEMENTO ALIMENTARIO TIPO RACIÓN INDUSTRIALIZADA.



La distribución de cada una de las actividades depende del número de manipuladoras y la destreza de las mismas.

NOTA: El presente estudio de tiempos corresponde a la evaluación promedio en una sede educativa. Puede variar por el número de raciones atendidas en las sedes y por el número de manipuladores de alimentos ejerciendo las actividades diarias.

3822

38278

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS



BODEGA DE ALMACENAMIENTO

38274

1. INTRODUCCION

El mantenimiento se define como un conjunto de normas y técnicas establecidas, para la conservación de los equipos para que proporcione mejor rendimiento durante el mayor tiempo posible.

El manejo y uso adecuado de los equipos en las bodegas de almacenamiento son de gran importancia ya que con esto se garantiza la buena ejecución del programa de alimentación escolar (PAE) en el Departamento de Santander

Algunos de los métodos más habituales para determinar qué procesos de mantenimiento deben llevarse a cabo son las recomendaciones de los fabricantes, la legislación vigente, las recomendaciones de expertos y las acciones llevadas a cabo sobre activos similares.

El mantenimiento preventivo es el destinado a la conservación de equipos o instalaciones mediante revisiones y reparación que garanticen su buen funcionamiento y fiabilidad. El mantenimiento preventivo se realiza en equipos en condiciones de funcionamiento a fin de evitar daños en los equipos; y el mantenimiento correctivo repara o pone en condiciones de funcionamiento aquellos que dejaron de funcionar o se encuentran averiados.

Este plan fue elaborado con el propósito de realizar mantenimiento a los diferentes equipos que se encuentran al servicio en las bodegas de almacenamiento, así como también para evitar los gastos innecesarios en aquellos equipos, que por no tener un adecuado mantenimiento preventivo se deterioran totalmente y ocasionan contratiempos en las actividades propias de la ejecución del programa de alimentación escolar. Por ello se dispone de un personal especializado en el mantenimiento de congeladores, sistemas eléctricos, equipos de medición (basculas y termómetros) y demás equipos necesarios para la ejecución del programa.

2. OBJETIVOS.

- Garantizar la correcta operación de los equipos utilizados en el desarrollo del Programa De Alimentación Escolar, específicamente los directamente relacionados con las actividades de recepción y almacenamiento.
- Establecer las acciones correctivas provenientes de los diagnósticos a los equipos tendientes a reparar las fallas producidas por el uso de los mismos.
- Establecer las acciones frente a las contingencias en la operación de los equipos.
- Evitar los inconvenientes provenientes de las fallas operativas de los equipos, tales como los retrasos, deterioro de materia prima, y todos aquellos que puedan demeritar la calidad del servicio.
- Establecer hoja de vida a los equipos en donde se consigne el estado inicial y cada uno de los mantenimientos realizados.

3. ALCANCE

Este programa de mantenimiento permite tener control de todas las actividades de mantenimiento, que se realicen con los equipos utilizados en todas las bodegas del operador destinadas a la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos a las modalidades de

ración preparada en sitio y ración industrializada de los diferentes municipios en los cual se desarrollan las actividades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del Departamento de Santander.

Con este documento se quieren dar instrucciones claras sobre el manejo adecuado de los equipos, medidas de control, reporte oportuno de fallas y adecuado mantenimiento de los equipos, con el fin de evitar retrasos en la operación, pérdida de alimentos o accidentes laborales.

4. RESPONSABLES

El Operador proporcionará los recursos necesarios para que las personas encargadas del mantenimiento, pueda ejercer su función en el momento oportuno.

Personal de mantenimiento

- Realizar tareas de mantenimiento.
- Evaluación y seguimiento de los proveedores de servicios.
- Llevar historial o registros de los mantenimientos realizados.

Siempre se debe tener un registro que nos aporte la información necesaria para la realización del mantenimiento, el cual sirva además para prevenir fallas o desperfectos de cualquier índole.

En el momento de encontrar o aparecer alguna falla o desperfecto, esta será informada por el personal a cargo del equipo a su jefe inmediato, para de esta manera solicitar al técnico encargado del mantenimiento que tome las medidas necesarias, para su solución y buen funcionamiento.

5. TIPOS DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Este tipo de mantenimiento es el que resulta de las inspecciones periódicas que revelan condiciones de falla y su objetivo es reducir alteraciones o retrasos en la ejecución del programa que muchas veces resultan por la negligencia de las personas encargadas. Entre las ventajas que presenta este tipo de mantenimiento se encuentran:

- Bajo costo en relación con el mantenimiento predictivo
- Reducción importante del riesgo por fallas o fugas.
- Reduce la probabilidad de paros imprevistos.
- Permite llevar un mejor control y planeación sobre el propio mantenimiento a ser aplicado en los equipos.

En las Bodega de almacenamiento del programa, los mantenimientos preventivos a congeladores, básculas, gatos y demás equipos, se realizarán por parte del personal de bodega mediante la verificación de un buen funcionamiento de los mismos con una frecuencia de acuerdo al equipo. Estos mantenimientos se registrarán en el formato de mantenimientos preventivos.

38296

MANTENIMIENTO CORRECTIVO: Consiste en reparar o sustituir aquellos equipos que no funcionaban adecuadamente como consecuencia de su mal estado o averías fortuitas. Se efectúa cuando las fallas han ocurrido.

Los mantenimientos correctivos se realizarán cuando sean solicitados por el personal encargado de los equipos y se dará aviso inmediato a encargado del mantenimiento. Estos mantenimientos se registrarán en el formato de mantenimientos correctivo.

6. DEFINICIONES

- **Mantenimiento:** son las acciones realizadas y cuyo objetivo es preservar un equipo o repararlo a un estado en el cual pueda llevar a cabo su función requerida
- **Mantenimiento de preventivo:** es el destinado a la conservación de equipos o instalaciones mediante la realización de revisión y reparación que garanticen su buen funcionamiento y fiabilidad.
- **Mantenimiento correctivo:** es aquel que corrige los defectos observados en los equipamientos o instalaciones, es la forma más básica de mantenimiento y consiste en localizar averías o defectos y corregirlos o repararlos. Este mantenimiento que se realiza luego que ocurra una falla o avería en el equipo que por su naturaleza no pueden planificarse en el tiempo, presenta costos por reparación y repuestos no presupuestadas, pues puede implicar el cambio de algunas piezas del equipo en caso de ser necesario.
- **Mantenimiento correctivo inmediato:** es el que se realiza inmediatamente de percibir la avería o defecto, con los medios disponibles, destinados a este fin.
- **Mantenimiento correctivo diferido:** al producirse la avería o defecto, se produce un paro de la instalación o equipamiento de que se trate, para posteriormente afrontar la reparación, solicitándose los medios para ese fin.

7. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

En las Bodegas de almacenamiento se pueden encontrar los siguientes equipos.

NEVERAS, REFRIGERADORES Y CAVAS DE CONGELACIÓN

Mantenimiento Preventivo

Ítem	Frecuencia
Limpieza del tanque de recolección de condensados	Mensual
Verificación que el equipo no pierda temperatura	Semanal
Verificación de las líneas eléctricas	Mensual
Verificación del estado de la toma corriente y el cable de poder	Mensual
Verificación de la ubicación del equipo; distancia de la pared (min 10 cm), alejado de fuentes de calor.	Mensual
Verificación hermeticidad de los empaques de la puerta. (No se encuentren despegados o	Mensual

dañados)	

BÁSCULAS Y/O BALANZAS

Mantenimiento Preventivo

Ítem	Frecuencia
Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante patrones conocidos de pesos específicos, esta labor la realiza una empresa certificada.	Inicial con patrones

TERMÓMETROS

Mantenimiento Preventivo

Ítem	Frecuencia
Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante Patrones conocidos de temperaturas específicas, esta labor la realiza una empresa certificada.	Inicial y nuevamente Anual

GATO HIDRÁULICO

Mantenimiento Preventivo

Ítem	Frecuencia
Cambio de empaques	6 meses o al evidenciarse deterioro.
Verificación llantas	Mensual
Lubricación	Trimestral

Las labores de mantenimiento correctivo dependerán de los daños presentados.

8. PLAN DE CALIBRACION

Objetivo

Establecer procedimientos para asegurar que todos los equipos de medición y prueba utilizados sean calibrados correctamente, garantizando así la fiabilidad de los resultados.

Alcance

Este plan aplica a todos los equipos de medición utilizados en las bodegas que afecten directamente el servicio.

Frecuencia de calibración

- Termómetro: anual
- Bascula: anual

Calibración

El equipo debe ser calibrado anualmente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el fabricante. La frecuencia podrá ajustarse con base en el historial de desempeño del equipo, condiciones de uso, o en caso de reparaciones o desviaciones detectadas durante verificaciones intermedias.
Si el equipo es nuevo, no es necesario calibrarlo antes de su primer uso ya que los equipos vienen calibrados.

Manejo de equipos fuera de calibración

- Retirar de uso inmediato.
- Informar al responsable.
- Registrar en la hoja de vida del equipo

9. PLAN DE CONTINGENCIA PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO

Con el fin de evitar cualquier problema se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

1. El personal de bodega debe reportar al jefe de bodega o al encargado de cualquier anomalía o mal funcionamiento que se presente con los equipos que se encuentren a su cargo.
2. El jefe de bodega debe realizar una revisión inicial de la falla presentada en el equipo para adoptar las medidas correctivas necesarias que permiten continuar con el desarrollo de las actividades. De acuerdo con la gravedad del daño deberá comunicarse de inmediato con el técnico encargado y solicitar el mantenimiento del equipo afectado.
3. Para una mayor efectividad se contará con personas naturales o empresas dentro del mismo municipio para que realicen las labores de mantenimiento, esto con el objetivo de disminuir tiempos de respuesta a las fallas presentadas.
4. Si no es posible realizar el arreglo del equipo, se solicitará la compra inmediata de un nuevo equipo lo antes posible.

10. EMPRESA ENCARGADA DEL MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

La persona encargada del mantenimiento correctivo de los equipos para el operador del programa de alimentación Escolar del departamento de Santander será: El Señor JORGE ENRIQUE RUIZ con cédula 13.471.471 con dirección Calle 43 No. 29-15 Barrio Giraluz.

38239

11. FORMATO DE HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE SANTANDER

CONSORCIO 82-M SANTANDER

FORMATO DE HOJA DE VIDA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

BODEGA DE ALMACENAMIENTO:			
MUNICIPIO:			
NOMBRE DEL EQUIPO:			
MARCA:	TIPO MATERIAL:	COLOR:	NÚMERO DE SERIE:
ESTADO RECEPCIÓN:	DIMENSIONES:		CAPACIDAD:

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE LABORES DE MANTENIMIENTO

FECHA MTTO	PREVENTIVO	CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	FIRMA	TIEMPO DE MANTENIMIENTO

NOMBRE, CARGO Y FIRMA DE QUIEN VERIFICA Y APRUEBA:

12. CRONOGRAMA Y FORMATO DE CONTROL DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE SANTANDER

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

FORMATO DE CRONOGRAMA DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
NEVERAS, REFRIGERADORES	Verificación que el equipo no pierda temperatura							
	Limpieza del tanque de recolección de condensados							
	Verificación de las líneas eléctricas							
	Verificación del estado de la toma corriente y el cable de poder							
	Verificación de la ubicación del equipo: distancia de la pared (min 10 cm), alejado de fuentes de calor.							
	Verificación hermeticidad de los empaques de la puerta. (No se encuentren despegados o dañados)							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
BÁSCULAS Y/O BALANZA	Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante patrones conocidos de pesos específicos.							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
TERMÓMETRO	Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante Patrones conocidos de temperaturas específicas, esta labor la realiza una empresa certificada.							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
GATO HIDRÁULICO	Cambio de empaques							
	Verificación llantas							
	Engrasado							
OBSERVACIONES								

RESPONSABLE, NOMBRE Y CARGO							

INSTRUCCIONES: DILIGENCIAR CON LA FECHA EN QUE SE DESEMPEÑA LA ACTIVIDAD DESCRITA EN EL RECUADRO SOMBREADO, REPORTAR EN OBSERVACIONES SI HAY ALGUNA NOVEDAD QUE AFECTE EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

38281

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE SANTANDER

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

FORMATO DE CRONOGRAMA DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
NEVERAS, REFRIGERADORES	Verificación que el equipo no pierda temperatura																				
	Limpieza del tanque de recolección de condensados																				
	Verificación de las líneas eléctricas																				
	Verificación del estado de la toma corriente y el cable de poder																				
	Verificación de la ubicación del equipo; distancia de la pared (min 10 cm), alejado de fuentes de calor.																				
	Verificación hermeticidad de los empaques de la puerta. (No se encuentren despegados o dañados)																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
BASCULAS Y/O BALANZA	Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante patrones conocidos de pasos específicos.																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
TERMÓMETRO	Calibración: Consiste en la estandarización de las medidas mediante Patrones conocidos de temperaturas específicas, esta labor la realiza una empresa certificada.																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		2	3	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
GATO HIDRÁULICO	Cambio de empaques																				
	Verificación llantas																				
	Engrasado																				
OBSERVACIONES																					

RESPONSABLE, NOMBRE Y CARGO																					

INSTRUCCIONES: DILIGENCIAR CON LA FECHA EN QUE SE DESEMPEÑA LA ACTIVIDAD DESCRITA EN EL RECUADRO SOMBREADO. REPORTAR EN OBSERVACIONES SI HAY ALGUNA NOVEDAD QUE AFECTE EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

DOCUMENTOS EMPRESA ENCARGADA CALIBRACIÓN INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN



ONAC ACREDITADO

ONAC ACREDITA A:

LABORATORIO DE METROLOGIA F Y H S.A.S.

NIT 900.782.495-1

Carrera 73 B # 64 F – 64 Bogotá D.C., Colombia

ISO/IEC 17025:2017

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo.

18-LAC-028

IAAC

ONAC

Fecha de publicación del Otorgamiento: 2019-07-08

Fecha de Renovación: 2022-07-08

Fecha de publicacion última actualización: 2024-12-16

Fecha de vencimiento: 2027-07-07

Director Ejecutivo

38288

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

COMEDORES ESCOLARES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO CONSORCIO 82-M SANTANDER

1. INTRODUCCION

El mantenimiento se define como un conjunto de normas y técnicas establecidas, para la conservación de los equipos para que proporcione mejor rendimiento durante el mayor tiempo posible.

El manejo y uso adecuado de los equipos en los comedores escolares es de gran importancia ya que con esto se garantiza la buena ejecución del programa de alimentación escolar (PAE) en el Departamento de Santander.

Algunos de los métodos más habituales para determinar que procesos de mantenimiento deben llevarse a cabo son las recomendaciones de los fabricantes, la legislación vigente, las recomendaciones de expertos y las acciones llevadas a cabo sobre activos similares.

El mantenimiento preventivo es el destinado a la conservación de equipos o instalaciones mediante revisiones y reparación que garanticen su buen funcionamiento y fiabilidad. El mantenimiento preventivo se realiza en equipos en condiciones de funcionamiento dentro del comedor escolar, a fin de evitar daños en los equipos; y el mantenimiento correctivo consiste en reparar o poner en condiciones de funcionamiento aquellos que dejaron de funcionar o se averíen cuando se esté ejecutando el contrato a cargo del OPERADOR.

Este plan fue elaborado con el propósito de realizar mantenimiento a los diferentes equipos que se encuentran al servicio en los comedores escolares, así como también para evitar los gastos innecesarios en aquellos equipos, que por no tener un adecuado mantenimiento preventivo se deterioran totalmente y ocasionan contratiempos en las actividades propias de la ejecución del programa de alimentación escolar. Por ello se dispone de un personal especializado en el mantenimiento de congeladores, sistemas eléctricos, equipos de medición (basculas y termómetros) y demás equipos necesarios para la ejecución del programa.

2. OBJETIVOS.

- Garantizar la correcta operación de los equipos utilizados en el desarrollo del Programa De Alimentación Escolar, específicamente los directamente relacionados con las actividades de recepción, almacenamiento y preparación.
- Establecer las acciones correctivas provenientes de los diagnósticos a los equipos tendientes a reparar las fallas producidas por el uso de los mismos.
- Establecer las acciones frente a las contingencias en la operación de los equipos.
- Evitar los inconvenientes provenientes de las fallas operativas de los equipos, tales como los retrasos, deterioro de materia prima, y todos aquellos que puedan demeritar la calidad del servicio.

3. ALCANCE

Este programa de mantenimiento permite tener control de todas las actividades de mantenimiento, que se realicen con los equipos utilizados en todas los Comedores Escolares con modalidad de ración preparada en sitio de los diferentes municipios en los cual se desarrollan las actividades para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar Pae del Departamento de Santander.

Con este documento se quieren dar instrucciones claras sobre el manejo adecuado de los equipos, medidas de control, reporte oportuno de fallas y adecuado mantenimiento de los equipos, con el fin de evitar retrasos en la operación o pérdida de alimentos.

38284

4. RESPONSABLES

El Operador proporcionará los recursos necesarios para que las personas y empresas encargada del mantenimiento, pueda ejercer su función en el momento oportuno.

Personal de mantenimiento

- Realizar tareas de mantenimiento.
- Evaluación y seguimiento de los proveedores de servicios.
- Llevar historial o registros de los mantenimientos realizados.

Siempre se debe tener un registro, que nos aporte la información necesaria para la realización del mantenimiento, el cual sirva además para prevenir fallas o desperfectos de cualquier índole.

En el momento de encontrar o aparecer alguna falla o desperfecto, esta será informada por el personal a cargo del equipo a su jefe inmediato, para de esta manera solicitar al técnico encargado del mantenimiento que tome las medidas necesarias, para su solución y buen funcionamiento.

5. TIPOS DE MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Este tipo de mantenimiento es el que resulta de las inspecciones periódicas que revelan condiciones de falla y su objetivo es reducir alteraciones o retrasos en la ejecución del programa que muchas veces resultan por la negligencia de las personas encargadas. Entre las ventajas que presenta este tipo de mantenimiento se encuentran:

- Bajo costo en relación con el mantenimiento predictivo
- Reducción importante del riesgo por fallas o fugas.
- Reduce la probabilidad de paros imprevistos.
- Permite llevar un mejor control y planeación sobre el propio mantenimiento a ser aplicado en los equipos.

En los comedores escolares, los mantenimientos preventivos a refrigeradores, congeladores, básculas, termómetros, estufas, licuadoras y ollas a presión, se realizarán por parte del personal manipulador, mediante la verificación de un buen funcionamiento de los mismos. Estos mantenimientos se registrarán en el formato de mantenimientos preventivos.

MANTENIMIENTO CORRECTIVO: Consiste en reparar o sustituir aquellos equipos que no funcionaban adecuadamente como consecuencia de su mal estado o averías fortuitas. Se efectúa cuando las fallas han ocurrido.

Los mantenimientos correctivos se realizarán cuando sean solicitados por el personal encargado de los equipos y se dará aviso inmediato a encargado del mantenimiento. Estos mantenimientos se registrarán en el formato de mantenimientos correctivo.

Tiempo: Máximo de Cinco (5) días hábiles – mantenimiento preventivo
Máximo de tres (3) días hábiles – mantenimiento correctivo.

6. DEFINICIONES

- **Mantenimiento:** definido como el conjunto de operaciones para que un equipamiento reúna las condiciones para el propósito para el que fue construido.

- **Mantenimiento de conservación:** es el destinado a compensar el deterioro sufrido por el uso, los agentes meteorológicos u otras cosas.
- **Mantenimiento correctivo:** que corrige los defectos o averías observados. Como su nombre bien lo indica es el mantenimiento encargado de corregir una falla que se presente en determinado momento. Este tipo de mantenimiento se realiza en las instalaciones físicas.
- **Mantenimiento correctivo inmediato:** es el que se realiza inmediatamente de percibir la avería y defecto, con los medios disponibles, destinados a este fin.
- **Mantenimiento correctivo diferido:** al producirse la avería o defecto, se produce un paro de la instalación o equipamiento de que se trate, para posteriormente afrontar la reparación, solicitándose los medios para ese fin.

7. OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

En los comedores escolares se pueden encontrar los siguientes equipos.
Como actividad previa, el personal manipulador de alimentos realizará una inspección visual del estado físico general del equipo, determinando si funciona o no. Si el equipo no prende o arranca se realizará el reporte a la ETC, para que esta, en conjunto con el Rector de la sede educativa, realicen el cambio o arreglo del dispositivo

NEVERAS, REFRIGERADORES Y CONGELADORES

Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Verificación de las líneas eléctricas	Mensual
Verificación de la ubicación del equipo; distancia de la pared (min 10 cm), alejado de fuentes de calor.	Mensual
Verificación del estado de la toma corriente y el cable de poder de los equipos	Mensual
Verificar hermeticidad de los empaques de la puerta. (no se encuentren despegados o dañados)	Mensual
Verificar que el equipo no esté perdiendo temperatura, midiendo con un termómetro la temperatura interna. (máximo 4°C neveras y -18°C en congeladores)	Diaria

ESTUFAS

Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Limpieza de fistos, quemadores y pilotos	No establecida. Depende de la necesidad del equipo. Máximo cada 3 meses
Verificación de las condiciones generales (corrosión, óxido, pintura)	Mensual
Verificar por olor la presencia de fuga de gas	Diaria
Estado de los quemadores (sin fisuras y verificando color azul de la llama)	Mensual

LICUADORAS

Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Verificación estado de las cuchillas	Mensual
Verificación estado de los empaques	Mensual
Verificación estado del vaso	Mensual

OLLA A PRESIÓN
Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Verificación estado del empaque (que no se encuentre roto o con grietas)	Mensual
Verificación válvula de seguridad (Que se mueva libremente en sentido vertical)	Mensual

GRAMERA O BÁSCULAS
Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Limpieza general	Diaria de acuerdo al Plan de Saneamiento
Calibración	Anual

TERMOMETROS
Mantenimiento Preventivo
Responsable: Personal manipulador de alimentos

Ítem	Frecuencia
Limpieza general	Diaria de acuerdo al Plan de Saneamiento
Calibración	Anual

8. PLAN DE CALIBRACION

Objetivo

Establecer procedimientos para asegurar que todos los equipos de medición y prueba utilizados sean calibrados correctamente, garantizando así la fiabilidad de los resultados.

Alcance

Este plan aplica a todos los equipos de medición utilizados en los comedores escolares que afecten directamente el servicio.

Frecuencia de calibración

- Termómetro: anual
- Bascula: anual

36286

Calibración

El equipo debe ser calibrado anualmente, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el fabricante. La frecuencia podrá ajustarse con base en el historial de desempeño del equipo, condiciones de uso, o en caso de reparaciones o desviaciones detectadas durante verificaciones intermedias.

NOTA: Los equipos entregados en las sedes educativas son nuevos; por lo tanto, no es necesario calibrarlos, ya que vienen previamente calibrados de fábrica.

Manejo de equipos fuera de calibración

- Retirar de uso inmediato.
- Informar al supervisor zonal.
- Registrar en la hoja de vida del equipo.

9. PLAN DE CONTINGENCIA PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS EN COMEDORES ESCOLARES DE RACIONES PREPARADA EN SITIO

Con el fin de evitar cualquier problema se estableció un plan de contingencia aplicable en caso de emergencia y ante la presencia de un caso fortuito o inesperado en el manejo del programa. El plan comprende una serie de actividades que se deben ejecutar de forma inmediata ante alguna falla en el programa trazado, estos aspectos y procedimientos son:

1. Las manipuladoras de alimentos deben reportar la anomalía presentada con cualquiera de los equipos utilizados para llevar a cabo la ejecución del programa de alimentación escolar, al supervisor municipal y al rector de la entidad educativa.
2. El supervisor municipal deberá dirigirse al centro educativo y revisar las fallas presentadas en el equipo para adoptar las medidas correctivas que aseguren la prestación normal del servicio. De acuerdo con la gravedad del daño deberá comunicarse con el Profesional del Operador, para que este en conjunto con la coordinación del programa tomen las medidas para reparar el daño del equipo.

Las medidas a realizar, en términos generales son las siguientes:

- Solicitud inmediata de la visita por parte del técnico para realizar el arreglo del equipo que presenta fallas.
- En el caso que el equipo deba retirarse para realizar el mantenimiento, el operador dará en calidad de préstamo temporal un equipo, que garantice la continuidad en la ejecución del programa, mientras se repara el equipo que presentó fallas.
- El mantenimiento correctivo de equipos se debe realizar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud que se haga por parte de la Institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de no realizarse este mantenimiento de forma inmediata o se requiera retirar el equipo de la Institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.
- Para el anterior plan de contingencia la manipuladora informará al supervisor municipal y está a su vez al Coordinador PAE de la zona, quien será el encargado de dar las directrices inmediatas para realizar el proceso, las actividades derivadas del proceso se diligenciarán en los formatos de hoja de vida del equipo.

10. EMPRESA QUE REALIZARÁ LAS LABORES DE MANTENIMIENTO

La persona encargada del mantenimiento de los equipos en los comedores escolares de los 82 Municipios del departamento de Santander será: El Señor JORGE ENRIQUE RUIZ con cédula 13.471.471 con dirección Calle 43 No. 29-15 Barrio Giraluz.

38.287

11. FORMATO DE HOJA DE VIDA DE EQUIPOS

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE SANTANDER

CONSORCIO 82-M SANTANDER

FORMATO DE HOJA DE VIDA Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		MUNICIPIO	
SEDE EDUCATIVA:			
NOMBRE DEL EQUIPO:		MODELO:	
MARCA:		COLOR:	NÚMERO DE SERIE:
ESTADO RECEPCIÓN:	TIPO MATERIAL:	DIMENSIONES:	CAPACIDAD:

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE LABORES DE MANTENIMIENTO

FECHA MTTO	PREVENTIVO	CORRECTIVO	DESCRIPCIÓN	TIEMPO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FIRMA

REVISADO POR:	**CARGO:**

12. CRONOGRAMA Y CONTROL MANTENIMIENTO PREVENTIVO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

FORMATO DE CRONOGRAMA DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
NEVERAS Y CONGELADORES	Verificación de las líneas eléctricas							
	Verificación de la ubicación del equipo; distancia de la pared (mín 10 cm), alejado de fuentes de calor.							
	Verificación del estado de la toma corriente y el cable de poder de los equipos							
	Verificar hermeticidad de los empaques de la puerta. (no se encuentren despegados o dañados)							
	Verificar que el equipo no esté perdiendo temperatura.							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
ESTUFAS	Limpieza de fistos quemadores y pilotos							
	Verificación de las condiciones generales (corrosión, óxido, pintura)							
	Verificar por olor la presencia de fuga de gas							
	Estado de lo quemadores (sin fisuras)							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
LICUADORAS	Verificación de las cuchillas							
	Verificación del empaque.							
	Verificación del estado del vaso							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
OLLAS A PRESIÓN	Verificación estado del empaque (que no se encuentre roto o con grietas)							
	Verificación válvula de seguridad (Que se mueva libremente en sentido vertical)							
OBSERVACIONES								

EQUIPO	ACTIVIDAD	SEPTIEMBRE	OCTUBRE				NOVIEMBRE	
		SEMANA	SEMANA				SEMANA	
		4	1	2	3	4	1	2
BASCULAS, GRAMERAS Y TERMÓMETROS	Limpieza general							
	Calibración							
OBSERVACIONES: REPORTAR CUALQUIER ANOMALÍA INMEDIATAMENTE AL SUPERVISOR MUNICIPAL PARA TOMAR MEDIDAS CORRECTIVAS								
RESPONSABLE: EL VISTO BUENO LO DEBE FIRMAR EL SUPERVISOR MUNICIPAL - NOMBRE Y CARGO								

INSTRUCCIONES: DILIGENCIAR CON LA FECHA EN QUE SE DESEMPEÑA LA ACTIVIDAD DESCRITA EN EL RECUADRO SOMBREADO, REPORTAR EN OBSERVACIONES SI HAY ALGUNA NOVEDAD QUE AFECTE EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

38289

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

FORMATO DE CRONOGRAMA DE VERIFICACIÓN DE ACTIVIDADES DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
NEVERAS Y CONGELADORES	Verificación de las líneas eléctricas																				
	Verificación de la ubicación del equipo; distancia de la pared (mín 10 cm), alejado de fuentes de calor.																				
	Verificacion del estado de la toma corriente y el cable de poder de los equipos																				
	Verificar hermeticidad de los empaques de la puerta. (no se encuentren despegados o dañados)																				
	Verificar que el equipo no esté perdiendo temperatura.																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
ESTUFAS	Limpieza de fistos quemadores y pilotos																				
	Verificación de las condiciones generales (corrosión, óxido, pintura)																				
	Verificar por olor la presencia de fuga de gas																				
	Estado de lo quemadores (sin fisuras)																				
OBSERVACIONES																					

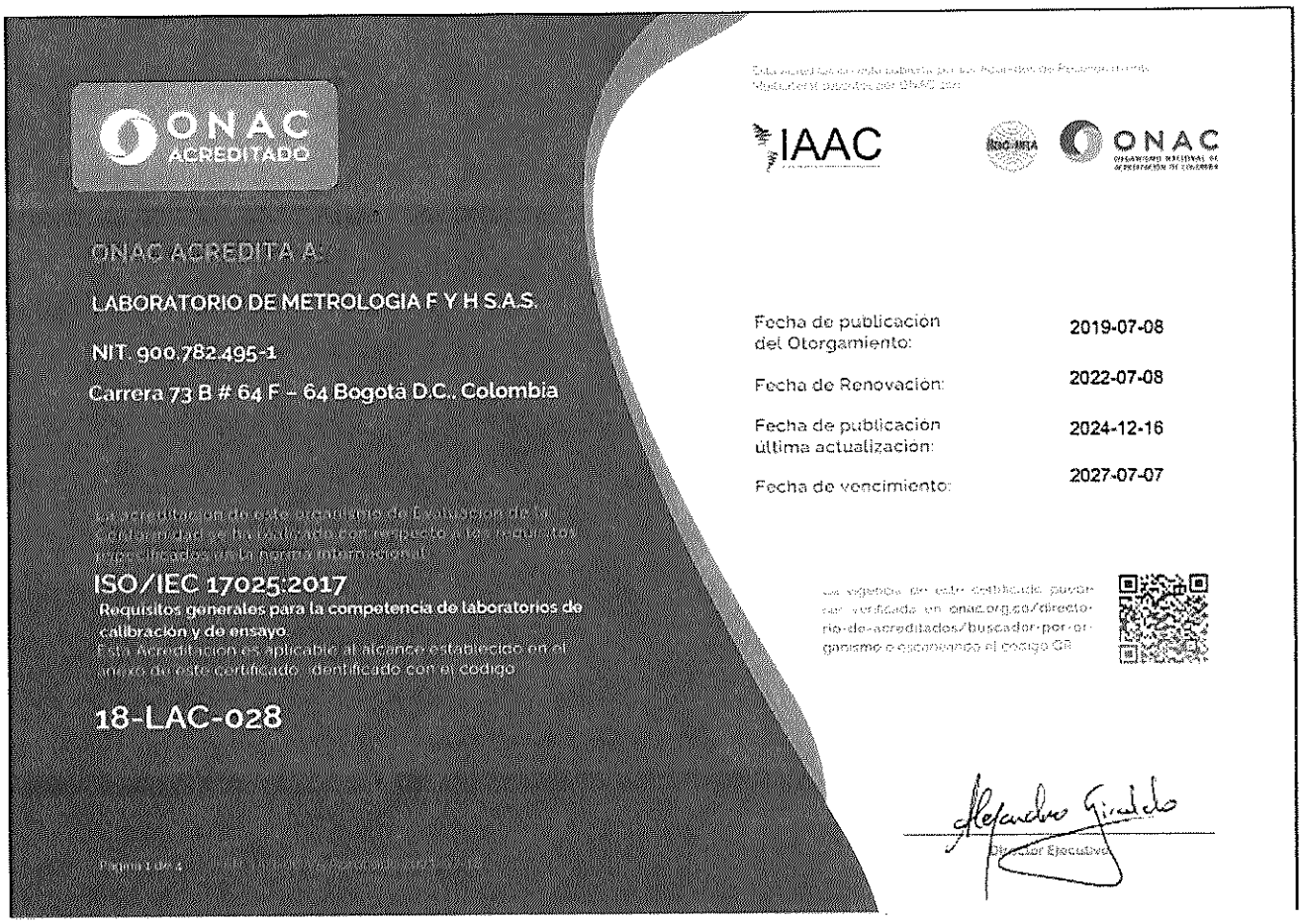
EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
LICUADORAS	Verificación de las cuchillas																				
	Verificación del empaque.																				
	Verificación del estado del vaso																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
OLLAS A PRESIÓN	Verificación estado del empaque (que no se encuentre roto o con grietas)																				
	Verificación válvula de seguridad (Que se mueva libremente en sentido vertical)																				
OBSERVACIONES																					

EQUIPO	ACTIVIDAD	ENERO		FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO	
		SEMANA		SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA	
		3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2
BÁSCULAS, GRAMERAS Y TERMÓMETROS	Limpieza general																				
	Calibración																				
OBSERVACIONES: REPORTAR CUALQUIER ANOMALÍA INMEDIATAMENTE AL SUPERVISOR MUNICIPAL PARA TOMAR MEDIDAS CORRECTIVAS																					
RESPONSABLE: EL VISTO BUENO LO DEBE FIRMAR EL SUPERVISOR MUNICIPAL - NOMBRE Y CARGO																					
INSTRUCCIONES: DILIGENCIAR CON LA FECHA EN QUE SE DESEMPEÑA LA ACTIVIDAD DESCRITA EN EL RECUADRO SOMBREADO, REPORTAR EN OBSERVACIONES SI HAY ALGUNA NOVEDAD QUE AFECTE EL FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO																					

38 290

DOCUMENTOS EMPRESA ENCARGADA CALIBRACIÓN INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN



ONAC ACREDITADO

ONAC ACREDITA A

LABORATORIO DE METROLOGÍA F Y H S.A.S.

NIT. 900.782.495-1

Carrera 73 B # 64 F – 64 Bogotá D.C., Colombia

ISO/IEC 17025:2017

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo

18-LAC-028

IAAC

ONAC

Fecha de publicación del Otorgamiento: 2019-07-08

Fecha de Renovación: 2022-07-08

Fecha de publicación última actualización: 2024-12-16

Fecha de vencimiento: 2027-07-07

Director Ejecutivo

38201

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



38292

1. INTRODUCCIÓN

Las materias primas y en general cualquier producto alimenticio pueden ser una fuente de contaminación si las condiciones higiénicas en las que llegan a un establecimiento no son las adecuadas. Por esta razón las empresas tienen que establecer los criterios necesarios que deben tener las materias primas y los insumos requeridos antes de la compra, para garantizar la inocuidad alimentaria. Al conjunto de estas condiciones se les llama especificaciones de compra.

Estableciendo un plan de control de proveedores se logra evitar que las materias primas y otros productos alimenticios de los que se provee el Operador para la ejecución del programa PAE signifiquen un riesgo para la salud de los beneficiarios. Es frecuente que, en las especificaciones de compra, además de los requisitos de inocuidad, se tengan en cuenta otros aspectos. En cualquier caso, siempre deberán recoger como prioridades los aspectos relacionados con la calidad de los alimentos de acuerdo con la normatividad legal vigente.

2. OBJETIVO

Garantizar que las materias primas e insumos suministrados por los proveedores, cumplan con los parámetros de inocuidad, higiene y calidad exigidos por la Resolución 5109 de 2005, Resolución 00335 de 2021 y Resolución 810 de 2022 y demás normas que las regulan y actualicen para el funcionamiento del programa de alimentación PAE, para disminuir el riesgo de contaminación y deficiencia de calidad en los productos requeridos para la atención del PAE en el Departamento de Santander.

3. ALCANCE

Aplica a la selección, seguimiento y control de proveedores del CONSORCIO 82 – M SANTANDER y toda la gestión de entregas y control de materias primas.

4. RESPONSABLES

- Coordinadora Logística y nutricionista: Participan en el proceso de planeación del plan. Ejecuta el proceso de selección y evaluación de proveedores y realiza la compra.
- Coordinador Logístico y de Bodega: Asegurar el recibo de materias primas e insumos, basados en los criterios de aceptación y rechazo establecidos, así como especificaciones técnicas. Reporta las alimentos e insumos que son rechazados.
- Representante Legal: Participa en el proceso de planeación del plan y el proceso de selección de proveedores.
- Área contable: Participa en el proceso de planeación del plan, y el proceso de selección de proveedores, así como en la revisión del cumplimiento de normas legales respecto a los temas tributarios.
- Proveedor: Suministrar las materias primas, garantizando su inocuidad.

5. MATERIAS PRIMAS REQUERIDAS

Para el presente plan, se requiere las materias primas relacionadas a continuación:

- Cereales, leguminosas, azucares, aceite, sal, tubérculos, verduras: los requisitos técnicos generales, de transporte, almacenamiento y vida útil y normatividad, para adquisición de estos alimentos, son los detallados en el anexo técnico compras públicas locales de la resolución 00335 de 2021.

- Alimentos de alto riesgo: Carnes, lácteos, frutas, huevos. los requisitos técnicos generales, de transporte, almacenamiento y vida útil y normatividad, para adquisición de estos alimentos, son los detallados en el anexo técnico compras públicas locales Resolución 5109 de 2005, Resolución 00335 de 2021 y Resolución 810 de 2022 y demás normas que las regulan y actualicen.

Nota: Para los alimentos de alto riesgo (carnes) se requerirá dentro de la documentación legal como criterio de selección, el cumplimiento en los registros de la trazabilidad del origen de la carne, resultados microbiológicos, acta de inspección del canal, autorización sanitaria de la planta y categoría. El establecimiento debe estar vigilado y controlado por la autoridad sanitaria competente (Entidades Territoriales de Salud o INVIMA). Adicionalmente estos productos deberán contar con los siguientes requisitos documentales. (i) El producto debe estar acompañado de la guía de transporte de carne o documentos equivalentes; (ii) Los productos empacados deben cumplir con las condiciones de rotulado establecidas en la normatividad sanitaria vigente; (iii) Los productos que lo requieran contarán con registro sanitario vigente otorgado por el INVIMA.

6. DEFINICIONES

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuya los riesgos inherentes a la producción.

FICHA TÉCNICA: Documento que describe un producto como nombre, composición, presentaciones, envases y proceso.

INSPECCIÓN: Acción de medir, examinar, ensayar o verificar una o varias características de un producto y de compararlas con los requisitos especiados, con el fin de establecer su conformidad.

MATERIA PRIMA: Los elementos que se incluyen en la elaboración de un producto. La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final.

MATERIA PRIMA CRÍTICA: Aquella materia prima que interviene en la elaboración de un producto, forma parte de su composición y es de importancia determinante en el proceso de fabricación.

ALIMENTO DE ALTO RIESGO: son aquellos que poseen unas características especiales que hacen de ellos un medio de cultivo ideal para el desarrollo de gérmenes patógenos, y por tanto, son peligrosos para la salud. En su caso se debe prestar una atención especial a la manipulación.

NO CONFORMIDAD: Falta de cumplimiento de los requisitos específicos.

PROVEEDOR: Organización que proporciona un producto o un servicio.

PROVEEDOR EXTERNO: Proveedor que no es parte de la organización.

CALIDAD: Grado en el que un conjunto de características inherentes de un objeto cumple con los requisitos.

REQUISITOS: Necesidad o expectativa, generalmente implícita u obligatoria.

SEGUIMIENTO: Determinación del estado de un sistema, un proceso, un producto, un servicio o una actividad.

7. SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Procedimiento para Selección:

Para la selección del proveedor se solicitará información previa:

7.1. Proveedores de alimentos o insumos de aseo:

✓ Ficha técnica de los alimentos o insumos
✓ Muestras – Si aplica
✓ Cotización
✓ Documentos legales
✓ Plazos de Entrega
✓ Certificados de Calidad o microbiológicos- si aplica
✓ Verificación en página del INVIMA de la vigencia de la notificación, registro sanitario o permiso de cada uno de los productos a utilizar.
✓ Verificación de volumetría de aceites.

7.2. Proveedores de servicios:

✓ Cotización
✓ Documentos legales
✓ Cotización
✓ Documentos legales y/o normativos (Certificaciones de funcionamiento, fichas técnicas y procedimientos en caso de servicios de fumigación, desinfección, lavado de tanques).

Si el proveedor cumple los requisitos anteriormente mencionados y con previa aprobación del Representante Legal, se procede a gestionar la compra de los alimentos, insumos o servicios (que se proporcionarán la operación del programa o adquisición de servicio).

8. EVALUACIÓN DE PROVEEDORES:

Los proveedores serán evaluados inicialmente para su selección e ingreso al listado maestro y al proceso de proveeduría y cada 3 meses se evaluará como seguimiento al cumplimiento en cada uno de los criterios solicitados por el operador, para ello se aplicará el formato FR-001-P donde se califica cada uno de los criterios de aceptación y se obtendrá el puntaje así:

Calificación	Resultado	Acción a tomar	Frecuencia Evaluación
90-100%	APROBADO	Proveedor Confiable	Semestral
70-89%	CONDICIONADO	Plan de acción-mejora continua	Mensual
Igual o <69%	NO APROBADO	Rechazo de proveedor	Sujeto al cumplimiento de las condiciones

Criterios de aceptación

Como criterios de selección se incluyen:
a. Criterios estratégicos: ubicación, experiencia y disponibilidad.
b. Criterios técnicos: cumplimiento, respuestas al incumplimiento, infraestructura, capacitación del personal, parque automotor, operación, calidad, fichas técnicas, conceptos sanitarios favorables, registros sanitarios y alimentos con normas de rotulado y etiquetado.
c. Criterios comerciales: precio, servicio al cliente, criterios para la selección de proveedores, forma de pago.

Criterios de rechazo

Cuando un proveedor es rechazado debido a una calificación desfavorable durante la aplicación de los criterios de evaluación o seguimiento o cuando una vez seleccionado, los alimentos o insumos que suministre no cumplen con los requisitos solicitados, se le debe comunicar mediante escrito, diligenciando y enviando al proveedor el formato de evaluación de proveedores FR-001-P, para que este ejecute el plan de acción con las medidas que se tomarán si desea volver a realizar el proceso de selección.

Adicionalmente se deben tener en cuenta los criterios de aceptación y rechazo descritos en el Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de la Resolución 335 el cual cita: "El operador debe dar cumplimiento a la reglamentación sanitaria vigente, especialmente al contenido de las Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005 y 810 de 2022, garantizando en todo momento la calidad sensorial, nutricional, e inocuidad de los alimentos elaborados y/o suministrados. Es claro que deben ser rechazadas materias primas y demás alimentos e insumos en cualquiera de las etapas de la cadena productiva cuando se presente(n) alguna (s) de las siguiente(s) causas:

- Condiciones de empaque, que afecten la inocuidad del producto.
- Alimentos que no cumplan con las condiciones organolépticas aceptables (Color, sabor, olor, textura).
- Los alimentos cuyas características y empaques no correspondan a lo establecido en la ficha técnica.
- Incumplimiento al rotulado del empaque primario y/o alimentos con fecha de vencimiento expirada o inconsistencia con la información reportada en este.
- Incumplimientos o inconsistencias de las características de las materias primas según fichas técnicas y normatividad: cantidad, calidad, características organolépticas.
- Los vegetales y frutas que presenten alteración física en su apariencia, moho, hongos, o inicios de procesos de descomposición.
- Las carnes que presenten características de olor, color, textura y apariencia diferentes a los normales. Este rechazo se llevará a cabo previa confirmación técnica por parte del responsable de la operación.
- Alimentos que se conservan al vacío, y que hayan perdido esta condición.

• Los productos empacados y que su empaque primario o secundario se encuentre deteriorado, roto o raído.
• Los productos alimenticios envasados que presenten decoloración u hongos.
• Los huevos rotos, sucios, con manchas de sangre o materia fecal.
• Los alimentos que sean transportados o almacenados junto con otros productos diferentes como sustancias químicas, tóxicas y demás.
• En el momento de la recepción los alimentos que no cumplan con las temperaturas establecidas de conservación (especialmente productos perecederos de alto riesgo), siendo estas de refrigeración y de congelación, las que deben ser verificadas mediante el uso de termómetros debidamente calibrados.

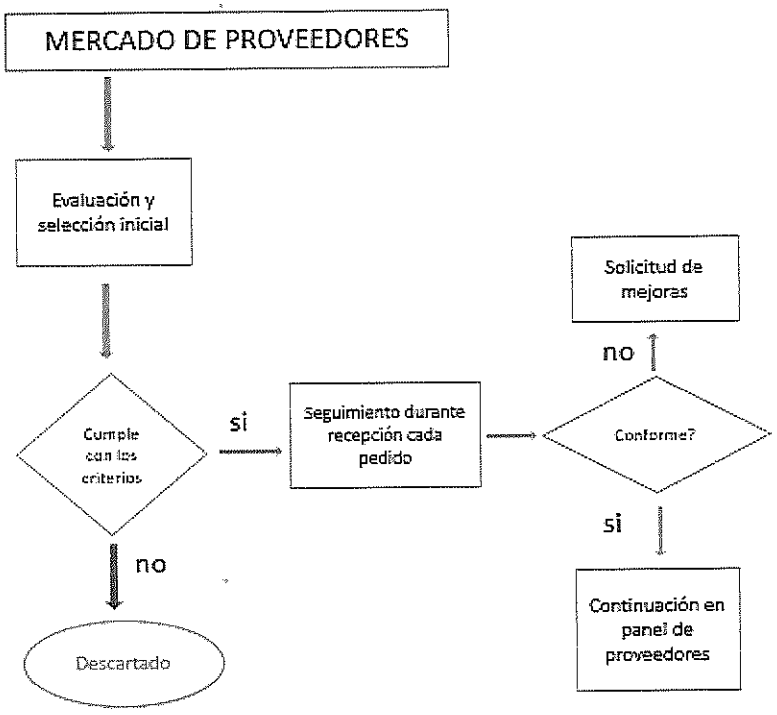
9. SEGUIMIENTO Y CONTROL DE PROVEEDORES

De acuerdo con la calificación obtenida se establece la frecuencia de evaluación de seguimiento.

El control a proveedores se realizará de manera semanal, durante el ingreso de los alimentos e insumos o servicios recibidos en la bodega del Operador o sedes educativas donde opera el Consorcio.

Los proveedores que hacen parte del panel de proveedores que son los que están incluidos en el listado maestro, se les realizará los pedidos semanales, quincenales o mensuales de acuerdo con la necesidad y criterio del operador, y se legaliza su compra formalmente mediante la emisión de Orden de Compra para despacho de los alimentos o insumos. A continuación, se presenta la figura 1, que muestra el proceso de control de los proveedores del Operador.

Figura 1. Proceso control de proveedores



10. ASPECTOS Y CRITERIOS DE EVALUACION MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Los aspectos y criterios de evaluación de materias primas e insumos permiten calificar que los alimentos e ingredientes utilizados, cumplan con los requisitos de calidad, inocuidad, frescura y trazabilidad establecidos por las normas sanitarias.

Los aspectos se refieren a los elementos que se revisan durante la recepción, almacenamiento y uso de los productos, mientras que los criterios de evaluación son los parámetros o condiciones especificas que determinan si el producto es apto o no apto para su utilización.

En conjunto, estos controles garantizan que las materias primas e insumos cumplan con las condiciones de calidad consumo de la población.

10.1 RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS

ASPECTOS A EVALUAR
- Condiciones higiénicas del área y del personal.
- Estado del transporte.

CRITERIOS DE EVALUACION
- Las materias primas llegan en vehículos limpios y en buen estado.
- Se rechazan los insumos con signos de contaminación, daño o alteración.

10.2 ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ASPECTOS A EVALUAR
- Condiciones de almacenamiento.
- Rotulación y sistema PEPS.
- Separación de alimentos por tipo.

CRITERIOS DE EVALUACION
- Los alimentos están debidamente rotulados y organizados
- Se realiza control de fechas de vencimiento y registro de temperaturas
- No hay evidencia de plagas, humedad o contaminación cruzada

10.3 CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD

ASPECTOS A EVALUAR
- Cumplimiento de especificaciones técnicas del producto
- Estado físico y organoléptico de los productos
- Buenas prácticas de manufactura (BPM)

CRITERIOS DE EVALUACION
- Las materias primas cumplen con los estándares de calidad establecidos.
- No se observa olores, sabores o colores anormales
- El personal aplica correctamente las normas de BPM y manipulación segura.

11. CARACTERIZACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Consiste en la identificación, descripción y evaluación de las propiedades físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas de los alimentos y productos utilizados.

CLASIFICACION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Según su origen:
- Vegetales: frutas hortalizas, tubérculos, legumbres, cereales.
- Animales: carne, pollo, huevo
- Mixtos o procesados: productos industrializados (harinas, aceites, condimentos)

Según grado de procesamiento:
- Primarios: alimentos frescos sin transformación
- Semielaborados: alimentos con algún proceso
- Elaborados: productos listos para el consumo o cocción.

Según su uso en el proceso:
- Materia principal: insumos que conforman el plato (arroz, carne, verduras)
- Materia prima complementaria: ingredientes de apoyo (aceite, sal, condimentos)

11.1 PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACION

- Recepción: inspección visual y documental de los productos
- Verificación de calidad: comparación con fichas técnicas y especificaciones.
- Registro: diligenciamiento del formato de control
- Almacenamiento: ubicación según condiciones requeridas
- Monitoreo: revisión periódica de su estado, fechas y condiciones de conservación

11.2 IMPORTANCIA DE LA CARACTERIZACION

- Garantiza la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos entregados a los beneficiarios
- Permite el control de proveedores y trazabilidad de los productos
- Facilita la detección temprana de no conformidades y la implementación de medidas correctivas
- Contribuye al cumplimiento de las normas sanitarias

12. SISTEMA PEPS

El sistema PEPS consiste en utilizar o despachar primero los productos que ingresaron antes a la bodega, garantizando que los alimentos o insumos más antiguos se consuman antes que los más recientes.

El principal objetivo es evitar pérdidas por vencimiento o deterioro de productos, asegurando la frescura, calidad e inocuidad de las materias primas utilizadas.

APLICACIÓN
- Al recibir nuevos productos, se colocan detrás de los que ya estaban almacenados.
- Los productos antiguos se usan primero.
- Se revisan las fechas de vencimiento y el orden cronológico de ingreso.

VENTAJAS
- Reduce el desperdicio de los alimentos.
- Mantiene el control de inventarios.
- Asegura la entrega de productos en óptimas condiciones.
- Facilita la trazabilidad y el cumplimiento de normas sanitarias.

13. ROTULADO SEGÚN LA NORMATIVIDAD

El rotulado de alimentos es el conjunto de información escritas, impresas o graficas que aparecen en el empaque o envase de un producto alimenticio, con el fin de infirmar al consumidor sobre su composición, origen, uso y condiciones de conservación.

De acuerdo con la normatividad colombiana todo alimento debe estar debidamente rotulado y legible, cumpliendo los siguientes requisitos mínimos.

13.1 NORMATIVIDAD APLICABLE

RESOLUCION 5109 DE 2005: establece los requisitos generales de rotulado o etiquetado de alimentos y materias primas. Dispone que toda etiqueta debe incluir información veraz, clara, visible y en idioma español, que permita identificar el producto y sus condiciones de uso.

RESOLUCION 333 DE 2011: Regula el rotulado nutricional complementario y la declaración de propiedades nutricionales y saludables, estableciendo las condiciones para declarar si un alimento es "fuente de", "alto en" o "libre de" determinados nutrientes.

RESOLUCION 810 DE 2021: Actualiza las normas anteriores y establece el rotulado frontal de advertencia nutricional, obligatorio para productos con altos contenidos de sodio, azucares o grasas saturadas, además de reforzar los requisitos de información nutricional, ingredientes y tamaño de porciones.

FIGURA 6. Forma del sello frontal de advertencia



13.2 IMPORTANCIA

El cumplimiento de estas resoluciones garantiza que los alimentos e insumos suministrados sean:

- Seguros y trazables
- Cumplan con los requisitos sanitarios y de información
- Permitan una adecuada gestión y control de calidad durante la recepción y almacenamiento.
- Faciliten la verificación de fechas, origen y condiciones de conservación.

ANEXOS

FORMATO DE ACEPTACION Y/O RECHAZO DE PROVEEDORES FR-001-P				
CONSORCIO 82-M SANTANDER				
Programa de Alimentación Escolar PAE Santander				
Nombre del proveedor:				Fecha:
Producto o servicio:				
Nit:			Contacto	
Dirección			Telefono	
Selección de proveedores				
Criterios de Selección	Ponderación	Parametros de calificación	Calificación	Observaciones
Precio	20%	A: PRECIO CONSTANTE B: ECONOMICO C: TIPO DE DESCUENTOS		
Disponibilidad	20%	A: INVENTARIO EN BODEGA B: DISPUESTO PARA LAS ENTREGAS		
Experiencia	10%	A: AÑOS DE EXPERIENCIA		
Técnico	20%	A: SANITARIO-REGISTROS SANITARIOS B: ROTULADO-EMPAQUE		
Oportunidad	20%	A: PUNTUALIDAD EN LAS ENTREGAS PROGRAMADAS		
Atención a los reclamos	10%	A: RESPONDE DE MANERA INMEDIATA A UNA QUEJA, RECLAMO Y SUGERENCIAS		
Calificación			0	
Resultados de la evaluación				
APROBADO	proveedores que cuente con una calificación de un rango de 90 al 100			
CONDICIONADO	proveedores que cuente con una calificación de un rango de 70 al 89			
NO APROBADO	proveedores que obtengan una calificación menor o igual a 69			
Nombre de quien realizó la evaluación		Nombre de quien aprobó		

FORMATO DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Programa de Alimentación Escolar PAE Santander

FECHA	PROVEEDOR	MARCA	PRODUCTO	REGISTRO SANITARIO	CANTIDAD	N° DE LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	INSPECCION						ESTADO DEL EMPAQUE		T °C	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
								OLOR		COLOR		TEXTURA						
								B	M	B	M	B	M	B	M			

Página 1

Elaborado por: Andrea Durán – Ingeniera de Alimentos	Revisado y aprobado por: Eduardo Reyes Bedoya – Ingeniero Agroindustrial
CONSORCIO 82-M SANTANDER	Página 11 de 11

38801

GESTION SOLICITUD VISITA DE INSPECION, VIGILANCIA Y CONTROL.

Bucaramanga, 22 de octubre de 2025

38302

Señores
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA.
Bucaramanga

Asunto: Solicitud visita de Inspección, Vigilancia y Control a proveedores.

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos solicitar la programación de una visita de inspección, vigilancia y control a nuestros proveedores, con el fin de realizar seguimiento y verificación de las concentraciones en Caseinomacropeptido (CMP) en la leche.

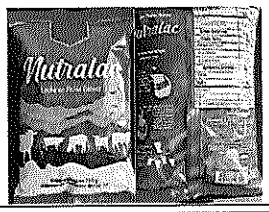
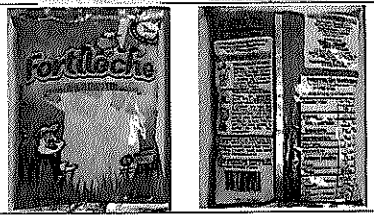
A continuación, relacionamos los datos de contacto de los proveedores con el fin de coordinar las respectivas visitas:

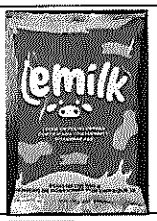
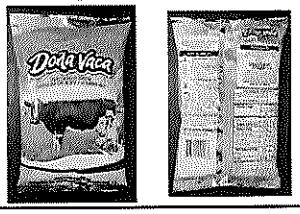
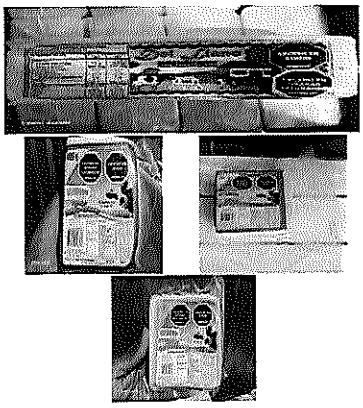
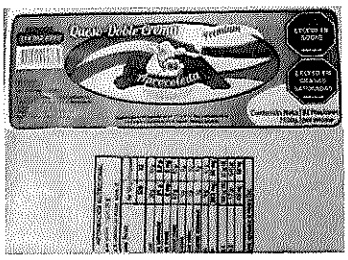
INFORMACION DEL PROVEEDOR	INFORMACION DE LAS PLANTAS DE PRODUCCION			
PROVEEDOR	PLANTA	DIRECCION	CIUDAD	DEPARTAMENTO
ALIMENTOS PIPPO SAS	ALIMENTOS PIPPO SAS	VEREDA FLORES, PARQUE AGROINDUCTRIAL BUE	GUASCA	CUNDINAMARCA
ANDINA EN REORGANIZACION SAS	ANDINA EN REORGANIZA	FINCA LA SOLITA VEREDA EL PALMAR	VILLA DEL ROSARIO	NORTE DE SANTANDER
CORPORACION RAYOS DE ESPERANZA	INDUNILO	CALLE 73 41 W-250 BODEGA 16-17 PARQUE INDUS	BUCARAMANGA	SANTANDER
DISTRIBUCIONES GARCIA ROVIRA SAS	INDUNILO	CALLE 73 41 W-250 BODEGA 16-17 PARQUE INDUS	BUCARAMANGA	SANTANDER
FRESKALECHE SAS	FRESKALECHE SAS	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 1	BUCARAMANGA	SANTANDER
GLORIA COLOMBIA SAS	GLORIA COLOMBIA SAS	KILOMETRO 4 VÍA ZIPAQUIRÁ	COGUA	CUNDINAMARCA
INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	INDULACTEOS DE COLOM	VEREDA VILLA DE LEYVA	SABANA DE TORRES	SANTANDER
PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A	PASTEURIZADORA LA ME	CALLE 7N N° 4-33 ZONA INDUSTRIAL	CUCUTA	NORTE DE SANTANDER
TROPICAL FRESS SA	TROPICAL FRESS SA	CALLE 3 # 1-35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	SANTANDER

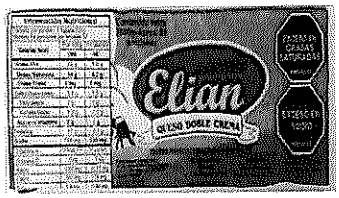
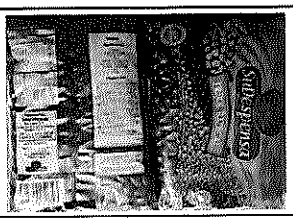
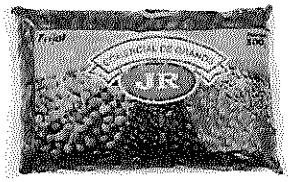
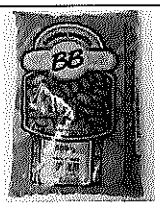
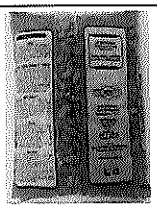
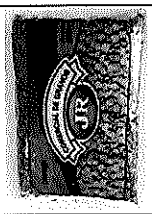
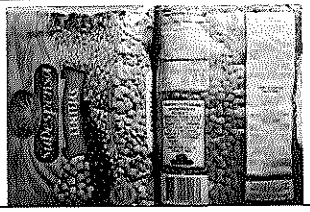
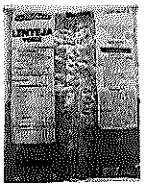
Atentamente,

INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS
INVIMA
ZONA NORTE ORIENTE 1
Recibí Original
Fecha: 22-10-2025
Hora: 11:26 am

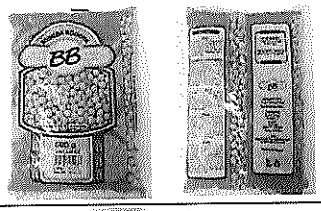
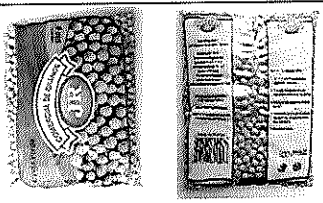
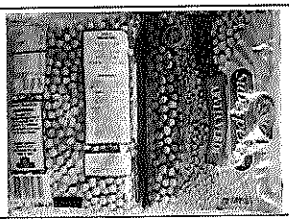
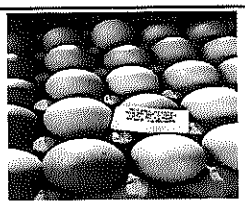
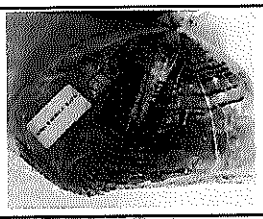
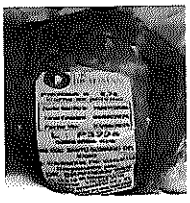
SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

CONSORCIO 82-M SANTANDER				
LISTADO DE PRODUCTOS MODALIDAD RPS				
N°	PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	REGISTRO FOTOGRAFICO
1	LECHE LÍQUIDA	MIRAMONTE	RSA-0022727-2022	
2		ALGARRA	RSA-0021861-2022	
3	CREMA DE LECHE	GLORIA COLOMBIA	RSA-0010579-2020	
4		COLFRANCE	RSA-0030292-2024	
5		NUTRALAC	RSA-0021328-2022	
6		MIRAMONTE	RSA-0021328-2022	
7		FORTILECHE	RSA-0016684-2021	

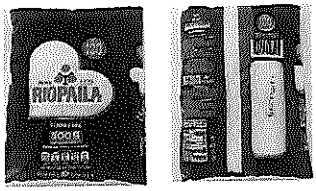
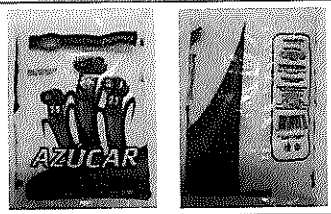
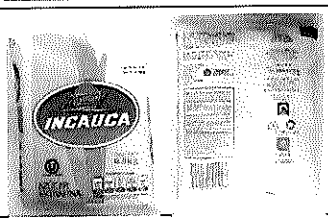
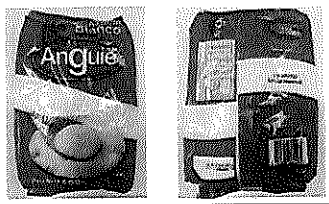
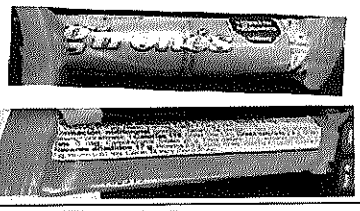
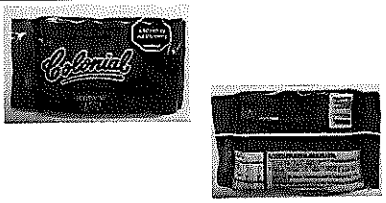
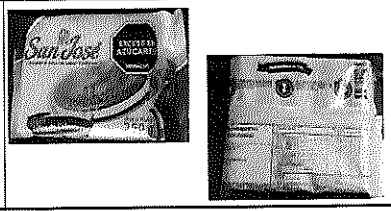
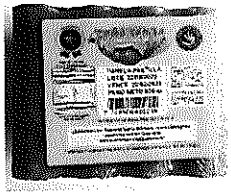
8	LECHE EN POLVO	INDULECHE	RSA-0017242-2022	
9		MILK DÍA	RSA-0030690-2024	
10		LEMILK	RSA-0016684-2021	
11		DOÑA VACA	RSA-0016684-2021	
12	QUESO	DEL LLANO	RSA-0038255-2025	
13		LACTEOS ORIENTE	RSA-0025059-2023	
14		APROCOLEDA	RSAY02I6314	

15		LACTEOS ELIAN	RSA-0025828-2023	
16		LOMA CAMPESTRE	RSA-004926-2017	
17	FRIJOL	SU DESPENSA	NSA-0011989-2022	
18		COMERCIAL DE GRANOS JR	NSA-000652-2016	
19		BB BODEGA BOGOTA	NA	 
20	LENTEJA	BB BODEGA BOGOTA	NA	 
21		COMERCIAL DE GRANOS JR	NSA-000652-2016	 
22		SU DESPENSA	NSA-0011989-2022	
23		LA SOBERANA	NA	 

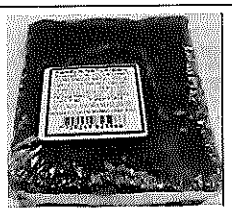
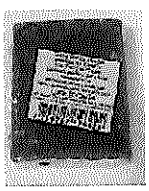
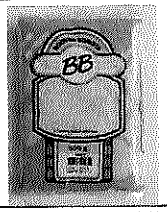
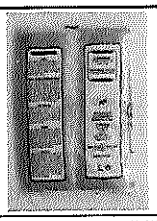
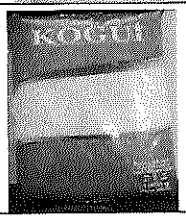
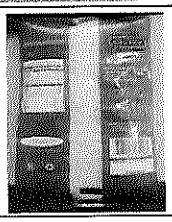
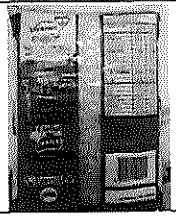
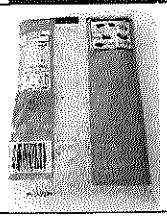
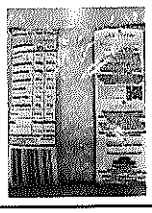
38306

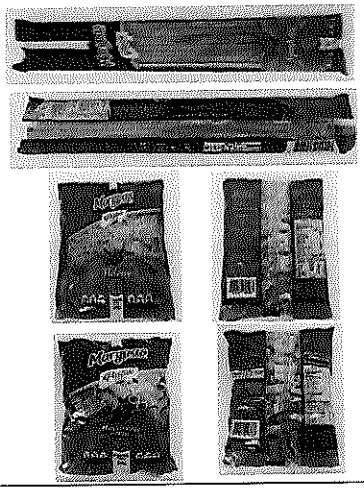
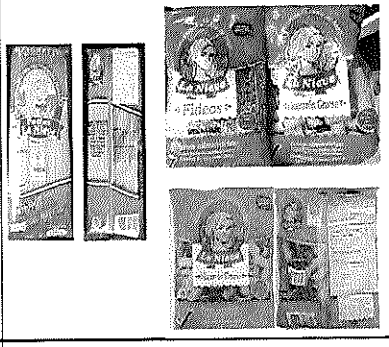
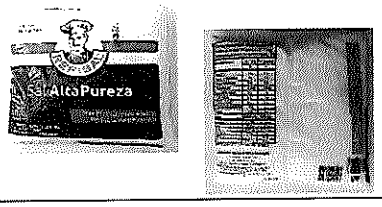
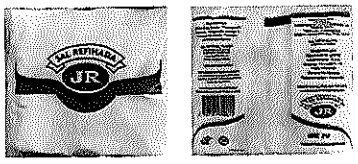
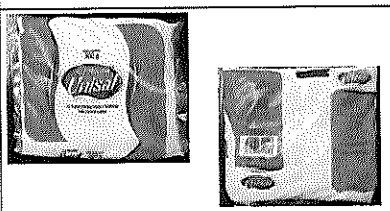
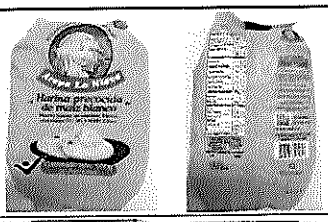
24	ARVEJA	BB BODEGA BOGOTA	NA	
25		COMERCIAL DE GRANOS JR	NSA-000652-2016	
26		SU DESPENSA	NSA-0011989-2022 RSAD10I72812	
27		LA SOBERANA	N/A	
28	HUEVOS	EL GALAPAL	N A	
29	POLLO	SOLARI	RSA-0026683-2023	
30	CARNE DE RES	DR BRAHMAN	062AC	
31		BACHER SHOP	146AC	
32	CARNE DE CERDO	DR BRAHMAN	062AC	

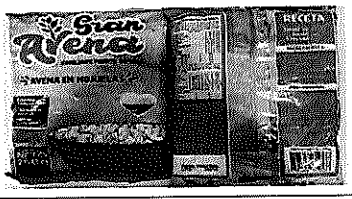
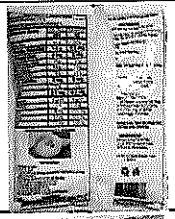
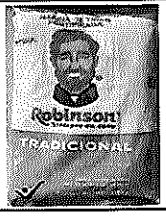
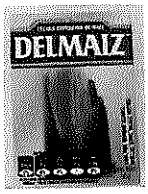
38307

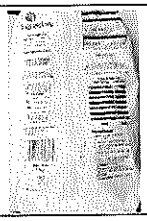
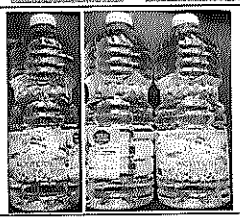
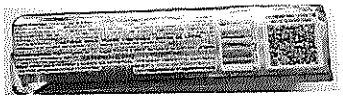
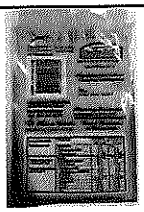
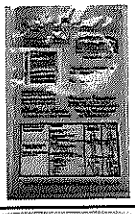
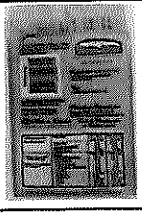
33	AZUCAR BLANCA	RIOPAILA	NSA-0008606-2020	
34		MONTEROVIRA	NSA-0014960-2023	
35		SU DESPENSA	NSA-0009973-2021	
36		INCAUCA	NSA-002829-2017	
37		ANGUIE	NSA-001201-2016	
38	CHOCOLATE	GIRONÉS	NSA-003084-2017	
39		COLONIAL	NSA-001862-2016	
40		SAN JOSE	NSA-0010239-2021	
41		CAÑA SANTA	NSA-004396-2018	

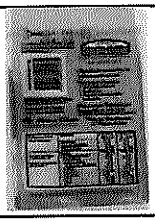
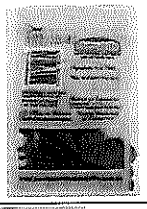
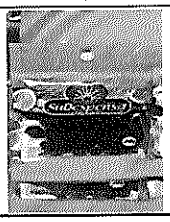
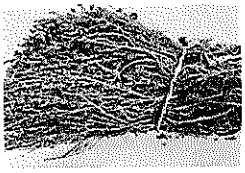
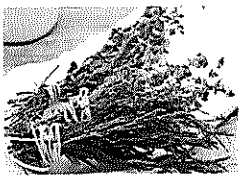
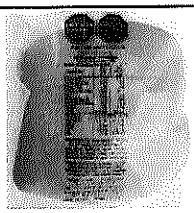
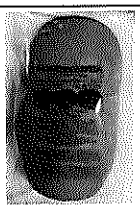
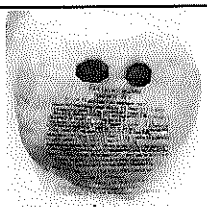
38307

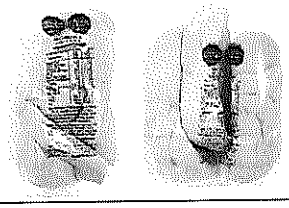
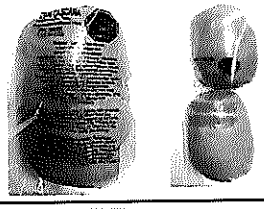
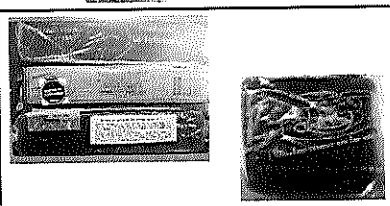
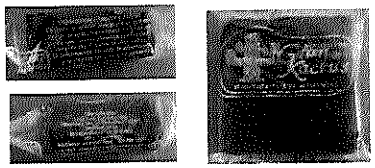
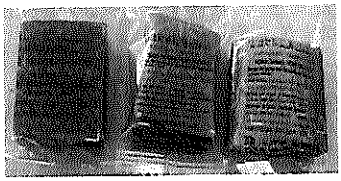
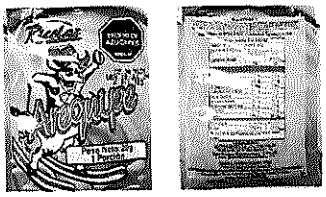
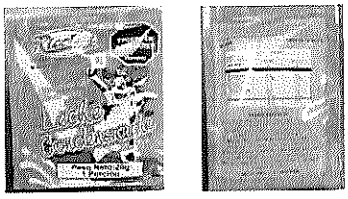
42	PANELA	NATURISIMA	NSA-0010209-2021	
43		LA CAÑITA	NSA-0013734-2023	 
44		BB BODEGA BOGOTA	N A	 
45		KOGUI	RSA-005427-2018	 
46		SAO PABLO	NSA-0010043-2021	
47	ARROZ	SU DESPENSA	NSA-002948-2017	 
48		DIANA	RSA-0018097-2022	 
49		CASANARE	RSAYC10I104	 
50		AL-KAZAR	NSA-002948-2017	 

51	PASTA	MARYPAS	PSA-001739-2018	
52		LA NIEVE	PSA-0002468-2020	
53	SAL	REFISAL	RSA-0031356-2024	
54		JR	RSA-0007107-2018	
55		UNISAL	RSA-0007107-2018	
56	HARINA DE MAÍZ	AREPA LA NIEVE	PSA-0004272-2023	
57		MASAPAN LA NIEVE	PSA-0004272-2023	

58		AREPA REPA	PSA-000210-2016	 
59	AVENA	GRAN AVENA	RSAD10I90415	
60		SU DESPENSA	NSA-005219-2018	
61		FORTIAVENA	NSA-0012394-2022	 
62	HARINA DE TRIGO	SAN MIGUEL	PSA-0001902-2019	 
63		LA NIEVE	PSA-001620-2018	 
64		ROBINSON	PSA-0004514-2024	
65	FECULA DE MAIZ	DE LA ABUELA	RSA-003303-2017	 
66		DEL MAIZ	NSA-000405-2015	 

67	FECULA DE MAIZ	SAGUZENA	NSA-0009742-2021	 
68		MAIZENA	NSA-0019283-2024	
69	ACEITE	IDEAL	PSA-0003063-2021	 
70		DON THOMAS	PSA-0002126-2019	
71		SALOMÓN	PSA-0003063-2021	 
72	MARGARINA	LA PREFERIDA	PSA-0002430-2020	 
73	CANELA MOLIDA	DOÑA JULIA	N/A	 
74	POLVO PARA HORNEAR	DOÑA JULIA	N/A	 
75	PAPRIKA	DOÑA JULIA	NSA-000948-2016	 

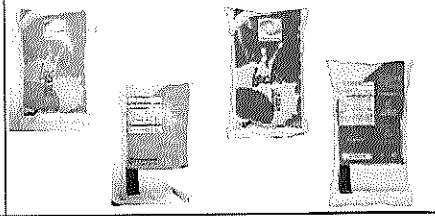
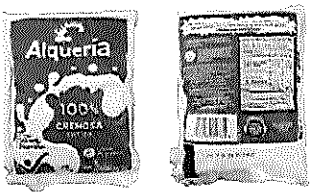
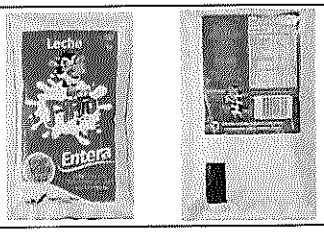
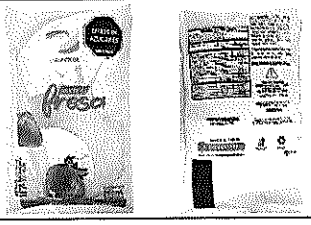
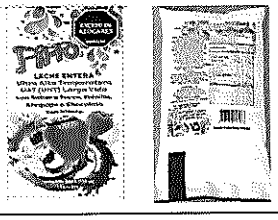
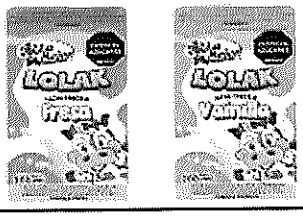
76	PIMIENTA	DOÑA JULIA	NSA-000948-2016	 
77	UVAS PASAS	DOÑA JULIA	NSA 0015900-2024	 
78		SU DESPENSA	NSA-0012051-2022	
79	TOMILLO EN RAMA	N/A	N/A	
80	ORÉGANO EN RAMA	N/A	N/A	
81	LAUREL EN RAMA	N/A	N/A	
82	PAN MANTEQUILLA	CNG	NSA-0011112-2021	
83		MOLPAN	NSA-0008855-2020	
84	TOSTAO/CALADO	CNG	NSA-0011112-2021	

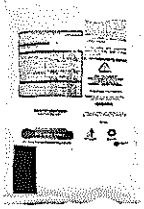
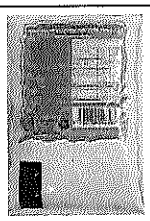
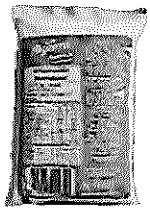
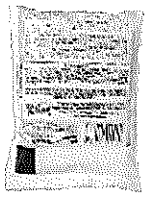
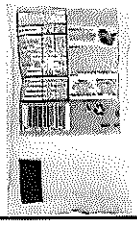
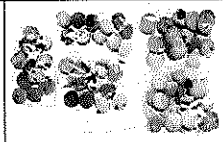
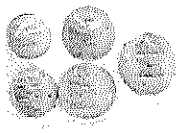
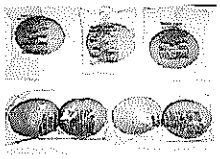
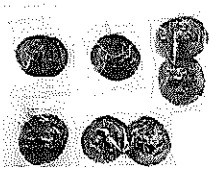
85	PAN CASCARITA	CNG	NSA-0011112-2021	
86		MOLPAN	NSA-0008855-2020	
87	BOCADILLO DE GUAYABA	PRODUCTOS LA SABROSURA	NSA-002056-2016	
88		LA UVITA	NSA-0013746-2023	
89		LA VILLA DE LA GUAYABA	NSA-0006175-2018	
90		GRAN KACTUS	NSA-000573-2016	
91		LA DULZURA VELEÑA	NSA-0018453-2024	
92	AREQUIPE	RICOLAC	RSA-0031874-2024	
93	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	RSA-0035833-2025	

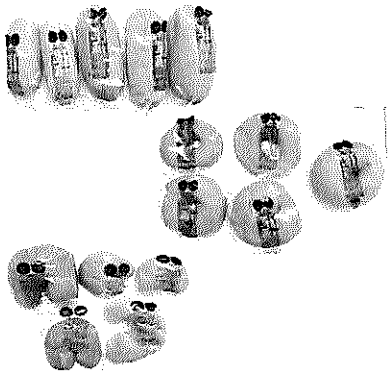
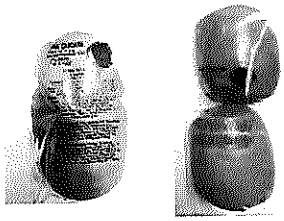
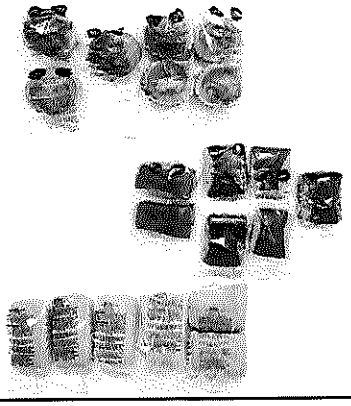
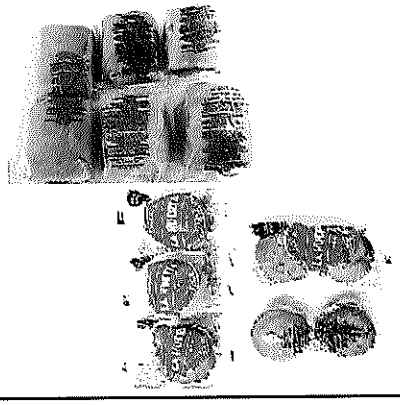
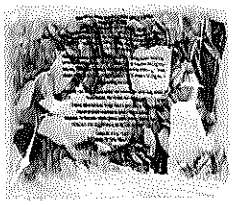
La educación es de todos | Mineducación | PAE

CONSORCIO 82-M SANTANDER

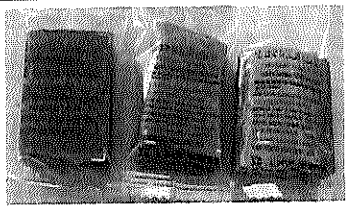
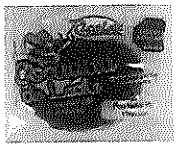
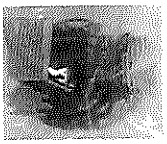
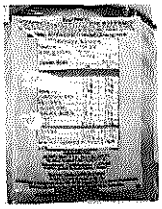
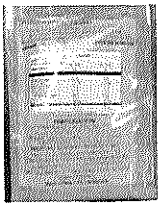
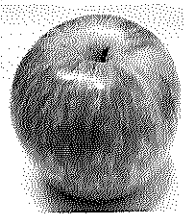
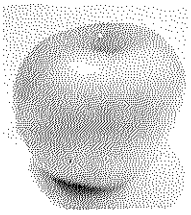
LISTADO DE PRODUCTOS MODALIDAD RI

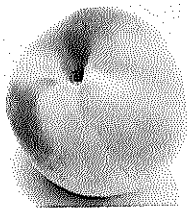
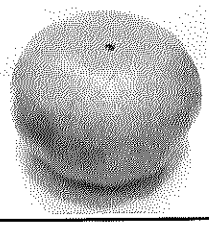
N°	PRODUCTO	MARCA	REGISTRO SANITARIO	REGISTRO FOTOGRAFICO
1	LECHE ENTERA UHT	NORLACTEOS	RSA-0017957-2022	
2		ALQUERÍA	RSIAE02M54795	
3		PIPPO	RSA-0022866-2022	
4		LA MEJOR	RSA-0008617-2019	
5	LECHE ENTERA UHT SABORIZADA	NORLACTEOS	RSA-003255-2017	
6		PIPPO	RSA-0032806-2024	
7		LA MEJOR	RSA-0022230-2022	

8	AVENA UHT NATURAL Y SABORIZADA	NORLACTEOS	RSA-003256-2017	 
9		PIPPO	RSA-0009096-2019	 
10		ALGARRA	RSA-0030319-2024	 
11		LA MEJOR	RSA-0017457-2022	 
12	BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGUR UHT SABORIZADA	ALIMENTOS PIPO	RSA-0009821-2020	 
13	GALLETAS	CNG	NSA-0011098-2021 NSA-0008117-2020	    
14		MOLPAN	NSA-0011351-2021	 

15	PAN	CNG	NSA-0011112-2021	
16		MOLPAN	NSA-0008855-2020	
17	TORTAS, MUFFINS, BROWNIE, MANTECADA, BRAZO DE REINA	CNG	NSA-0011115-2021	
18	MANTECADA, MUFFINS, PONQUÉS, TORTAS	LA HUERTA	NSA-005239-2018	
19	GRANOLA	CNG (SANTA CATALINA)	NSA-0015197-2023	
20		LA SABROSURA	NSA-002056-2016 RSA-0036060-2025	

38317

21	BOCADILLOS	GRAN KACTUS	NSA-000573-2016 RSA-0023215-2023	 
22		DULZURA VELEÑA	NSA-0018453-2024	
23	COCADA	RICOLAC	RSA-0022073-2022	 
24	CHOCOLATINA	RICOLAC	NSA-002480-2017	
25	MERENGUE CLÁSICO	SANTA CATALINA	NSA-0011969-2022	 
26	AREQUIPE	RICOLAC	RSA-0031874-2024	 
27	LECHE CONDENSADA	RICOLAC	RSA-0035833-2025	 
28	MANZANA	NA	NA	 

29	NARANJA	NA	NA	
30	PERA	NA	NA	
31	DURAZNO	NA	NA	
32	MANDARINA	NA	NA	
33	MANGO	NA	NA	

OFICIO COMISORIO No. 7302-729-2025

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)
INDUNILO SAS	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO 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 2025-07-01 hasta el 2025-07-04, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	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 (+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.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 27 del mes de Junio del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Ana Milena Paez
Cédula 1098604327
Cargo Jefe de Calidad
Fecha 2025-07-01

38320

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**	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS		
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO		
Representante Legal	JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS		
Código inscripción planta	8040098336-1	**NIT**	804009833-6
Teléfonos	607 6378805;3177192705	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	juridica@indunilo.com;calidadgeneral@indunilo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-729-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control, en atención a PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA; con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	72	**Maquilas**	LATI, LELE, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, MAVILACTEOS, NUEVA LECHE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).
- 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo
- 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida UTH	2.400.000	L/AÑO
Leche en polvo	600	t/AÑO
Alimento lácteo en polvo, leche en polvo azucarada	480	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ANA MILENA PAEZ SANGUINO	JEFE DE CALIDAD	CC	1.098.694.377

38321

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 1.1.1	84,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.4.1	96,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.4.3	95,00	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

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?	SI
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,08
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -2.2-5.3-5.6;Subcategoría 1.4.1 -2.2-5.3;Subcategoría 1.4.3 -2.2-5.3-6.4; 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 7302-729-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANA MILENA PAEZ SANGUINO
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.098.694.377

Firma: Mayra Álvarez M
Nombre: MAYRA ALEJANDRA ALVAREZ MENESES
Cargo: JEFE AMBIENTAL
Documento: CC 1.102.377.149

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

58322

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. 7303-0442-25

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 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 10 AL 14 DE FEBRERO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	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 (601) 2425213 ext. 7750 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) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **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 (+57) (601) 7425050 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) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 07 DE FEBRERO DEL 2025

OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON
Profesional Universitario con asignación de funciones de Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma	
Nombre	Juan Carlos
Cédula	1032478938
Cargo	Coordinador Policía
Fecha	12-02-2025 13-02-2025

38323

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS		
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA		
Representante Legal	MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO		
Código inscripción planta	8305072789-1	**NIT**	830507278-9
Teléfonos	6015462400;3138870194;3102248271	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	notificaciones@gloria.com.co;drusinque@gloria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0442-25

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 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	350	**Maquilas**	SI (D1, ARA,EXITO)

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
- 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
- 4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHES LIQUIDAS	62.400.000	L/AÑO
YOGURT, KUMIS	6.000.000	L/AÑO
CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA	3.120.000	L/AÑO
BEBIDAS LACTEAS	1.500.000	L/AÑO
NECTARES Y REFRESCOS	13.200.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JUAN PABLO GIRALDO CARDONA	COORDINADOR DE CALIDAD	CC	1.032.478.938

38329

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;	91,38	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	5
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	91,38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1 1.1-3.3-5.1-5.4-6.4; 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 3929 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	LA PLANTA DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS RESOLUCIONES 810 DE 2021, 2492 DE 2022 Y 254 DE 2023, EN MATERIA DE ROTULADO.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-0442-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, IVC Censo •Notificar el (los) resultado (s) de laboratorio, durante la reunión de apertura se notifican lo resultados rechazados, la planta informa que ningún estamento habia notificado dichos resultados •Verificar condiciones higiénico sanitarias relacionadas con los factores que pueden incidir en la causa de no conformidad. Se realiza recorrido por la planta, se verifican los diferentes aspectos que componen el sistema de gestión de calidad, no se observan desviaciones •Verificar trazabilidad del (los) producto (s) implicado (s) en el resultado no conforme. Con la documentación presentada se realiza trazabilidad total a los diferentes productos no encontrando desviaciones en los diferentes procesos •Verificar cumplimiento de la normatividad de rotulado general y rotulado nutricional. Se realiza trazabilidad para los productos implicados en los resultados rechazados CREMA DE LECHE UAT (UHT) SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA , 900 g, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMI DESCREMADA LARGA VIDA , 380 mL, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 mL, BOLSA PLASTICA, cumple Los hallazgos se encuentran registrados en el acta FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO, Código:IVC-INS-FM162, Versión: 2, Fecha de Emisión: 2024-07-26, diligenciado para cada producto. •Verificar condiciones especificas de los controles realizados por el establecimiento de acuerdo con la causa de no conformidad del resultado de laboratorio. El establecimiento ha tenido conocimiento de resultados rechazados por esterilidad comercial en visitas anteriores; teniendo en cuenta lo anterior, el origen y naturaleza de la bacteria objeto de los resultados, ha adoptado los controles necesarios con técnicas especificas a fin de mantener la calidad e inocuidad de los productos elaborados.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Gloria Colombia S.A.S. tiene conocimiento de los resultados de esterilidad comercial no satisfactorios, sin embargo, la compañía ha realizado caracterizaciones y tipificaciones de la cepa encontrada en los productos UHT los cuales no impactan la inocuidad y calidad, siendo correspondiente a Bacillus sporothermodurans. La compañía ha implementado tecnologías de vanguardia como el sistema BactiAlert Biomerieux el cual soporta la liberación de nuestros productos UHT con esterilidad comerciales satisfactorias garantizando trazabilidad con la técnica tradicionales y excluyendo la presencia de este B. sporothermodurans

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN PABLO GIRALDO CARDONA
Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD
Documento: CC 1.032.478.938

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

37325

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1
Línea(s)	LECHES LIQUIDAS;YOGURT, KUMIS;CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA;BEBIDAS LACTEAS;NECTARES Y REFRESCOS

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		La operación de ingreso de materias primas al área de mezclas permite la comunicación de esta con el medio exterior.
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)					18,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 6, Art. 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 . Rés. 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

38326

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	12,5		En área de maduración de fermentados las aberturas de extractores en techo no cuentan con protección contra 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	a	25		
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	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		En pasillo de acceso hacia áreas de proceso de fermentados se ubican insumos en posiciones señalizadas para fines distintos. Las estibas en madera en general presentan defectos en su estructura.
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		El residuo producto del empuje en la line de proceso de fermentados es almacenado en cuarto para productos terminados.
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)					17,00

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	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 mL, BOLSA PLASTICA
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 Subcategoria 1					**91,38**

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. 7303-0442-25

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 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 10 AL 14 DE FEBRERO DEL 2025, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	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 (601) 2425213 ext. 7750 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) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **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 (+57) (601) 7425050 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pgrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 07 DE FEBRERO DEL 2025

OMAR GIOVANNY SELLAMEN GARZON
Profesional Universitario con asignación de funciones de Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma	
Nombre	Juan Camilo
Cédula	1032478938
Cargo	Coordinador Policía
Fecha	12-02-2025 13-02-2025

38328

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS		
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA		
Representante Legal	MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO		
Código inscripción planta	8305072789-1	**NIT**	830507278-9
Teléfonos	6015462400;3138670194;3102248271	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	notificaciones@gloria.com.co;drusinque@gloria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0442-25

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 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	350	**Maquilas**	SI (D1, ARA,EXITO)

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
- 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
- 4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHES LIQUIDAS	62.400.000	L/AÑO
YOGURT, KUMIS	6.000.000	L/AÑO
CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA	3.120.000	L/AÑO
BEBIDAS LACTEAS	1.500.000	L/AÑO
NECTARES Y REFRESCOS	13.200.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JUAN PABLO GIRALDO CARDONA	COORDINADOR DE CALIDAD	CC	1.032.478.936

38329

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;	91,38	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	5
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**	91,38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1 1.1-3,3-5.1-5.4-6.4; 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 3929 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	LA PLANTA DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS RESOLUCIONES 810 DE 2021, 2492 DE 2022 Y 254 DE 2023, EN MATERIA DE ROTULADO.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-0442-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, IVC Censo •Notificar el (los) resultado (s) de laboratorio. durante la reunión de apertura se notifican lo resultados rechazados, la planta informa que ningún estamento habia notificado dichos resultados •Verificar condiciones higiénico sanitarias relacionadas con los factores que pueden incidir en la causa de no conformidad. Se realiza recorrido por la planta, se verifican los diferentes aspectos que componen el sistema de gestión de calidad, no se observan desviaciones •Verificar trazabilidad del (los) producto (s) implicado (s) en el resultado no conforme. Con la documentación presentada se realiza trazabilidad total a los diferentes productos no encontrando desviaciones en los diferentes procesos •Verificar cumplimiento de la normatividad de rotulado general y rotulado nutricional. Se realiza trazabilidad para los productos implicados en los resultados rechazados CREMA DE LECHE UAT (UHT) SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA , 900 g, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA SEMI DESCREMADA LARGA VIDA , 380 mL, BOLSA PLASTICA, no cumple LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 mL, BOLSA PLASTICA, cumple Los hallazgos se encuentran registrados en el acta FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO, Código:IVC-INS-FM162, Versión: 2, Fecha de Emisión: 2024-07-26, diligenciado para cada producto. •Verificar condiciones especificas de los controles realizados por el establecimiento de acuerdo con la causa de no conformidad del resultado de laboratorio. El establecimiento ha tenido conocimiento de resultados rechazados por esterilidad comercial en visitas anteriores; teniendo en cuenta lo anterior, el origen y naturaleza de la bacteria objeto de los resultados, ha adoptado los controles necesarios con técnicas especificas a fin de mantener la calidad o inocuidad de los productos elaborados.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Gloria Colombia S.A.S. tiene conocimiento de los resultados de esterilidad comercial no satisfactorios, sin embargo, la compañía ha realizado caracterizaciones y tipificaciones de la cepa encontrada en los productos UHT los cuales no impactan la inocuidad y calidad, siendo correspondiente a Bacillus sporothermodurans. La compañía ha implementado tecnologías de vanguardia como el sistema Bact/Alert Biomerieux el cual soporta la liberación de nuestros productos UHT con esterilidad comerciales satisfactorias garantizando trazabilidad con la técnica tradicionales y excluyendo la presencia de este B. sporothermodurans

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: OMAR ALFONSO ANGEL ORTIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: ROMAN DARIO ABRIL SANTISTEBAN
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JUAN PABLO GIRALDO CARDONA
Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD
Documento: CC 1.032.478.938

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38330

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	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-02-12; 2025-02-13

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1
Línea(s)	LECHES LIQUIDAS;YOGURT, KUMIS;CREMA DE LECHE, MANTEQUILLA;BEBIDAS LACTEAS;NECTARES Y REFRESCOS

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		La operación de ingreso de materias primas al área de mezclas permite la comunicación de esta con el medio exterior.
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)					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		
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		En área de maduración de fermentados las aberturas de extractores on techo no cuentan con protección contra 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	a	25		
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	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		En pasillo de acceso hacia áreas de proceso de fermentados se ubican insumos en posiciones señalizadas para fines distintos. Las estibas en madera en general presentan defectos en su estructura.
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		El residuo producto del empuje en la line de proceso de fermentados es almacenado en cuarto para productos terminados.
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)					17,00

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. Rés. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Rés. 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	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA 1100 ml., BOLSA PLASTICA
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					91,38

38332

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. 7303-3158-24

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)
PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA FUQUENE 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 11 AL 13 DE DICIEMBRE DEL 2024, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
ANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	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 (601) 2425213 ext. 7750 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) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **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 11 DE DICIEMBRE DEL 2024

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

Recibido por

Firma	Ana Marcela Tolosa P
Nombre	Ana Marcela Tolosa P
Cédula	1093136126
Cargo	Practica Calidad
Fecha	11 DIC 2024 12 DIC 2024 13 DIC 2024

38333
2

	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	FUQUENE / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-12-11; 2024-12-12; 2024-12-13

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION		
Dirección	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA		
Representante Legal	LUIS ORLANDO CARRILLO GARZON		
Código inscripción planta	8002557131-1	**NIT**	800255713-1
Teléfonos	6017945760;3175128871	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	calidad@colfrance.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-3158-24

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Denuncia , Derecho de petición con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	590	**Maquilas**	Olimpica, Ara, D1, Grupo Éxito, Isimo

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cucharеables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
	1.5.2 Quesos madurados o semimadurados
	1.6.2 Mantequilla de suero
	1.7.1 Arequipe/dulce de leche/caramelos de leche
	1.9.1 Lactosueros líquidos y productos cuyo contenido de lactosueros líquidos es al menos 20% m/m, se ecluyen los de 1.8.1
	4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo
	Sobre las denuncias se realiza recorrido por las instalaciones y no se evidencia labores productivas ni materia prima. Se anexa documento frente a las denuncias en tres (3) folios por parte de la empresa.

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	LECHE LIQUIDA ENTERA, DESLACTOSADA UHT, SABORIZADA	52.038	t/AÑO
	YOGUR, KUMIS	5.752	t/AÑO
	CREMA DE LECHE	1.639	t/AÑO
	QUESOS FRESCOS.	2.283	t/AÑO
	QUESOS MADURADOS	55	t/AÑO
	MANTEQUILLA	24	t/AÑO
	AREQUIPE	278,0	t/AÑO
	BEBIDA A BASE DE LACTOSUERO	1.912	t/AÑO
	NECTARES DE FRUTA	190	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	ANA MARCELA TOLOZA PORTILLA	DIRECTORA DE CALIDAD	CC	1.093.736.126
	LUIS ORLANDO CARRILLO GARZON	REPRESENTANTE LEGAL	CC	19.176.069

38334

3

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	FUQUENE / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-12-11; 2024-12-12; 2024-12-13

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Dirección	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.3.1;1.9.1	⊘ 78,80	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	10
Subcategoria 1.5.1;1.5.2	⊘ 74,68	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria 1.1.2;1.6.2;1.7.1	⊘ 74,68	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	76,05
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.3.1;1.9.1 -1.5-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.6-6.1-6.5;Subcategoria 1.5.1;1.5.2 -1.5-2.2-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.6-6.1-6.2-6.4-6.5;Subcategoria 1.1.2;1.6.2;1.7.1;4.5.1 -1.5-1.7-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-4.1-5.1-5.3-5.6-6.1-6.2-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 De 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 1804 De 1989, 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 7303-3158-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Denuncia Radicado número 20241307603;20241310622, Radicado número 20241321779 Sobre las denuncias se realiza recorrido por las instalaciones y no se evidencia labores productivas ni materia prima. Se anexa documento frente a las denuncias en tres (3) folios por parte de la empresa.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	- Se Anexa observación de la denuncia Aceptado

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANA MARCELA TOLOZA PORTILLA
Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD
Documento: CC 1.093.736.126

Firma:
Nombre: LUIS ORLANDO CARRILLO GARZON
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 19.176.069

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

8

38336

4

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	FUQUENE / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-12-11; 2024-12-12; 2024-12-13

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Dirección	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA
Subcategorías	1.1.1;1.3.1;1.9.1
Línea(s)	LECHE LIQUIDA ENTERA, DESLACTOSADA UHT, SABORIZADA;CREMA DE LECHE;BEBIDA A BASE DE LACTOSUERO

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		Se observan sanitarios sin tapas.
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	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	ar	10		Presentan formato para comenzar a diligenciar la temperatura de los termómetros incorporados a los silos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,50

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		Presentan formato de seguimiento a goteos en equipos y puntos de agua para comenzar a diligenciar.

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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formatos de verificación de condiciones de limpieza actualizados para comenzar a registrar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

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	ar	17		Presentan cronograma y formato por empleado para garantizar las 10 horas de capacitación. Como plan choque se capacita a todo el personal.
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	ar	10		El área de recibo de leche no cuenta con techo para aseguramiento de la recepción de leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) .
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	ar	10		Se actualiza el sistema de aseguramiento y control de calidad se implementan formatos de control en los procesos para comenzar a diligenciar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00

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	ar	12,5		No se soporta la representatividad del numero de muestras frente al volumen de producción.
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	N.A.	15		Se evaluo producto de la subcategoria 1.5.1
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Presentan formatos actualizados para comenzar a diligenciar
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)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoria 1					78,80

38837

6

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	FUQUENE / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-12-11; 2024-12-12; 2024-12-13

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Dirección	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA
Subcategorías	1.5.1;1.5.2
Línea(s)	QUESOS FRESCOS.;QUESOS MADURADOS

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		Se observan sanitarios sin tapas.
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 observan algunas mallas de las tinas de desuerado rotas
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		Presentan formato para comenzar a diligenciar la temperatura de los termómetros incorporados a los silos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,63

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		Presentan formato de seguimiento a goteos en equipos y puntos de agua para comenzar a diligenciar.

38337

4

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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formatos de verificación de condiciones de limpieza actualizados para comenzar a registrar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00

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	ar	17		Presentan cronograma y formato por empleado para garantizar las 10 horas de capacitación. Como plan choque se capacita a todo el personal.
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)					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	ar	10		El área de recibo de leche no cuenta con techo para aseguramiento de la recepción de leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) .
5,2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5,3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 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	ar	10		Se actualiza el sistema de aseguramiento y control de calidad se implementan formatos de control en los procesos para comenzar a diligenciar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					16,00

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	ar	12,5		No se soporta la representatividad del numero de muestras frente al volumen de producción.
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 presentan soporte de estudios de vida util para todos los productos.
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.	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: QUESILLO: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO.
6,5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Presentan formatos actualizados para comenzar a diligenciar
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)					9,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**74,68**

38338

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	FUQUENE / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2024-12-11; 2024-12-12; 2024-12-13

DATOS GENERALES

Razón social	PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Dirección	KM 2 VI CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA
Subcategorías	1.1.2;1.6.2;1.7.1;4.5.1
Línea(s)	YOGUR, KUMIS;MANTEQUILLA;AREQUIPE;NECTARES DE FRUTA

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		Se observan sanitarios sin tapas.
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		El condensado del cuarto de materia prima no se encuentra canalizado.
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	ar	10		Presentan formato para comenzar a diligenciar la temperatura de los termómetros incorporados a los silos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,50

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		Presentan formato de seguimiento a goteos en equipos y puntos de agua para comenzar a diligenciar.

38339

9

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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formato para comenzar a diligenciar.
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		Presentan formatos de verificación de condiciones de limpieza actualizados para comenzar a registrar.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00
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	ar	17		Presentan cronograma y formato por empleado para garantizar las 10 horas de capacitación. Como plan choque se capacita a todo el personal.
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)					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	ar	10		El área de recibo de leche no cuenta con techo para aseguramiento de la recepción de leche (parágrafo art. 23 Decreto 616 de 2006) .
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		Presentan formato para empezar a diligenciar donde se incluyen las variables de fermentación de yogur.
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		Se actualiza el sistema de aseguramiento y control de calidad se implementan formatos de control en los procesos para comenzar a diligenciar.
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	ar	12,5		No se soporta la representatividad del numero de muestras frente al volumen de producción.
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 presentan soporte de estudios de vida util para todos los productos.
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.	N.A.	15		Se evaluo producto de la subcategoria 1.5.1
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7.5		Presentan formatos actualizados para comenzar a diligenciar
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)					10,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					74,68

38390

10

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		VIGILANCIA	
invima	**FORMATO ACTA DE LEVANTAMIENTO DE MEDIDA SANITARIA**			
	Código: IVC-VIG-FM001	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2016-01-27	Página 1 de 1

En la ciudad de Fúquene- Cundinamarca a los *2024-12-12* días del mes de diciembre del año 2024, los funcionarios del **Invima** Janeth Eliana Gómez Rojas y Lesvy Azucena Muñoz Prieto identificados como abajo aparece, en ejercicio de funciones oficiales visitaron las instalaciones del establecimiento:

Razón social: COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Actividad Industrial: FABRICACION DE PRODUCTOS DERIVADOS DE LA LECHE EN TODAS SUS MANIFESTACIONES, CALIDADES, TAMAÑOS Y FORMULACIONES... .
Dirección: KM 2 VIA CHIQUINQUIRA INSPECCION DE CAPELLANIA Teléfono: 6017945760;3175128871
Representante legal: LUIS ORLANDO CARRILLO GARZÓN procedieron al **LEVANTAMIENTO** de la medida sanitaria de seguridad consistente en SUSPENSIÓN TOTAL DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS impuesta al establecimiento (o producto) denominado COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION, ubicado en la dirección citada anteriormente, según Acta de fecha 2024-11- 22

Se procede al Levantamiento de la Medida Sanitaria, motivado en Cumplimiento en todos los numerales lasmados en el acta de medida sanitaria de fecha 2024-11-22.

Esta actuación se realiza con fundamento en lo establecido en la Ley 9 de 1979 y su reglamentación sanitaria Resolución 2674 de 2013 expedido por el Ministerio de la Protección Social.

Para constancia firman los funcionarios que realizaron la presente diligencia.

Firma		Firma	
Nombre	Janeth Eliana Gómez Rojas	Nombre	Lesvy Azucena Muñoz Prieto
C.C.	39.741.596	C.C.	40.027.420
Cargo	Profesional Universitario	Cargo	Profesional Universitario

Responsable o propietario del establecimiento ***Testigo***

Firma		Firma	
Nombre	Luis Orlando Carrillo Garzón	Nombre	
C.C.	19176069	C.C.	
Cargo	Gerente – Representante Legal	Cargo	

Nota: Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 ó 2948700 ext 3606. Los ciudadanos podrán hacer uso de esta línea para realizar denuncias frente a hechos de corrupción, y la comisión de acciones de ilegalidad sobre los productos competencia del INVIMA.

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
invima	**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)	FUQUENE-CUNDINAMARCA, 2024-12-12 y 13
Nombre del Establecimiento	COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Identificación del Producto	QUESILLO: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO.
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 GRAMOS - POLIETILENO

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.	N.A.	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser especifico 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 minima, 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	

38342

12

	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	RSA-004827-2017
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 2002? 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	JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	Nombre	LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
C.C.	39.741.596	C.C.	40.027.420
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma	Ana Marcela Toloza Portilla	Firma	
Nombre	ANA MARCELA TOLOZA PORTILLA	Nombre	
C.C.	1093736126	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 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.

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	FUQUENE-CUNDINAMARCA, 2024-12-12 y 13
Nombre del Establecimiento	COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACION
Identificación del Producto	QUESILLO: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO.
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 GRAMOS - POLIETILENO

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 Parcialmente	;1.3
	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		

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	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		

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	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		

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	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		

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Resultado de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)
5. SELLO POSITIVO	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://sosuite.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	JANETH ELIANA GOMEZ ROJAS	Nombre	LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO
C.C.	39.741.595	C.C.	40.027.420
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO2	Grupo o Dependencia	GTT CO2

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	Ana Marcela Toloza P.	Firma	
Nombre	ANA MARCELA TOLOZA PORTILLA	Nombre	
C.C.	1093736126	C.C.	
Cargo	DIRECTORA DE CALIDAD	Cargo	

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

Nombre del producto: QUESILLO: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO.

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 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 **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."**	ar	El tamaño de la tabla esmenor del 25%
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: 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 Parcialmente

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: QUESILLO: QUESO FRESCO DE PASTA HILADA, SEMIDURO, SEMIGRASO.

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	<table><tr><th>Nutriente</th><th>Sólidos (100g) - semisólidos</th><th>Liquidos (100 mL)</th></tr><tr><td>Sodio</td><td>≥ 1 mg/kcal y/o ≥ 300 mg/100g Para carnes crudas envasadas a las que se las haya adicionado sal/sodio, el limite es 300mg/100g</td><td>≥ 1 mg/kcal o Bebidas analcohólicas sin aporte energético: ≥ 40 mg de sodio cada 100 ml Para carnes crudas envasadas a las que</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>≥ 10% del total de energía de azúcares Libres</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de azúcares Libres</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas</td><td>≥ 10% del total de energía proveniente de grasas saturadas</td></tr><tr><td>Grasas trans</td><td>≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans</td><td>≥ 1% del total de energía proveniente de grasas trans</td></tr><tr><td>Edulcorantes</td><td>Cualquier cantidad de edulcorantes</td><td>Cualquier cantidad de edulcorantes</td></tr></table>	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 **"AZÚCARES"** 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: <table><tr><th colspan="4">DETERMINACIÓN TAMAÑO DE SELLOS Área cara principal de exhibición (Depende del diseño del envase)</th></tr><tr><th>Número de sellos</th><th><20 cm2</th><th>>=20 cm2 <=200 cm2</th><th>>200 cm2</th></tr><tr><td>Un sello</td><td>Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye codigo QR o pagina de internet</td><td>Verifica el tamaño del sello contra Tabla 18 (Res. 254/2023, Num 32.)</td><td>Ejecuta formula: $\sqrt{\text{área cara principal de exhibición}} \times 0{,}15 \times 0{,}65$</td></tr><tr><td>Dos o más sellos (Primero calcula el 65% del area de la cara principal de exhibición)</td><td>Del resultado obtenido del 65% del área de exhibicion: Rotula en envase secundario y si no cuenta con él, se incluye codigo QR o pagina de internet</td><td>Del resultado obtenido del 65% del área de exhibición: Verifica el tamaño de los sellos contra Tabla 18 (Res. 254/2023, Num 32.)</td><td>Aplica unico tamaño para todos los sellos de 3.9 x 3.9 cm</td></tr></table> (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

OFICIO COMISORIO No. 7302-729-2025

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)
INDUNILO SAS	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO 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 2025-07-01 hasta el 2025-07-04, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	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 (+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.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 27 del mes de Junio del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Ana Milena Paz
Cédula 1098604377
Cargo Jefe de Cobro
Fecha 2025-07-01

Scanned with CamScanner

38347

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS		
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO		
Representante Legal	JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS		
Código inscripción planta	8040098336-1	**NIT**	804009833-6
Teléfonos	607 6378805;3177192705	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	juridica@indunilo.com;calidadgeneral@indunilo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-729-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control, en atención a PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA; con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	72	**Maquilas**	LATI, LELE, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, MAVILACTEOS, NUEVA LECHE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).
- 1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo
- 1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche líquida UTH	2.400.000	L/AÑO
Leche en polvo	600	t/AÑO
Alimento lácteo en polvo, leche en polvo azucarada	480	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ANA MILENA PAEZ SANGUINO	JEFE DE CALIDAD	CC	1.098.694.377
MAYRA ALEJANDRA ALVAREZ MENESES	JEFE AMBIENTAL	CC	1.102.377.149

38849

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	84,13	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría 1.4.1	96,13	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 1.4.3	95,00	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,08
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -2.2-5.3-5.6;Subcategoría 1.4.1 -2.2-5.3;Subcategoría 1.4.3 -2.2-5.3-5.4: 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 7302-729-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO1
Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:		Firma:	Mayra Álvarez M
Nombre:	ANA MILENA PAEZ SANGUINO	Nombre:	MAYRA ALEJANDRA ALVAREZ MENESES
Cargo:	JEFE DE CALIDAD	Cargo:	JEFE AMBIENTAL
Documento:	CC 1,098,694,377	Documento:	CC 1,102,377,149

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

Scanned with CamScanner

28349

OFICIO COMISORIO No. 7302-729-2025

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)
INDUNILO SAS	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO 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 2025-07-01 hasta el 2025-07-04, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	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 (+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.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 27 del mes de Junio del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Ana Milena Paez
Cédula 1098694377
Cargo Jefe de Cobtel
Fecha 2025-07-01

Scanned with CamScanner

38350

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**	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS		
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO		
Representante Legal	JORGE EMIRO ARCINIEGAS ARCINIEGAS		
Código inscripción planta	8040098336-1	**NIT**	804009833-6
Teléfonos	607 6378805;3177192705	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	juridica@indunilo.com;calidadgeneral@indunilo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-729-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección, Vigilancia y Control, en atención a PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA; con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	72	**Maquilas**	LATI, LELE, OLIMPICA, MEDALLA DE ORO, MAVILACTEOS, NUEVA LECHE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).
	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo
	1.4.3 Otros productos con adición de leche en polvo cuyo contenido de la misma no es menor al 20% m/m, distintos a los de 1.4.2

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche líquida UTH	2.400.000	L/AÑO
	Leche en polvo	600	t/AÑO
	Alimento lácteo en polvo, leche en polvo azucarada	480	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	ANA MILENA PAEZ SANGUINO	JEFE DE CALIDAD	CC	1.098.694.377
	MAYRA ALEJANDRA ALVAREZ MENESES	JEFE AMBIENTAL	CC	1.102.377.149

38351

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025/07/01

DATOS GENERALES

Razón social	INDUNILO SAS
Dirección	CL 73 No 41W-250 LT 16-17 PQ INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO II BR EL BUENO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje
Subcategoría 1.1.1	94,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.4.1	96,13	Subcategoría	-
Subcategoría 1.4.3	93,00	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-
Subcategoría	-	Subcategoría	-

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?	SI
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,08
Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -2.2-5.3-5.6;Subcategoría 1.4.1 -2.2-5.3;Subcategoría 1.4.3 -2.2-5.3-6.4; 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 7302-729-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: ANA MILENA PAEZ SANGUINO
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.098.694.377

Firma: Mayra Álvarez M
Nombre: MAYRA ALEJANDRA ALVAREZ MENESES
Cargo: JEFE AMBIENTAL
Documento: CC 1.102.377.149

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

OFICIO COMISORIO No. 7302-1570-2024

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 2024/12/16 hasta el 2024/12/21, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) *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 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 12 del mes de diciembre del año 2024

HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Amy Valduvia Sanabria
Cédula 1090014342
Cargo Representante legal
Fecha 2024-12-12

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-16

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	5040042626-2	**NIT**	804004262-8
Teléfonos	6762300,6760008;3187340738	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1570-2024

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
HERBERT STAIN MORENO MORENO	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
AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.098.814.342

38859

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

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		
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 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		
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

3835

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: 2024-04-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESCA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-58 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	95,88	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 retirado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-8.8-6.2; 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 616 De 2006, y demas reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	No se tiene disponible información con respecto al cumplimiento por parte del Laboratorio externo sobre el cumplimiento de la Resolución 1619 de 2105con respecto a los estándares de calidad.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.098.814.342

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

30856

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. 29 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 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 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		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		
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		
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		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		
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
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					95,88

3033

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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)	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pol metalizado, presentación por 900 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, 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.	N.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)	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	

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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 estícker.	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	RSA-0016684-2021		
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	N.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 2002? 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: 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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Angela Marcela Becerra Español
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

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.

38359

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM167	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	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FREEZE BA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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

	¿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)
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	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://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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	HERBERT STAIN MORENO MORENO	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.05
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
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	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

38560

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: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortaleche

ANEXO 1 EVALUACION 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 8.2 Artículo 8 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 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

38 361

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM102	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Num.	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)***	n	
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)***	n	
	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", "menor", "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:		

38362

INVIMA	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código INC-INS-FM183	Versión 02	Fecha de Emisión 2024-07-04
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 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 22.3 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; 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**

38363

invima	INSPECCIÓN
	Código: IVC-INS-FI

Instituto Nacion
GRUPO D

Respetados señores:

Establecimiento
INDULACTEOS DE COLOM

En uso de las facultades otorgadas en e
a los profesionales relacionados a con
para realizar actividades de conformi

38364

invima

Ciudad - Departamento	**SABAI**
Razón social	**INDULACTE**
Dirección	**VDA VILLA**
Representante Legal	**DIANA CAR**
Código inscripción planta	**900579930**
Teléfonos	**3103260473**
Grupo de trabajo territorial	**CENTRO O**
Realizar visita de inspección sanitaria en atenci	

38365

invima

Ciudad - Departamento	**SABANA**
Razón social	**INDULACTEOS DE**
Dirección	**VDA VILLA DE LEY**
Subcategorías	**1.4.1**
Línea(s)	**LECHE EN POLVO**

1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS

2.3	Programa de mantenimiento de equipos utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num Art. 10 num. 5
2.4	Calibración de equipos de medición. R 2674 de 2013 Art. 25
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del va	
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**
3.1	Programa y registros de control de calidad agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 n 3, Art. 26 num 4

38367

5.1	Control de materia prima e ins 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6, num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. : 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art Art. 20 num. 1 y 4
5.3	Control de variables de (temperaturas, presión, tiempo, adecuados durante la producción al tipo de producto. Res. 2674 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2
5.4	Conservación adecuada de pr proceso. Res 2674 de 2013, Art
5.5	Control de envasado y Resoluciones 683 de 2012, 2674 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 20 2012; 834, 835 de 2013.

38368

invima

	INSPE
	Códig
Ciudad - Departamento	SABANA DE TORRE
Razón social	INDULACTEOS DE COLOMBIA S
Dirección	VDA VILLA DE LEYVA 300 M SO

Subcategoría	Puntaje	Subcateg
Subcategoria 1.4.1	80,85	Subcategoria
Subcategoria	-	Subcategoria
Subcategoria	-	Subcategoria
Subcategoria	-	Subcategoria
Subcategoria	-	Subcategoria
Convenciones	(a)	Aceptable
	Subcategoria 1.4.1 -1.2-1.4	

38369

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	
Nombre del Establecimiento	
Identificación del Producto	
Presentación Comercial y tipo de empaq	

Artículo / Numeral Res. 5109 de 2005	**RE**
4.1	El rótulo no deberá describir o forma falsa, equivoca o enga impresión errónea respecto de
4.2	No describir ilustraciones o propiedades medicinales, prev

38370

	Código/C-INS-F
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFI establecido en el artículo 37 de la Resolución modifiquen, sustituyan o adicionen.
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosc rotulado, por su presencia o bajo contenido.
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes hipersensibilidad, estos deben declararse siem Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. C y subproductos. 4. Pescado y productos pesque Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 m
	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deb

38391

Códig

B. ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FI

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha

Nombre del Establecimiento

Identificación del Producto

Presentación Comercial y tipo de empaque

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolu
envasados o empacados para consumo humano .

1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES

¿El rotu
declara t
nutrici

Art. 1 Y 5 I

38872

	INSPECCIÓN, V
	CódigdVC-INS

Nombre del producto

ANEXO 1 EVALUACIÓN ETIQUETADO

No	CR
1	La información no describe o presenta el alim en modo alguno una impresión errónea resp salud, que indiquen, representen, sugieran o i tratar o curar cualquier enfermedad o trastor Resolución 810 de 2021)
2	La información no lleva a los consumidores i las personas deben comer con el fin de m nutrientes que contiene el producto. (Numera

ESPE

No	CR
1.1	El titulo de la tabla de información nutricion Nutrición" o "Información Nutrimental" en

38393

Inv Fisica	INS
	CódigdVC-IN

Nombre del producto

Núm.	
3.1	Los valores de nutrientes que fun soportados mediante pruebas ana *(Numeral 10.5 Articulo 10 Resol*
3.2	La declaración de nutrientes es a nutrientes con valores diarios de excede mas de dos veces el tam Si el nutriente declarado no cuenta *3 Resolución 2492 de 2022)*
	Declaración nutricional conte
3.3	La declaración "Excelente fuent reglamento técnico sobre etiquet vitaminas y minerales, fibra, á polinsaturadas y grasas insatur cuando aplique *(Tabla 11 Numeral 19.1 Articulo*

38374

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. 7302-1570-2024

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 2024/12/16 hasta el 2024/12/21, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) *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) 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 12 del mes de diciembre del año 2024

HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Amy Valdivira Sanabria
Cédula 1098614342
Cargo Representante legal
Fecha 2024-12-12

Escaneado con CamScanner

3835

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-18

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	6040042628-2	**NIT**	804004262-6
Teléfonos	6762308,6760008,3107340738	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1570-2024

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	VANO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
HERBERT STAIN MORENO MORENO	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
AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.098.814.342

Escaneado con CamScanner

38376

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

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		
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 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 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	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 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)					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

Escaneado con CamScanner

38377

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: 2024-04-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRUGAL PLANTA No 2
Dirección	CR 3 No 5-200 LT 22C-2 PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	95,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	5
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o peligrosidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por retirado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 =1.2-5.0-6.2; 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 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	No se tiene disponible información con respecto al cumplimiento por parte del Laboratorio externo sobre el cumplimiento de la Resolución 1619 de 2105con respecto a los estándares de calidad.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.245.779

Firma:
Nombre: AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.098.814.342

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Escaneado con CamScanner

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 8, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 8, num 2.1, 8.3, Art 7 num 8.3 ; 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. 8 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. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	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		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		
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		
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		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		
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
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					95,88

Escaneado con CamScanner

38379

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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)	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortilache
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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.	N.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)	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	

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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	RSA-0016684-2021		
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	N.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: 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	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Angela Marcela Becerra Español
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

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.

Escaneado con CamScanner

38351

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	BUCARAMANGA, 2024-12-16
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FREND BA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortilacte
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y numero de porciones?	Resultado de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (sr), 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		
	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)**
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	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		
	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)**
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	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		
	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)**
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	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		
	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	**Resultado de cumplimiento**	**Ítems con cumplimiento parcial (sr), o no cumplidos(I)**
5. SELLO POSITIVO	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://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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA			
Firma		Firma	
Nombre	HERBERT STAIN MORENO MORENO	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.05
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
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	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

38381

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM160	Versión 02	Fecha de Emisión 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortiache

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 o 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 etqueta, 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

Escaneado con CamScanner

38382

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

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche

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 19.5 Artículo 19 Resolución 810 de 2021)*	n	
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)*	n	
	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 de 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)*	n	
	Declaración nutricional de comparación de nutrientes:		
3.9	La declaración "Reducido en"o sus sinónimos:" **menos"** o **"más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "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:		

Escaneado con CamScanner

38383

Invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL			
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO			
	Código: [illegible]	Versión: 01	Fecha de Emisión: 2024-07-29	
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 sodio añadido" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "baja en sodio"(Numeral 22.2 Artículo 22 Resolución 810 de 2021)		N.A	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Escaneado con CamScanner

38383

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. 7302-1570-2024

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 2024/12/16 hasta el 2024/12/21, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) *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 visit as, 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 12 del mes de diciembre del año 2024

HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por
Firma
Nombre Amy Valdivira Canabria
Cédula 1098614342
Cargo Representante legal
Fecha 2024-12-12

Escaneado con CamScanner

38384

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-265 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042026-2	**NIT**	804004202-8
Teléfonos	6762398,6760098,3187340730	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1570-2024

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	VANO

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Dependencia**
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	HERBERT STAIN MORENO MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

	Nombre(s) y Apellido(s)	**Cargo**	**Documento**	**No**
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.246.779
	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.098.814.342

Escaneado con CamScanner

38385

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: 2024-09-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

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 2.5	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 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		
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 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)					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

Escaneado con CamScanner

38386

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: 2024-04-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRUGS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-288 LT 22C-2 PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	95,88	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 producto o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,88
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 -1.2-6.6-6.2; 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 616 De 2006, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	No se tiene disponible información con respecto al cumplimiento por parte del Laboratorio externo sobre el cumplimiento de la Resolución 1619 de 2105con respecto a los estándares de calidad.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.098.814.342

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Escaneado con CamScanner

30357

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 8. 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. 8 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.	ar	5		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		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00
No.	**6. VERIFICACION 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	ar	7,5		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		
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
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					**95,88**

Escaneado con CamScanner

38 358

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código MC-INS-FM182	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)	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS BA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortilache
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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, 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.	N.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)	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	

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código:IVC-INS-FM182	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 estoker.	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	RSA-0016684-2021		
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 copas 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	N.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 2002? 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	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Angela Marcela Becerra Español
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

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.

Escaneado con CamScanner

38390

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	BUCARAMANGA, 2024-12-10
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESH SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Frutilechs
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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

	¿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)
	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	Items 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	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://sesuita.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	HERBERT STAIN MORENO MORENO	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.05
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
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	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	Versión 02	Fecha de Emisión 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche

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 8.2 Artículo 8 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 o 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 de 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 lo 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

Escaneado con CamScanner

38392

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM102	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortidelte

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Num.	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 este 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", "menor", "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:		

Escaneado con CamScanner

invima	[illegible]	[illegible]	
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código INVIMA	Versión 01	Fecha de Emisión 2021-07-28

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 23.1. Artículo 23 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.12	La declaración "sin sabor/sin añadidos" cumple con lo establecido en el reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal y cumple con el requisito de "bajo en sodio" *(Numeral 23.3 Artículo 23 Resolución 810 de 2021)*	N.A	

Nota: Diligencie la columna "Evaluación" teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: seleccionar la letra a (aceptable) para cumplimiento total del requisito; seleccione las letras ar (aceptable con requerimientos) para un cumplimiento parcial del requerimiento; seleccionar 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**

Escaneado con CamScanner

38393

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. 7302-1570-2024

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 2024/12/16 hasta el 2024/12/21, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE) Y A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

(*) *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 visit as, 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 12 del mes de diciembre del año 2024

HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Coordinador (E) Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

Recibido por	
Firma	
Nombre	Amy Valentina Sanabria
Cédula	1098614342
Cargo	Representante legal
Fecha	2024-12-12

Escaneado con CamScanner

38394

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-12-18

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESH SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-265 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	AMY VALENTINA SANABRIA RINCON		
Código inscripción planta	8040042026-2	**NIT**	8040042626-8
Teléfonos	6762300;6760090;3107340738	**Correo electrónico de notificación judicial;alterno**	administracion@tropicalfresh.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1570-2024

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	VANO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
HERBERT STAIN MORENO MORENO	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	1.094.245.779
AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.098.814.342

Escaneado con CamScanner

38395

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-18

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. 5 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5	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 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 las instalaciones de las áreas de proceso permita 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 núm. 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

Escaneado con CamScanner

38396

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-12-16

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección	CR 2 No 3-288 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA ETAPA 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	95,88	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 producto o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	95,88
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 -1.2-0.8-0.2; 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	No se tiene disponible información con respecto al cumplimiento por parte del Laboratorio externo sobre el cumplimiento de la Resolución 1619 de 2105con respecto a los estándares de calidad.
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HERBERT STAIN MORENO MORENO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: AMY VALENTINA SANABRIA RINCON
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.098.814.342

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Escaneado con CamScanner

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. 8, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 3.1, 6.3, 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 dirigida 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. 28 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	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		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		
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		
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		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		
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
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					**95,88**

Escaneado con CamScanner

38398

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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)	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FRESS BA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 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 rotulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del invima.	N.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)	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	

Escaneado con CamScanner

383999

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	RSA-0018684-2021		
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	N.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 2002? 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: 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	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Angela Marcela Becerra Español
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.105
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	EDWIN GERSÓN MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

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.

Escaneado con CamScanner

38400

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM182	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	BUCARAMANGA, 2024-12-18
Nombre del Establecimiento	TROPICAL FREED SA PLANTA No 2
Identificación del Producto	Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortileche
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa Pet metalizado, presentación por 900 gramos

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 264 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	Ítems 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	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://esuite.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	HERBERT STAIN MORENO MORENO	Nombre	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
C.C.	88.203.049	C.C.	46.376.05
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
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	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	Nombre	AMY VALENTINA SANABRIA RINCÓN
C.C.	1094246779	C.C.	1098814342
Cargo	JEFE DE CALIDAD	Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Escaneado con CamScanner

38401

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO		
	Código IVC-INS-FM160	Versión 02	Fecha de Emisión 2024-07-26

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fontdeche

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 8.2 Artículo 8, Numeral 8.2 Artículo 8 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 8.3 Artículo 8 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 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

Escaneado con CamScanner

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

Nombre del producto: Leche en polvo entera fortificada con hierro y vitaminas A y D Marca Fortilactia

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

Num.	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", "menor", "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:		

Escaneado con CamScanner

38404

invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO	
	Código INS-INS-FM182 / Versión 02	Fecha de Emisión 2021-07-28

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 23.1, Artículo 23 Resolución 810 de 2021)*	N.A	
3.12	La declaración "sin contenido añadido" cumple con lo establecido en el *reglamento técnico sobre etiquetado nutricional y frontal* y cumple con el requisito de "bajo en sodio" *(Numeral 23.3 Artículo 23 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; 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

Escaneado con CamScanner

38905

Invima	INSPECCION, 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	Bucaramanga, 2024-05-09
Razón Social del Establecimiento	DURAN DURAN JESUS MARIA-INDULAC DEL ORIENTE
NIT	12456570-8
Tipo de Organizacion (micro/pequeña/mediana/grande)Dec 957 de 2019	MEDIANA
Nombre del Producto	QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO, DOBLECREMA, marca DEL LLANO
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0008932-2019
Presentación Comercial y tipo de empaque	Bolsa, 2480 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	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
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 soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Ítems con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(i)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	SI	Cumple		
	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	Ítems con cumplimiento parcial (ar), 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	Ítems con cumplimiento parcial (ar), 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	Ítems con cumplimiento parcial (ar), 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: NINGUNA

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/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.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	Nombre	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
C.C.	91.349.486	C.C.	91.446.410
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	MICHAEL MEDINA PIÑA	Nombre	
C.C.	1.095.940.948	C.C.	
Cargo	ADMINISTRADOR	Cargo	

38406

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**	2024-05-09	**Acta No:**	3

DATOS GENERALES

Razón social	DURAN DURAN JESUS MARIA-INDULAC DEL ORIENTE		
Dirección	CL 7 No 16-19 BR LOS COMUNEROS		
Representante Legal	JESUS MARIA DURAN DURAN		
Código inscripción planta	124565708-1	**NIT**	12456570-8
Teléfonos	6076960318	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	indulacoriente@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-573-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	11	**Maquilas**	NO REALIZA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Quesos frescos	84	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
MICHAEL MEDINA PIÑA	ADMINISTRADOR	CC	1.095.940.948

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	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2024-05-09	**Acta No.**	3

DATOS GENERALES

Razón social	DURAN DURAN JESUS MARIA-INDULAC DEL ORIENTE
Dirección	CL 7 No 16-19 BR LOS COMUNEROS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.5.1	81,00	Subcategoria	-	**Número de subcategorias evaluadas**	1
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**	81,00
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 1.5.1 -1.4-1.6-2.2-2.4-3.1-3.2-3.4-5.1-5.3-5.4-6.3; 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, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	El contenido de sodio no se encuentra ajustado a la META 2 de la Resolución 2013 de 2020.
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-573-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a 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. Visita en atención a **ESTRATEGIA MEJORAMIENTO SANITARIO**
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MICHAEL MEDINA PIÑA
Cargo: ADMINISTRADOR
Documento: CC 1.095.940.948

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

38408

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

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

CODIGO: FR-ALI-003
1 de 3
V1 / 09-09-2020

CIUDAD: SARAVENA | FECHA (DD MM AAAA): 12 2 2024 | ACTA N°: 25

TIPO DE ESTABLECIMIENTO
1 [x] Expendio
2 [ ] Expendio con operaciones de porcionado, troceado, acondicionamiento

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL	* C.C./ NIT	*N° INSCRIPCION
LACTEOS ORIENTE	17591374-6	8173617591374

* NOMBRE COMERCIAL	* DIRECCION
LACTEOS ORIENTE	CL 5 # 3/36

MATRICULA MERCANTIL	*DEPARTAMENTO	* MUNICIPIO
10770	ARAUCA	SARAVENA

Barrio	Vereda	Comuna	Localidad	Sector	Corregimiento	Caserío	UPZ	Otro	Cual?
					SI				PUERTO NARIÑO

TELEFONOS	FAX	CORREO ELECTRONICO
3045288687	No	lacteosoriente567@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C.	C.E.	NIT	NÚMERO DE DOCUMENTO
YOBANNY MONTAÑEZ SUAREZ			SI	17591374-6

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C.	C.E.	NIT	* NÚMERO DE DOCUMENTO
YOBANNY MONTAÑEZ SUAREZ	SI			17591374-6

* DIRECCION DE NOTIFICACION	*DEPARTAMENTO	* MUNICIPIO
CL 5 # 3/36	ARAUCA	SARAVENA

* HORARIO Y DIAS DE FUNCIONAMIENTO	* NUMERO DE TRABAJADORES
Lunes a domingo	4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

	DD	MM	AAAA
FECHA ULTIMA INSPECCION			
CONCEPTO SANITARIO			
% CUMPLIMIENTO DE LA ULTIMA INSPECCION		%	

*** MOTIVO DE LA VISITA (Marcar con X)**

PROGRAMACION		
SOLICITUD OFICIAL	SI	
SOLICITUD DEL INTERESADO		
EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		
ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
SOLICTUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.		
OTRO		ESPECIFIQUE

EVALUACION

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 REQUERIMIENTOS	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.
CRITICO	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN EL ESTABLECIMIENTO

No.	ASPECTOS A VERIFICAR	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
1.	EDIFICACION E INSTALACIONES					
1.1	**Localización y construcción.** (Resolución 2874/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.)	2				
		2	1	0		C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4; Numeral 2; 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.)		0.75		algunas baldosas desgastadas area expendio	
		1,5	0,75	0		C
1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.)	2				
		1,5	0,75	0		C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Art. 31 Numeral 1, 2.)	3				
		3	1,5	0		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				
		2	1	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		9.75		La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

38 409

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

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

CODIGO: FR-ALI-003
2 de 3
V1 / 09-09-2020

2.	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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				
		6	3	0		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				
		6	3	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3.	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3,1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14. Numeral 12.)	6				
		6	3	0		C
3,2	**Reconocimiento médico.** (Res. 2674 de 2013, Art 11. Num.. 1, 2, 3, 4)	3				
		3	1,5	0		C
3,3	**Practicas 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.)		3		no cuentan con dotacion completa	
		6	3	0		C
3,4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** (Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.)	5				
		5	2,5	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		17		La calificacion del bloque corresponde al 20% del total del acta	

4.	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4,1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	5				
		5	2,5	0		C
4,2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)	2,5				
		2,5	1,25	0		C
4,3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)		1,2 5		potes de residuos sin tapa	
		2,5	1,25	0		C
4,4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	8	[redacted]			
		8	[redacted]	0		C
4,5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)	6				
		6	3	0		C
4,6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4				
		4	2	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		25,5		La calificación del bloque corresponde al 26% del total del acta	

5	ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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				
		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				
		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				
		8	4	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		25		La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

6.	REQUISITOS LEGALES	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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				
		5	2,5	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		5		La calificación del bloque corresponde al 5% del total del acta	

38410

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

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

CODIGO: FR-ALI-003
3 de 3
V1 / 09-09-2020

II. CONCEPTO SANITARIO

RANGO		% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
90 - 100	FAVORABLE	94.5	FAVORABLE	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.
60 - 89.9	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
<59.9	DESFAVORABLE			

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	Ninguna
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRA	Ninguna

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

SI		NO	NO	CUAL?	Ninguna

VI. OBSERVACIONES

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

Ninguna

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 12 del mes de FEBRERO del año 2024 en la Ciudad de Saravena.
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:	Eleonora Pabon	FIRMA:	NO
NOMBRE:	ELEONORA PABON DELGADO	NOMBRE:	NO
CEDULA:	60.362.443	CEDULA:	NO
CARGO:	Téc. Alimentos	CARGO:	NO
INSTITUCIÓN:	Unidad Administrativa Especial De Salud Arauca	INSTITUCIÓN:	NO

*** POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:**

FIRMA:	Mileidy lopez Urbina	FIRMA:	NO
NOMBRE:	Mileidy lopez Urbina	NOMBRE:	NO
CEDULA:	1115774050	CEDULA:	NO
CARGO:	Administradora	CARGO:	NO

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

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

FR-ALI-005
V1 / 10-09-2020

CIUDAD: ARAUQUITA | FECHA (DD MM AAAA): 24 1 2024 | ACTA N°: 4

TIPO DE ESTABLECIMIENTO
1 [ ] Almacenamiento a temperatura ambiente
2 [X] Dador de frio

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZON SOCIAL	* C.C./ NIT	*N° INSCRIPCION
JHON HERLEY ZULUAGA TORO	98660954	8106598660954

* NOMBRE COMERCIAL	* DIRECCION
Asoc. de Prod. y Cte. de leche del depto de Arauca -APROCOLEDA	CORR LA ESMERALDA KM2 ALD PLAZA DE FERIAS

MATRICULA MERCANTIL	*DEPARTAMENTO	* MUNICIPIO
N/A	ARAUCA	ARAUQUITA

Barrio	Vereda	Comuna	Localidad	Sector	Corregimiento	Caserio	UPZ	Otro	Cual?
					SI				

TELEFONOS	FAX	CORREO ELECTRONICO
3143626393	N/A	aprocoleda01@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C.	C.E.	NIT	NÚMERO DE DOCUMENTO
JHON HERLEY ZULUAGA TORO		SI			98660954

* NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN:	C.C.	C.E.	NIT	* NÚMERO DE DOCUMENTO
JHON HERLEY ZULUAGA TORO		SI			##

* DIRECCION DE NOTIFICACION	*DEPARTAMENTO	* MUNICIPIO
CORR LA ESMERALDA KM2 ALD PLAZA DE FERIAS	ARAUCA	ARAUQUITA

* HORARIO Y DIAS DE FUNCIONAMIENTO	* NUMERO DE TRABAJADORES
DE LUNES A DOMINGO	5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

	DD	MM	AAAA
FECHA ÚLTIMA INSPECCIÓN	23	11	2016

CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
% CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	80 %

* MOTIVO DE LA VISITA (Marcar con X)		
PROGRAMACION		
SOLICITUD OFICIAL	SI	
SOLICITUD DEL INTERESADO		
EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA		
ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS		
SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.		
OTRO:	ESPECIFIQUE:	

EVALUACION

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 REQUERIMIENTOS	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.
CRITICO	C	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO EN EL ESTABLECIMIENTO

No.	ASPECTOS A VERIFICAR	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
1.	EDIFICACION E INSTALACIONES.					
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1,2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6)	4			NINGUNO	
		4	2	0		C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)	4			NINGUNO	
		4	2	0		C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5,1, 7, 8.)	4			NINGUNO	
		4	2	0		C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)	5			NINGUNO	
		5	2,5	0		C
	CALIFICACION DEL BLOQUE	17			La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta	
2.	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO

Powered by CamScanner

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

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

FR-ALI-005
V1 / 10-09-2020

2,1	Condiciones de equipos y utensilios. (Res. 2674/2013, Art 8, Art 9, Num. 1, 6, 8 y 9, Art 10, Num. 2 y 3 Art 34.)	7			NINGUNO		
		7	3,5	0			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		7,0		La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS		CRITICO
3,1	Estado de salud (signos/lesiones). (Res. 2674/2013, Art 11; Num. 1, 2, 4, 5. Art 14, Num. 12.)	8			NINGUNO		
		8	4	0			C
3,2	Reconocimiento médico. (Res. 2674 de 2013, Art 11, Num.. 1, 2, 3, 4)		1,5		Todos no presentan los exámenes médicos		
		3	1,5	0			C
3,3	Prácticas higiénicas. (Res. 2674/2013, Art 14, Num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Art 36. Art 35, Num. 5 y 7.)	8			NINGUNO		
		8	4	0			C
3,4	Educación y capacitación. (Res. 2674/2013, Art 12 y 13. Art 36.)	3			NINGUNO		
		3	1,5	0			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		20,5		La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta		
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS		CRITICO
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			NINGUNO		
		7	3,5	0			C
4,2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)	8			NINGUNO		
		8	4	0			C
4,3	Conservación de los productos. (Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3.)	8			NINGUNO		
		8	4	0			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		23		La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS		CRITICO
5,1	Suministro y calidad de agua potable. (Res. 2674/2013, Art 6, Num. 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Art 26, Num. 4. Art 32, Num. 6. Res. 2115 de 2007. Art 9.)		2,5		No hay elementos que garanticen la potabilidad		
		5	2,5	0			C
5,2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	5			NINGUNO		
		5	2,5	0			C
5,3	Residuos solidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)	4			NINGUNO		
		4	2	0			C
5,4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9			NINGNO		
		9		0			C
5,5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Res. 2674/2013 Art 6 Num. 6.5; Art 26 Num. 1)		3		Se evidencia deficiente		
		6	3	0			C
5,6	Soportes documentales de saneamiento. (Dec. 1575 de 2007, Art 10. Res. 2674/2013 Artículo 26.)	2					
		2	1	0			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE		25,45		La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta		

Powered by CamScanner

Gobernación de Arauca
Unidad Administrativa Especial de Salud de Arauca
NIT 900.034.608 – 9

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	FR-ALI-005
	V1 / 10-09-2020

II. CONCEPTO SANITARIO

RANGO		% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	
90 - 100	FAVORABLE	93,0	FAVORABLE	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.
60 - 89.9	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
<59 9	DESFAVORABLE			

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	0
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRA	0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA

SI		NO	NO	CUAL?

VI. OBSERVACIONES

POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy ___25___ del mes de _____01_____ del año ____2024____ en la Ciudad de _____ARAUQUITA _____.

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:	Delvis Rodriguez Miranda	NOMBRE:	
CEDULA:	9,147.116 C.PS. 01-112-2024	CEDULA:	
CARGO:	Insp. De saneamientos P.A. y B.A. (UAESA)	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA	INSTITUCIÓN:	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE SALUD DE ARAUCA
* POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Miñan Cañas Chaves	NOMBRE:	
CEDULA:	24,246,691	CEDULA:	
CARGO:	Rep. Junta Directiva.Tesorera	CARGO:	

Powered by CamScanner

38914

SALUD PUBLICA	Código: F-SP-V(08-44
ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha Aprobación: 01/04/16
	Versión: 01
	Página 1 de 4

CIUDAD: Toledo FECHA: 06/02/2024 ACTA Nº: 016.

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Instituto Departamental de salud NTS.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL: Hector Leoni Soenz Rincón.

*CÉDULA / NIT: 9466411-7 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 5482094666411-7

*NOMBRE COMERCIAL: Tostos Gilgen

*DIRECCIÓN: Vía principal vereda Gibraltar MATRICULA MERCANTIL: 23621.

*DEPARTAMENTO: Norte de Santander *MUNICIPIO: Toledo.

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

Otro ☐ Cual: Corregimiento de Gibraltar.

TELÉFONOS: 3125669296-3134996989 FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Soenzrincon77@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Hector Leoni Soenz Rincón.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. [X] C.E. ☐ NIT ☐ Número de documento: 9466411.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Hector Leoni Soenz Rincón

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. ☐ C.E. ☐ NIT [X] *Número de documento: 9466411-7

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle principal, vía a Aguaclara.

*DEPARTAMENTO: Boyaca *MUNICIPIO: Cubara

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: Lunes-Domingo *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	06/10Sa/2024	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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
Crisco (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

		A	AR	I	HALLAZGOS
1	EDIFICACION E INSTALACIONES				
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 5, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)	(4)	2	0	Establecimiento que cuenta con almacenamiento, conservación del producto lácteo, alejado de botaderos de basura y sin ningún foco de contaminación al rededor.

Powered by CamScanner

38415

	SALUD PUBLICA	Código: F-SP-VC06-44
INSTITUTO DISTRITAL DE SALUD	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha Aprobación: 01/04/15
		Versión: 01
		Página 2 de 4

1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2)*	(4)	2	0	de material sanitario, limpio, Tiene de humedades, hongos.
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5 1, 7, 8)*	(4)	2	0	
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6 1, 6 2, 6 3, 6 4)*	(5)	2,5	0	
	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 9, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34)*	(7)	3,5	0	Canastillas plásticas, limpias adecuadas.
	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	-Se evidencia buen estado aparente de salud.
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	(3)	1,5	0	Vigente
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	
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13 Artículo 36)*	(3)	1,5	0	Retroalimentado a 2024.
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22%	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

Powered by CamScanner

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD	SALUD PUBLICA	Código: F-SP-VC09-44
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha Aprobación: 01/04/16
		Versión: 01
		Página 3 de 4

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	0	
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolucion 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7)*	(8)	4	0	Cuarto frío con TP entre 4°C y -2°C.
4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c, Artículo 28, numerales 2, 3)*	(8)	4	0	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta

6	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 28, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)*	5	(2,5)	0	- Aquí se trata intermitentemente en el cartagenero. - Se cuenta con proceso de potabilización en planta.
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)*	(5)	2,5	0	
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	(4)	2	0	
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3)*	(9)		0	
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 28 Numeral 1)*	(6)	3	0	

Powered by CamScanner

38417

	SALUD PUBLICA	Código: F-SP-VC09-14
INSTITUTO DISTRITAL DE SALUD	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Fecha Aprobación: 01/04/18
		Versión: 01
		Página 4 de 4

66	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26)	2	1	0	Control del PSB a través de formatos.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE: 29% — La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO: Seleccionar con una equis (X) el concepto favorable	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
98%	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:

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 06 del mes de Febrero del año 2024 en la Ciudad de Corregimiento de Gibraltar - Toledo.

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:	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE	Claneth Lo Torre Ruiz	NOMBRE	
CÉDULA	60420260	CÉDULA	
CARGO	Técnico Area Salud.	CARGO	
INSTITUCIÓN	I. D. S	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA	[signature]	FIRMA:	
NOMBRE	Hector Socua	NOMBRE	
CÉDULA	9466414	CÉDULA	
CARGO	Representante Legal.	CARGO	

Powered by CamScanner

38418

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. 7302-331-23

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)
GOMEZ EDWING FABIAN PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LOMA CAMPESTRE	CL 25 N 12-29 BR COMUNEROS CHARALÁ- 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 2023/3/8 hasta el 2023/3/10, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEMANDA-INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Sulay Milena Leal Leal	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.

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 8 del mes de marzo del año 2023

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

Recibido por
Firma Yuli Katerin Chacon
Nombre Yuli Katerin Chacon
Cédula 1-098.406.065
Cargo Administradora
Fecha 8 Marzo 2023

38419

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	**CHARALA / SANTANDER**	**Fecha**	**2023-03-08**	**Acta No.**	1

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	137038208-1	**Dirección**	CL 25 No 12-29
Razón Social	GOMEZ EDWING FABIAN PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LACTEOS LOMA CAMPESTRE	**Teléfonos**	3057081049;3173145870
NIT - CC	137038208	**Correo electrónico**	lacteos.lomacampestre@gmail.com
Representante Legal	EDWING FABIAN GOMEZ	**Fax**	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-331-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria ***Demanda-Inspección, vigilancia y control***, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	4	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO REALIZA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	SUBCATEGORÍA 1.5.1: QUESOS FRESCOS (NO MADURADOS)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**	
	QUESO FRESCO	3600 Kg /MES	

38420

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	77
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	77

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:

Las evaluadas 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 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989, 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

Ninguna – Yuli chacon P.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social; 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.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que NO son proveedores directos de Programas Sociales (PAE, ICBF, ect).
Los funcionarios del INVIMA informan a quien atiende la visita que conforme lo establecido en la resolución 810 de 2021, 2492 de 2022, y 2013 de 2020 se hace necesario verificar información del contenido de sodio para determinar si se requiere declaración dicha información al respecto en los términos establecidos en la respectiva normatividad.

El establecimiento realizo según ID MZ7-QGH-T1PS solitud de modificacion de fabricante para el registro sanitario No. RSA-004926-2017.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	JORGE ARMANDO PORERO HERNANDEZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Firma:	
Nombre:	SULAY MILENA LEAL LEAL
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	Yuli Katerin Chacón
Nombre:	YULI KATERIN CHACÓN PICO
Cargo:	ADMINISTRADORA
C.C.	1.098.406.085

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

2022 09-023

SUBGERENCIA DE PROTECCIÓN ANIMAL
DIRECCIÓN TÉCNICA DE SANIDAD ANIMAL
SECCIONAL SANTANDER

CERTIFICACIÓN

Mediante Resolución ICA No. 00018058 del 21/09/2022

La Granja Avícola: **El Galapal,** con R.S.P.A No. **1282512**
y localizada en el departamento de **Santander,** municipio de **Barbosa,** vereda **Amarillo,**
Con un sistema de producción de: **Postura Y/O Levante**

Tenedor: JOHN CARLOS GORDILLO COY

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 21 días del mes de septiembre de 2022.

Diana Lucía Villamil Torres
Gerente Seccional

FORMA 3-943 Versión 03-2020

38421

38422

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

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

Código: IVC-INS-FM-113 — Versión: 01 — Fecha de Emisión: 2021-11-10

Ciudad y fecha: 12,13 y 14 de noviembre de 2024

Datos Generales:

Razón Social:	RATL INVERSIONES S A S		
Código:	No Asignado	Nit:	901719408-7
Dirección:	CALLE 17#116-45		
Municipio:	BOGOTA DC	Departamento:	CUNDINAMARCA
Teléfonos:	3204004877	E-mail:	calidadpoultry@gmail.com/laura vargas 0223@gmail.com/ presifoods@gmail.com
Representante Legal:	JUAN JOSE CORZO ECHEVERRIA		

Datos de producción:

Días de proceso (relacione los días, ej Lunes, Miércoles, Sábado)	Lunes, martes, miércoles, jueves, viernes			Numero de Turnos por día:	1
Velocidad de desprese (# de canales/hora)	300	Volumen de desprese día (#canales/día)	2300	Producción total/día (Ton):	5
Capacidad de Almacenamiento de producto despresado (Ton)		Refrigerado	30	Congelado	N A

Dependencia y Grupo	Dirección de Alimentos y Bebidas/Dirección de Operaciones Sanitarias GTTCO2	Oficio Comisorio No.	4000-0478-24/7303-2803-24
Objetivo de la visita	Realizar visita de autorización sanitaria bajo Decreto 1500 de 2007 y Resolución 242 de 2013 de acuerdo a solicitud con radicado No 20241236527 de fecha 13/09/2024		

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD		Porcentaje obtenido:		Concepto sanitario obtenido	NA

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.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTANDARES DE EJECUCION SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	La puerta del cuarto de preparación de la salmuera se encuentra caida.
1.3	Sistemas de drenaje	AR	3	1,5	Se observa empozamiento en el filtro sanitario. Las tapas de inspección de las canaletas de los drenajes no se pueden retirar fácilmente, lo cual dificulta el proceso de limpieza y la recolección de sólidos.
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	AR	6	3,0	El lavamanos del área de desprese debe operarse manualmente por escape que presenta este punto.
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	AR	8	4,0	Se evidencia suciedad en los techos de las salas de desprese y empaque
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	5	6,0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	8	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas e insumos**				
1.12.1	Requisitos de las instalaciones*	AR	5	2,5	La puerta no cuentan con sistema de acople para los vehículos
1.12.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	6	5,0	
1.12.3	Requisitos para las operaciones*	A	8	8,0	

38423



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCION

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

Código IVC-INS-FM119 | Versión 01 | Fecha de Emisión 2021-11-15

1.13 Área de desprese y empaque				
1.13.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.13.2 Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5.0	
1.13.3 Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
1.14 Área de refrigeración y congelación				
1.14.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.14.2 Requisitos de los equipos y utensilios*	A	5	5.0	
1.14.3 Requisitos para las operaciones*	A	8	8.0	

(4 &

38424

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

INSPECCION

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

Código: IVC-INS-FM119 | Versión: 01 | Fecha de Emisión: 2021-11-16

1.15 Área de despacho				
1.15.1 Requisitos de las instalaciones*	AR	5	2.5	La puerta no cuenta con sistema de acople para los vehiculos
1.15.2 Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	5	5.0	
1.16 Otras instalaciones	A	5	5.0	
TOTAL BLOQUE		**147**	**130,5**	

2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1 Desarrollo de los POES	A	6	6.0	
2.2 Implementación de los POES*	A	8	8.0	
2.3 Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8.0	
2.4 Acciones correctivas	A	8	8.0	
2.5 Registros	A	6	6.0	
TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	

3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6.0	
3.2 Programa de proveedores	A	6	6.0	
3.3 Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8.0	
3.4 Programa de trazabilidad *	A	6	6.0	
3.5 Plan de muestreo	A	3	9.0	
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 productos cárnicos comestibles y productos despostados	AR	8	4.0	La vida útil no está validada de acuerdo a las condiciones de almacenamiento y despacho del establecimiento
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	
4.4 Transporte producto terminado	A	8	8.0	
4.5 Control del producto y del proceso*	A	8	8.0	
TOTAL BLOQUE		**36**	**32,0**	
PUNTAJE FINAL		**259**	**238,50**	

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

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

OBSERVACIONES EN CONTRAVENCIÓN POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

RESULTADO TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	131	89%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36	100%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40	100%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	32	89%
TOTAL	259	238,5	92,08%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 92,08%

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

OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna, muchas gracias

VALIDACIÓN Y CIERRE DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 14 del mes de noviembre de 2024. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

FIRMA Y NOMBRE FUNCIONARIO(S) INVIMA

Firma:	
Nombre:	Luis Enrique Peña Medina
Cédula:	179.202
Cargo:	Profesional Universitario
Dependencia:	Dirección de Operaciones Sanitarias- GTTC02

Firma:	
Nombre:	Andrés Vásquez De Velasco
Cédula:	79781457
Cargo:	Profesional Especializado
Dependencia:	Dirección de Alimentos y Bebidas- GTC

38425

Invima

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCION

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

Código: IVC-INS-FM104 — Versión: 02 — Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BUCARAMANGA 2023-10-04 05:06

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales:

Razón Social:	DR BRAHMAN SAS		
Código:	062AC	Nit:	9010145175
Dirección:	CL 23 No 18-35 BR ALARCÓN BUCARAMANGA- SANTANDER		
Municipio:	BUCARAMANGA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6960732 - 3103820233	E-mail:	drbrahmansas@gmail.com
Representante Legal:	HELBER MAURICIO ABRIL RODRIGUEZ		

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	BOVINO
Días de proceso (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO	Número de turnos por día:	1
Producción totalidia (Ton):	0,06		
Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):	Refrigerado: 5	Congelado:	NA

II. OBJETO DE LA VISITA

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1
Oficio Comisorio No:	7302-1494-23
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 A LA PLANTA DE ACONDICIONADOR DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES DR BRAHMAN SAS SEGÚN PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE

III. INFORMACION ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD	18/02/2022	Porcentaje obtenido:	88,03%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACION

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.	**ESTANDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3,0	
1.2	Diseño y construcción	AR	6	3,0	Falta hermeticidad en la zona de salida de canastillas
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Cumplimiento en intensidad de luz en otras áreas (patio de maniobras)
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*	AR	6	3,0	Falta implementación de procedimientos del programa de salud ocupacional y seguridad industrial.
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
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**				

Powered by CamScanner

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	139,0	

2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1 Desarrollo de los POES	AR	5	3,0	Falta dentro de la descripción incluir todos los POES establecidos y el documento firmado por la persona con autoridad del establecimiento para hacer cumplir la ejecución de los mismos.
2.2 Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3 Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
2.4 Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5 Registros	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		36	33,0	

3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	5	3,0	Cuenta con programa, falta incluir unos registros de actividades proyectadas y realizadas
3.2 Programa de proveedores	A	5	5,0	
3.3 Programa de retiro del producto del mercado	A	5	5,0	
3.4 Programa de trazabilidad *	AR	5	3,0	Se demostró la trazabilidad con registros, pero falta ajustar el programa a lo que se realiza en el establecimiento.
3.5 Plan de muestreo	A	5	5,0	
3.6 Programa de calibracion de equipos	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		40	34,0	

4. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1 Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	5	5,0	
4.2 Rotulado del producto terminado	A	5	5,0	
4.3 Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	5	5,0	
4.4 Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5 Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
TOTAL BLOQUE		36	36,0	
PUNTAJE FINAL		259	242,0	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automaticamente 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
ESTANDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	147	139	94,56%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33	91,67%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	34	85,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	242	93,44%

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 93,44%

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. Yberlio

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día _06__ del mes de _Octubre_ de 2023__ Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:
Nombre: JOSE ALBERTO RINCON DELGADO
Cédula: 91.068.824
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:
Nombre: CRISTIAN ALEXIS RAMIREZ SOTO
Cédula: 91.507.807
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:
Nombre:
Cédula:

Firma:
Nombre:
Cédula:

Powered by CamScanner

3847

Dependencia:		Cargo:	
		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Yenny Portilla	Firma:	Leidy Rueda
Nombre:	YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ	Nombre:	LEYDY CONSTANZA RUEDA MURILLO
Cédula	63.540.798	Cédula:	63.489 698
Cargo:	ASESOR CALIDAD EXTERNO	Cargo:	ASISTENTE ADMINISTRATIVO
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.

Powered by CamScanner

38428

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. 7302-77-2025

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)
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 2025-01-22 hasta el 2025-01-24, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Omar Reyes Pulido	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Oscar Ricardo Pineda Pinzón	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 20 del mes de Enero del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula 63490159 B/ —
Cargo Representante Legal
Fecha 2025-01-22

38429

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: 2021-11-10

Ciudad y fecha: BUCARAMANGA, 2025-01-22 Y 23

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S.

Código: 146AC | Nit: 9010805287

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: BOVINOS - PORCINOS

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado): LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO | Número de turnos por día: 1

Producción total/día (Ton): 0.8

Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): Refrigerado: 18 | Congelado: NA

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo: DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1 | Oficio Comisorio No: 7302-77-2025

Objetivo de la visita: REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 AL ESTABLECIMIENTO LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S. CODIGO 146AC DE ACUERDO AL PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE 2025

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD: 2024-08-09 | Porcentaje obtenido: 98,07% | 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	A	4	4,0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4,0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6,0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6,0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5,0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4,0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8,0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8,0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6,0	
1.11.2	Capacitación *	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
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	

OP

38430

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**	**147,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	**Calificación**	**Factor**	**Puntuación**	**Observaciones**
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	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	8	8,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	
4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0	
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
	TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
	PUNTAJE FINAL		**259**	**259,0**	

* 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 ADICIONAL

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

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

Ninguno Sin observaciones. 8

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 23 del mes de ENERO de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	OMAR REYES POLIDO
Cédula	89.009.649 DE ARMENIA (Q)
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	OSCAR RICARDO PINEDA PINZÓN
Cédula:	7.186.268 DE TUNJA (B)
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

38431

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

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Luz Stella - Representante Legal	Firma:	Nancy Bonilla
Nombre:	Luz Stella Montenegro R.	Nombre:	Nancy Bonilla
Cédula	63480159	Cédula:	63540716
Cargo:	Representante Legal	Cargo:	Asesor Calidad.
Firma:	Jesus Ariza Puentes	Firma:	
Nombre:	Jesus Ariza Puentes	Nombre:	
Cédula	91.156.017	Cédula:	
Cargo:	Administrador	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.

08

38432

INVIMA

INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCION

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

Código: IVCINS-PM104 — Version: 02 — Fecha de Emisión: 2021-11-16

Ciudad y fecha: BUCARAMANGA 2023-10-04/05/06

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	DR BRAHMAN SAS		
Código:	082AC	Nit:	901014517-5
Dirección:	CL 23 No 18-35 BR ALARCÓN BUCARAMANGA- SANTANDER		
Municipio:	BUCARAMANGA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6960732 - 3103620233	E-mail	drbrahmansas@gmail.com
Representante Legal:	HELBER MAURICIO ABRIL RODRIGUEZ		

Datos de producción:

Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento:	Carne	Especies:	BOVINO
Días de proceso. (relaciona los días, ej: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO	Numero de turnos por día.	1
Producción total/día (Ton):	0,06		
Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton):	Refrigerado: 5	Congelado:	NA

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GITCO1	Oficio Comisorio No:	7302-1484-23
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 A LA PLANTA DE ACONDICIONADOR DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES DR BRAHMAN SAS SEGÚN PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERO CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	18/02/2022	Porcentaje obtenido:	88.03%	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	AR	6	3,0	Falta hermeticidad en la zona de salida de camastillas.
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3,0	
1.4	Ventilación	A	3	3,0	
1.5	Iluminación	AR	4	2,0	Cumplimiento en intensidad de luz en otras areas (patio de maniobras)
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*	AR	6	3,0	Falta implementación de procedimientos del programa de salud ocupacional y seguridad industrial.
1.11.2	Capacitación	A	6	6,0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección*	A	6	6,0	
1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
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**				

Powered by CamScanner

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**	**139,0**	

2. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1 Desarrollo de los POES	AR	6	3,0	Falta dentro de la descripción incluir todos los POES establecidos y el documento firmado por la persona con autoridad del establecimiento para hacer cumplir la ejecución de los mismos.
2.2 Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3 Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4 Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5 Registros	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE		**36**	**33,0**	

3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	AR	6	3,0	Cuenta con programa, falta incluir unos registros de actividades proyectadas y realizadas.
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 *	AR	6	3,0	Se demostró la trazabilidad con registros, pero falta ajustar el programa a la que se realiza en el establecimiento
3.5 Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6 Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE		**40**	**34,0**	

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	
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**	**242,0**	

* Ítems que al ser calificados con Inaceptable "I", arrojan automaticamente 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	139	94,56%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	33	91,67%
PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS	40	34	85,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36	100,00%
TOTAL	259	242	**93,44%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 93,44%

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. Yeremis

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día _06__ del mes de _Octubre_ de 2023__ Copia integra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	JOSE ALBERTO RINCON DELGADO
Cédula	91.068.824
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	CRISTIAN ALEXIS RAMIREZ SOTO
Cédula:	91.507.807
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:	
Nombre:	
Cédula	

Firma:	
Nombre:	
Cédula:	

Powered by CamScanner

38439

Dependencia:		Cargo:	
		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	Yenny Portilla	Firma:	Leidy Rueda
Nombre:	YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ	Nombre:	LEYDY CONSTANZA RUEDA MURILLO
Cédula:	63.548.798	Cédula:	63.489.698
Cargo:	ASESOR CALIDAD EXTERNO	Cargo:	ASISTENTE ADMINISTRATIVO
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cedula:		Cedula:	
Cargo:		Cargo:	

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas ordenas 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 competencias 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/Portal/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.

Powered by CamScanner

38435

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. 7302-409-23
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)
INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA FLORIDABLANCA- 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 2023/3/30 hasta el 2023/3/31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: EM: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INERNA DE LA DAB RADICADO 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA RADICADO INVIMA 20231054605 DE FECHA 03/03/2023.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	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 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 23 del mes de marzo del año 2023

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

Recibido por
Firma Daniela Lavin ed
Nombre Yeilh Daniela Pastrana
Cédula 1005384415
Cargo Calidad
Fecha 27/03/2023

gttoriente1@invima.gov.co tel: 6973137

Powered by CamScanner

3845

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	FLORIDABLANCA, SANTANDER	Fecha	2023/03/27	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9012675693-1	Dirección	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos	607-6058867
NIT - CC	9012675693	Correo electrónico	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-409-23
Objetivo de la visita	DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 2023105460S DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO, SOLO MARCA PROPIA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	PRODUCTOS DE PANEDERÍA	240 TON/AÑO

Powered by CamScanner

38437

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: FLORIDABLANCA, SANTANDER | Fecha: 2023/03/27 | Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9012675693-1		CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social :	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos:	607-6058807
NIT - C.C.:	9012675693	Correo electrónico:	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal:	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-409-23

Objeto de la visita : DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO, SOLO MARCA PROPIA		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
PRODUCTOS DE PANADERÍA	240 TON/AÑO

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. 8 num. 2.3	ar	10	NO	La capacidad de las bodegas de almacenamiento de materia prima no son acordes a los volúmenes de producto recibido, se observa almacenamiento de harina de trigo y de azúcar contra las paredes, algunas cajas de margarina se observan deterioradas por aplastamiento.
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	a	10	NO	
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	

Powered by CamScanner

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		

1.6	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 8	ar	5	NO	Al momento de la visita, a pesar de estar desarrollando actividades productivas no se evidenció el uso de sistemas para la desinfección de calzado al ingreso de las diferentes áreas de proceso. En el área de almacenamiento de producto terminado no estaba disponible el lavamanos debido a un daño.
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. 8 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

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. 8 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	No cuenta con una caracterización de superficies que entran en contacto con el producto acorde a los materiales permitidos descritos en las listas de sustancias positivas, en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012. La nevera usada para la conservación de insumos que requieren refrigeración, no cuentan con sistemas de control de temperatura.
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	ar	10	NO	No cuenta con el programa de calibración de equipos de medición, sin embargo, cuenta con los certificados de calibración de las basculas usadas para el pesajes de materias primas, pero, no de la bascula de pesaje de conservantes
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de calidad del agua potable, sin embargo, no cuenta con el plano de la red de distribución hidráulica.
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 el programa de manejo integral de residuos sólidos, sin embargo, no cuenta con la caracterización de los residuos generados en cada una de las áreas de proceso.
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. 8 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de elementos de limpieza y desinfección (escobas) en madera. En el área de almacenamiento de canastillas se observaron algunas con deficientes procedimientos de limpieza.
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	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 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)					10

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

38439

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		

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 10 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	Cuenta con el programa de control de materia prima e insumos y tienen documentado el control a proveedores, sin embargo, no se incluye la temperatura como criterio de aceptación y rechazo para aquellos insumos que lo requieren de acuerdo a sus características y en los registros no se incluye la verificación de las condiciones sanitarias de los vehículos de transporte de materias primas o insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 6. Art. 20 num. 1 y 4	n	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	No cuenta con el procedimiento documentado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción (temperatura, presión, caudal, tiempo, dosificación, concentración, etc.) con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas, para obtener las características de calidad e inocuidad del producto terminado. Los registros de control de las variables del proceso se encuentran desactualizados (22/03/2023) y no se están registrando tiempos y temperaturas de horneo. Se observaron algunos registros diligenciados a lápiz.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	n	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 10 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	n	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos.
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, sin embargo, no cuenta con los parámetros comparativos de las variables a muestrear, ni interpretación de resultados.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	n	15	NO	Se tiene validada a 28 días.
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	n	15	NO	
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	n	15	NO	Cumple para BOLSA DE POLIETILENO PARA EL PRODUCTO PAN ROLLO, MARCA PAN JUNIOR, EN PRESENTACIÓN DE 50 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 8	ar	7,5	NO	No cuenta con un procedimiento de trazabilidad que incluya el sistema de loteado y la fecha de vencimiento para cada una de las referencias elaboradas. Establece la ruta de trazabilidad, sin embargo, debido a la falta de registro en algunas etapas de producción (horneo, empaque, registros desactualizados) no es posible realizar el ejercicio de trazabilidad completo. No se registra el lote del material de empaque usado en esta etapa del proceso. No cuenta con procedimiento de devoluciones, ni tiene documentado el sistema de recogida de producto del mercado, frente a un peligro identificado o incumplimiento de algún estándar.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	n	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					77

Powered by CamScanner

38440

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	77
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	77

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 inspección.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular LA LEY 09 DE 1979, RES. 2674 DE 2013, RES. 5109 DE 2005 .

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

no tenemos observaciones

Powered by CamScanner

38496

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 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 20 del mes de septiembre del año 2024

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

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

Scanned with CamScanner

38447

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	1.094.281.152

9

Scanned with CamScanner

3844B

	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. 2574de 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

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 los establecido 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

3840

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

38451

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: 2024-05-04

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.2.7.1.2.7.1.3	74,25	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**	74,25
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 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 5-6 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 demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7002-1150-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20241196575 DE FECHA 09/09/2024
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Marcela Bautista

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 Bautista
Nombre: MARCELA PATRICIA BUTISTA VERA
Cargo: JEFE CONTROL DE CALIDAD
Documento: CC 1.094.281.152

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

3845

invima

FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO

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 debera 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 rotulo 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 deberan 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 confendo 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 especifico 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

38453

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. 7302-409-23
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)
INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA FLORIDABLANCA- 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 2023/3/30 hasta el 2023/3/31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: EM: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INERNA DE LA DAB RADICADO 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA RADICADO INVIMA 20231054605 DE FECHA 03/03/2023.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	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 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/Parsd/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 23 del mes de marzo del año 2023

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

gttoriente1@invima.gov.co tel: 6973137

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula 1005384415
Cargo Calidad
Fecha 27/03/2023

Powered by CamScanner

38459

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	FLORIDABLANCA, SANTANDER	Fecha	2023/03/27	Acta No.	7

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta	9012675693-1	Dirección	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos	607-6058867
NIT - CC	9012675693	Correo electrónico	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-409-23
Objetivo de la visita	DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquilas	NO, SOLO MARCA PROPIA		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO(SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES)		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo
	PRODUCTOS DE PANEDERÍA	240 TON/AÑO

Powered by CamScanner

38455

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: FLORIDABLANCA, SANTANDER | Fecha: 2023/03/27 | Acta No.: 2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	9012675693-1		CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA
Razón Social :	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	Teléfonos:	607-6056807
NIT - C.C.:	9012675693	Correo electrónico:	industria.alimentos.junior@gmail.com
Representante Legal:	BLADIMIR CASTRO CALDERON	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio:	7302-409-23

Objeto de la visita : DEM - INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INTERNA DE LA DAB RAD. 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA SANITARIA RAD. INVIMA No 20231054605 DE FECHA 03/03/2023; CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE EN ESPECIAL LA LEY 09 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, RESOLUCIÓN 5109 DE 2005 Y DEMÁS REGLAMENTACIÓN APLICABLE A LOS PROCESOS Y PRODUCTOS COMPETENCIA DEL INSTITUTO.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	29	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	NO, SOLO MARCA PROPIA		
Subcategorías evaluadas:	1		

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
PRODUCTOS DE PANADERÍA	240 TON/AÑO

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	ar	10	NO	La capacidad de las bodegas de almacenamiento de materia prima no son acordes a los volúmenes de producto recibido, se observa almacenamiento de harina de trigo y de azúcar contra las paredes, algunas cajas de margarina se observan deterioradas por aplastamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 5	a	10	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	a	10	NO	
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	

Powered by CamScanner

38456

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		

1.6	Poseen 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	NO	Al momento de la visita, a pesar de estar desarrollando actividades productivas no se evidenció el uso de sistemas para la desinfección de calzado al ingreso de las diferentes áreas de proceso. En el área de almacenamiento de producto terminado no estaba disponible el lavamanos debido a un daño.
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. 8 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

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 6, 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	No cuenta con una caracterización de superficies que entran en contacto con el producto acorde a los materiales permitidos descritos en las listas de sustancias positivas, en cumplimiento de lo dispuesto en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012. La nevera usada para la conservación de insumos que requieren refrigeración, no cuentan con sistemas de control de temperatura.
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	ar	10	NO	No cuenta con el programa de calibración de equipos de medición, sin embargo, cuenta con los certificados de calibración de las basculas usadas para el pesajes de materias primas, pero, no de la bascula de pesaje de conservantes
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. 28 num 4	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de calidad del agua potable, sin embargo, no cuenta con el plano de la red de distribución hidráulica.
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de manejo integral de residuos sólidos, sin embargo, no cuenta con la caracterización de los residuos generados en cada una de las áreas de proceso.
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. 25 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	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de elementos de limpieza y desinfección (escobas) en madera. En el área de almacenamiento de canastillas se observaron algunas con deficientes procedimientos de limpieza.
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	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 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)					10

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

3845

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		

5.1	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. 20 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Cuenta con el programa de control de materia prima e insumos y tienen documentado el control a proveedores, sin embargo, no se incluye la temperatura como criterio de aceptación y rechazo para aquellos insumos que lo requieren de acuerdo a sus características y en los registros no se incluye la verificación de las condiciones sanitarias de los vehículos de transporte de materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5. Art. 20 num. 1 y 4	a	20	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	No cuenta con el procedimiento documentado para el control físico, químico, microbiológico y organoléptico que incluya todas las variables del proceso de producción (temperatura, presión, caudal, tiempo, dosificación, concentración, etc.) con sus respectivos límites de control en cada etapa del proceso e identificación de sus etapas críticas, para obtener las características de calidad e inocuidad del producto terminado. Los registros de control de las variables del proceso se encuentran desactualizados (22/03/2023) y no se están registrando tiempos y temperaturas de horneo. Se observaron algunos registros diligenciados a lápiz.
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; 10 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 cuenta con procedimiento de peticiones, quejas y reclamos.
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	ar	12,5	NO	Cuenta con el programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, sin embargo, no cuenta con los parámetros comparativos de las variables a muestrear, ni interpretación de resultados.
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	Se tiene validada a 28 días.
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	Cumple para BOLSA DE POLIETILENO PARA EL PRODUCTO PAN ROLLO, MARCA PAN JUNIOR, EN PRESENTACIÓN DE 50 G
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 20 num. 8	ar	7,5	NO	No cuenta con un procedimiento de trazabilidad que incluya el sistema de loteado y la fecha de vencimiento para cada una de las referencias elaboradas. Establece la ruta de trazabilidad, sin embargo, debido a la falta de registro en algunas etapas de producción (horneo, empaque, registros desactualizados) no es posible realizar el ejercicio de trazabilidad completo. No se registra el lote del material de empaque usado en esta etapa del proceso. No cuenta con procedimiento de devoluciones, ni tiene documentado el sistema de recogida de producto del mercado, frente a un peligro identificado o incumplimiento de algún estándar.
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)					12

Porcentaje de cumplimiento subcategoría		77

Powered by CamScanner

38958

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	77
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	77

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 items calificados con "ar" de la presente acta de inspección.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular LA LEY 09 DE 1979, RES. 2674 DE 2013, RES. 5109 DE 2005 .

Exigencias adicionales:

Ninguna.

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

no tenemos observaciones

Powered by CamScanner

38959

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. 7302-409-23
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)
INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA FLORIDABLANCA- 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 2023/3/30 hasta el 2023/3/31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: EM: INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A COMUNICACIÓN INERNA DE LA DAB RADICADO 20233002323 DE FECHA 14/03/2023 CON TRASLADO DE DENUNCIA RADICADO INVIMA 20231054605 DE FECHA 03/03/2023.

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Raúl Quintero Antolinez	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	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 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 23 del mes de marzo del año 2023

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

gttoriente1@invima.gov.co Tel: 6973137

Recibido por
Firma [illegible]
Nombre [illegible]
Cédula 1005384415
Cargo Calidad
Fecha 27/03/2023

Powered by CamScanner