



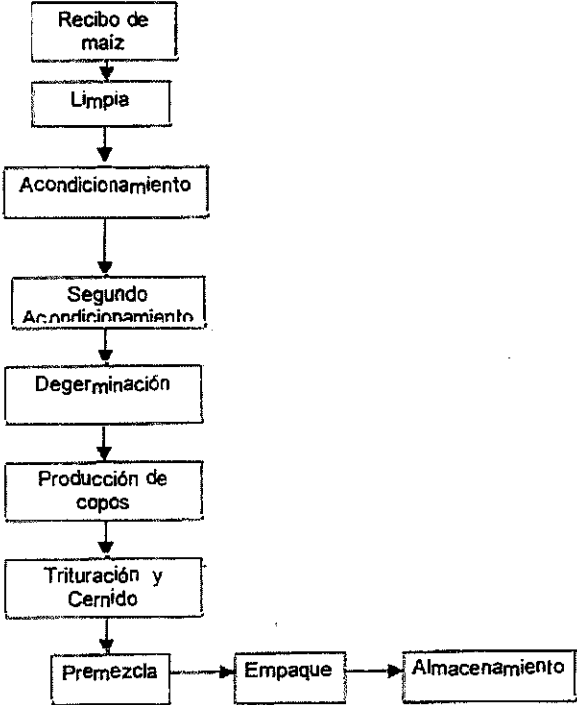
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ

VERSIÓN 16

2021/07/13

NOMBRE DEL FABRICANTE		MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S	
NUMERO DE NIT		802.001.105-9	
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO		ArepaNieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve; Olímpica, La Insuperable, Mas x Menos	
NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO		PSA-0004272-2023	
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO		La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (<i>Zea Mays</i> var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, degerminación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan, así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.	
NOMBRE ESPECÍFICO DE LOS INGREDIENTES		Maíz, Niacina, Hierro, vitamina B1, vitamina B2 y ácido fólico.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO		VALOR DE REFERENCIA NTC 3594
	DETERMINACIÓN E. COLI/g		MENOR QUE 10
	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)		MENOR QUE 100
	RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)		MAXIMO 1000
	RECuento DE BACILO CEREUS (ufc/g)		MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA/25 g		AUSENTE
COMPOSICIÓN FÍSICOQUÍMICA	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA NTC 3594	METODO
	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C-NTC 529
	PROTEÍNA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extracción soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCIÓN DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900°C –NTC 3806
	ÍNDICE DE ABSORCIÓN DE AGUA cm³/g a 25°C	MÍNIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRÍA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22
METALES	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA	
	CADMIO (mg/Kg)	MAXIMO 0.1	
	PLOMO (mg/Kg)	MAXIMO 0.2	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	VERSIÓN 16
		2021/07/13

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
	Niacina	Min 55	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min44	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min6	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B2	Min4	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		<p>La Harina Precocida de Maíz se comercializa en los siguientes materiales de empaque:</p> <p>Tipo Almohadilla: bolsas de polietileno Tipo Catedral o cuadrado: bolsas BOPP+CAST, bolsas BOPP+polietileno. Tipo saco/bulto: polipropileno laminado.</p> <p>Presentaciones: 500 g, 1000 g y bulto de 50 Kg. Pacas x 20 Kilos / Pacas x 24 libras / Bultos x 50 Kg.</p>	
PROCESO DE ELABORACIÓN		 <pre>graph TD; A[Recibo de maíz] --> B[Limpia]; B --> C[Acondicionamiento]; C --> D[Segundo Acondicionamiento]; D --> E[Degerminación]; E --> F[Producción de copos]; F --> G[Trituración y Cernido]; G --> H[Premezcla]; H --> I[Empaque]; I --> J[Almacenamiento];</pre>	

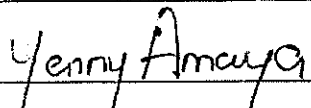
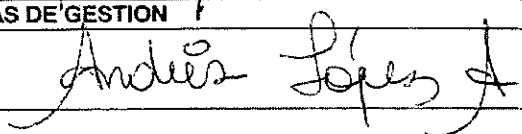
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16
		2021/07/13

VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	<p>La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	<p>Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.</p>
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	<p>Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación</p>
NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	<p>Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 3594 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 2906 de 2007</p>

2004

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 16
		2021/07/13

DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114
--	---

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD	
NOMBRE: YENNY AMAYA	
REVISADO POR: COORD. SISTEMAS DE GESTION	
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ	

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
7	2013-09-19	—	Se modifica la unidad en la granulometria a 710 micrones
8	2014-02-04	—	Se establece máximo 1000 ufc de mohos y levaduras. Se elimina el rango.
9	2015-12-14	—	Se ingresa la marca comercial Masapán La Nieve
10	2016-02-15	—	Se ingresan los requisitos reglamentarios
11	2018-02-14	—	Se incluyen los parámetros para los metales (cadmio y plomo)
12	2018-07-21	—	Se actualiza los valores de las concentraciones de las vitaminas y adición de hierro. Se modifica el nombre del producto por adición de hierro.
13	2019-07-24	—	Se elimina la marca Juana de Origen
14	2020-03-31	—	Adicionar la marca La Insuperable
15	2020/11/13	—	Adicionar la marca Mas x Menos / Colocar los tipos de presentación: Almohadilla / Catedral ó cuadrada

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20267355	Nombre producto	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ. VARIEDADES: HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO CON SABOR A MANTEQUILLA Y SAL, HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO.					
Registro Sanitario	PSA-0004272-2023	Vencimiento	2030/11/14	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente	
Observaciones	NL8020011059							
Marcas	LA NIEVE, LA BARRANQUILLERITA, OLIMPICA, AREPANIEVE, RAPI AREPA, NIEVE, LA NIEVE, DOÑA NIEVE, TIA NIEVES, AREPA, LA NIEVE, MASAPAN LA NIEVE, LA INSUPERABLE, MAS X MENOS, MASAREPA, QUICKSY, LA OZ, DEL COSTAL, AREPISSIMA, LA INSUPERABLE							

Datos de Interés

Tratamiento	MOLIDO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
500 g ; 1000 g ; Pacas x 20 kilos ; Pacas x 24 libras ; Bultos de polipropileno x 50 Kg ; 2,27 Kg ; Pacas o paquetes 2,27 Kg x 4 unidades ; Pacas o paquetes 1000 g x 10 unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 20 unidades ; Pacas o paquetes 500 g x 24 unidades; Pacas o paquetes 1000 g x 20 unidades;
De 5 g a 100 Kg. empacados desde 2 unidades hasta 100 unidades para cada presentación.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 N° 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
AR REGISTRO SANITARIO	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 N° 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

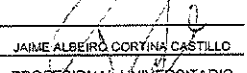
[Imprimir](#) [<< Atras](#)

	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	BARRANQUILLA / ATLANTICO		Fecha	2024-10-09
DATOS GENERALES				
Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS			
Dirección	Vf 40 No 62 -174			
Representante Legal	ALBERTO GUARIN HERNANDEZ			
Código inscripción planta	8020011059-2	NIT	802001105-9	
Teléfonos	3443088 - 3168227439	Correo electrónico de notificación judicial/alerta	andris.lopez@molinosdelatlantico.com	
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 1	Oficio comisario	7300-1192-24	
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 1944 de 1996, Resolución 4393 de 1991, y demás reglamentación aplicable				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	200	Maquilas	NO	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales			
	6.4.1 Pastas alimenticias y lidos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		135.000	vano
	HARINA DE MAIZ PRECOCIDO		40.000	vano
	PASTAS ALIMENTICIAS		22.000	kg/vano
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia	
	JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1	
	MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	ANDRIS LOPEZ ALARCON	COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION	CC	22.668.569

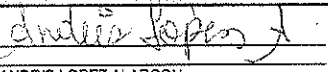
6

2007

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 07	
Fecha de emisión: 2024-06-04				
Ciudad - Departamento		BARRANQUILLA / ATLANTICO		Fecha
				2024-10-09
DATOS GENERALES				
Razón social		MOLINOS DEL ATLANTICO SAS		
Dirección		VI 40 No 62 -174		
RESULTADOS				
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas
Subcategoría 6.2.1	78,25	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad
Subcategoría 6.4.1	81,50	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto
Subcategoría	81,38	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento
				80,38
				FAVORABLE
Convenciones		(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control		
Exigencias		Subcategoría 6.2.1 1-1.2-1.4-1.7-1.8-2.1-2.2-3.2-3.3-3.4-5.4-5.5-6.3; Subcategoría 6.4.1 1.1-1.2-1.4-1.8-2.3-3.2-3.3-3.4-5.4-5.5-6.3		
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso		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 1944 De 1996, Resolución 4393 De 1991, y demás reglamentación sanitaria aplicable		
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita				
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC		Oficio comisorio 7300-1192-24, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre		
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita		Ninguna. Andres Lopez A.		
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA				

Firma: 
Nombre: JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Firma: 
Nombre: MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	
Firma: 	Firma: 
Nombre: ANDRIS LOPEZ ALARCON	Se observa p: 
Cargo: COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION	Cargo: 
Documento: CC 22.668.569	Documento: 
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS	
Firma: 	Firma: 
Nombre: 	Nombre: 
Cargo: 	Cargo: 
Documento: 	Documento: 



ESPECIFICACION DEL PRODUCTO MAIZ DULCE

24-SGP-004
ISSUE: 1
Page | 1

1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PRODUCTO

Nombre:

Origen:

Descripción del producto:

Productor:

Pasos de production:

Almacenamiento:

Condiciones de transporte:

Instrucciones de uso:

Nota:

Maiz dulce congelado calidad A

Republica de Serbia

Maíz dulce congelado sin aditivos.

Flora, PIK-Bečej AD, Novosadska 155, Bečej

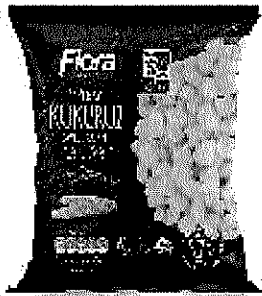
Recepción de materia prima, inspección, pelado, inspección, corte, flotación, escaldado, congelación, selector de color, almacenamiento a -20°C, envasado, detector de metales, almacenamiento a -20°C

Cámaras de congelación a -20 °C.

Vehículo refrigerado, temperatura máxima -18 °C

Cocinar sin descongelar. Hervir 15 min o freír 20 min.

Con las condiciones de almacenamiento prescritas: dos años a partir de la fecha de producción. Una vez descongelado, no volver a congelar. No existen límites específicos sobre la cantidad de producto que pueden consumir niños y adultos sanos.



2. PROPIEDADES BÁSICAS DEL PRODUCTO

ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Color	Amarillo, tipico del producto
Taste	Típico, sin sabor extraño.
Smell	Típico, sin olor extraño.

PHYSICALL PROPERTIES (per 500g)

Consistencia	Uniforme
Material extraño	No permitido
Impurezas herbales	1 pieza
Materia seca (%)	27-30
Granos arrancados (%)	Max 1
Granos de corte bajo (%)	Max 5
Granos con imperfecciones (%)	Max 3 piezas
Granos dañados mecanicamente (%)	Max 8
Granos arrugados (%)	Max 1



ESPECIFICACION DEL PRODUCTO MAIZ DULCE

24-SGP-004
ISSUE: 1
Page | 2

3. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS DEL PRODUCTO

Analisis	Resultados	Metodos
Escherichia coli [/g]	No detectado	SRPS ISO 7251:2018 Detección
Salmonella spp [/25g]	No detectado	SRPS EN ISO 6579-1:2017/ A1 2020 Detección
Listeria monocytogenes (37°C) [/25g]	No detectado	SRPS EN ISO 11290-1:2017 Detección



Issued by:	Reviewed by:	Approved by:	Date
Milica Popović	Radoslava Đuričin	Olivera Baturan	15.08.2021.

4. PROPIEDADES NUTRICIONALES DEL PRODUCTO

Energia(kJ/kcal)	537/127
Carbohidratos (g/100g)	21.1
De los cuales son azucares	4.5
Fibras (g/100g)	5.7
Proteinas (g/100g)	4.1
Grasas (g/100g)	1.7
de los cuales ácidos grasos saturados	0.3
Sal (g/100g)	0.01

* El valor nutricional puede variar debido a variaciones estacionales en la calidad de la materia prima.

5. PERFIL DE METALES PESADOS

Analisis	Resultados	Metodos
plomo (Pb) [mg/kg]	<0,01*	SRPS EN 15763 ICP/MS
Cadmio (Cd) [mg/kg]	<0,01*	SRPS EN 15763 ICP/MS

*Limite de quantification
El producto cumple con los valores máximos permitidos por el Reglamento sobre las concentraciones máximas de ciertos contaminantes en los alimentos (Boletín Oficial de RS Nº 81/2019, 126/2020)

6. PESTICIDAS

El producto cumple con los valores máximos permitidos según el Reglamento sobre las cantidades máximas permitidas de productos de protección vegetal en alimentos y piensos (Boletín Oficial de RS nº 132/2020)

7. ALLERGENS, GMO, AND IRRADIATION STATEMENT

El producto no contiene sustancias que causen alergias.
El producto no es transgénico.
El producto no se somete a ningún proceso de irradiación.



ESPECIFICACION DEL
PRODUCTO MAIZ DULCE

24-SGP-004
ISSUE: 1
Page | 3

8. EMBALAJE INDIVIDUAL/TRANSPORTE

Tipo de embalaje	Embalaje de transporte
Lámina de PE impresa de 450g	20 paquetes individuales por caja de cartón
Papel de aluminio de 1000g en blanco	10 paquetes individuales por caja de cartón
Lámina de PE en blanco de 2500g	4 paquetes individuales por caja de cartón
10kg	Caja de cartón con bolsa de PE
20kg	Bolsa Natron

Tipos de cajas, palés y número de cajas por palé, en acuerdo con el comprador

**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL****RESOLUCION Nro. 2023042614 del 13 de Septiembre de 2023****Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)**

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231242712 de fecha 2023/09/13 el (la) Señor(a) ANGIE MIYELAND GELVES-BOLAÑO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuación:

R E G I S T R O RSA-0027577-2023
SANITARIO No.:

VIGENTE HASTA: 2028/09/13

EXPEDIENTE: 20262981

RADICACION: 20231242712

MODALIDAD: EMPACAR Y VENDER

PRODUCTO: VEGETALES CONGELADOS VARIEDADES: 1. ARVEJAS CONGELADAS 2. MAIZ CONGELADO. 3. MEZCLA WOK DE VEGETALES CONGELADOS (ZUCCHINI, ZANAHORIA, PIMENTÓN ROJO Y CEBOLLA MORADA) 4. MAIZ DULCE CONGELADO. 5. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS TRADICIONAL (ZANAHORIA, HABICHUELA Y ARVEJA). 6. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS (ARVEJA; ZANAHORIA; HABICHUELA; MAIZ), 7. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS (ARVEJA, ZANAHORIA, MAIZ), 8. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS (ARVEJA Y ZANAHORIA) 9. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS (ZANAHORIA, HABICHUELA, MAIZ) 10. VEGETALES MIXTOS CONGELADOS (ZANAHORIA Y HABICHUELA),

MARCA: SUNNY FOODS,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 250 g hasta 10 Kg,

TITULAR(ES): ANGIE MIYELAND GELVES BOLAÑO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUNNY FOODS con domicilio en GIRON - SANTANDER,



FABRICANTE(S):

EMPACADOR(ES): ANGIE MIYELAND GELVES BOLAÑO PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUNNY FOODS Ubicado en la ANILLO VIAL PALENQUE-FLORIDABLANCA KILOMETRO 4 - 700 BODEGA A, con domicilio en GIRON - SANTANDER,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 13 de Septiembre de 2023

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not
Verified

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 2023/09/13
13:49:48 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

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



GIRÓN

Monumento
Nacional

2013

CARTA	Código: GD-F.01	Pág. 1 de 1	Versión: 00	DIRECCION OPERATIVA SALUD AMBIENTAL
-------	-----------------	-------------	-------------	--

LA SUSCRITA SECRETARIA LOCAL DE SALUD, del Municipio SAN JUAN GIRON, teniendo en cuenta, que mediante ACTA DE INSPECCION Y VIGILANCIA SANITARIA No. 073 por la Tecnóloga en Aguas y Saneamiento de la Salud Ambiental, el día 10 del mes de JULIO de 2024 certifica que el establecimiento descrito a continuación cumple con las condiciones sanitarias establecidas en la LEY 09 de 1.979, por lo cual transcribe el siguiente.

CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE No. 2024-073

DESTINO Y NOMBRE
DIRECCION

SUNNY FOODS
ANILLO VIAL FLORIDABLANCA KM44 -700
BODEGA A1- PARQUE INDUSTRIAL ZIMURA
VEREDA RIO FRIO.

PROPIETARIO
ADMINISTRADOR

ANGIE MIYELAND GELVES BOLAÑO
RL. ANGIE MIYELAND GELVES BOLAÑO

FECHA
EXPEDIDA EN

16 DE JULIO DEL 2024
GIRON

VALIDO HASTA 27 DE JUNIO DEL 2025

Se Anexan y anulan estampillas Pro Anciano Municipal (\$4.350) No 24025641, Pro Cultura (\$4.350) No 24025640, Pro Desarrollo (\$14.410) No 2502400313274, Taza de concepto sanitario (\$94.130) No 24025642

CAMILA ANDREA BORRERO REY
Secretaria Local de Salud

Proyecto y Elabora. Ing. Ingrid Paola Niño Estupiñán *IPNG*
Directora Operativa de Salud Ambiental



/AlcaldiaDeGiron



/@Alcaldia-Giron



@alcaldiaGiron



@AlcaldiaGiron

Dirección: Carrera 28 No. 30 - 82, Parque Pradisa, San Juan de Girón - Santander
Horario de Atención: Lunes a Viernes de 8:00 am a 12:00 pm y de 02:00 pm a 05:00 pm.
PBX: (57) 307 7646 30.99 / Línea Fpx: (57) 307 7646 68.6

2014

Invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN FORTALECIMIENTO DE
PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

CIUDAD Birón

FECHA 30/07/2014

ACTA N° 01/2014

TIPO DE ESTABLECIMIENTO ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD Secretaría Local Salud Birón

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL Ange Miyeland Gelves Bolano

CÉDULA / NIT 1018509295

NOMBRE COMERCIAL Sunny Foods

DIRECCIÓN Antioyia Floid Panes Zimuro

DEPARTAMENTO Santander

MUNICIPIO Birón

MATRÍCULA MERCANTIL 435403

TELÉFONOS 601618555-3182166293

CORREO ELECTRÓNICO yildaebt@hotmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO Ange Miyeland Gelves Bolano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN 1018509295

NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL Ange Miyeland Gelves Bolano

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN 1018509295

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN Parque Industrial Zimuro

DEPARTAMENTO Santander

MUNICIPIO Birón

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 3

CONCERTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

%

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

SOLICITUD DEL INTERESADO

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA

SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS / PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO

Espectador

EVALUACIÓN

Aceptable (A)

Aceptable con Requerimiento (AR)

Inaceptable (I)

Crítico (C)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

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

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

CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

A

AR

I

HALLAZGOS

Localización y diseño.

1.1 (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6)

4

Condiciones de pisos y paredes.

1.2 (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1.2)

4

Techos, iluminación y ventilación.

1.3 (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5, 7, 8)

4

Instalaciones sanitarias.

1.4 (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4)

5

2.3

Paredes del área de almacenamiento a T° ambiente no facilita labores de limpieza y desinfección.

Techo del área de almacenamiento a T° ambiente es de material No Sanitario.

Falta material Sanitario en paredes y techo.

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

10,5

La calificación del bloque corresponde al 17% del total del puntaje

2

EQUIPOS Y UTENSARIOS

A

AR

I

HALLAZGOS

1-09A-225348
Instituto de Vigilancia y Control

Powered by CS CamScanner

2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3, Artículo 34)	7	3,5	0		
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 70% del total del acta		
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud (signos/síntomas). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12)	8	1	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	3	1,5	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7)	B	4	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	3	1,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta		
4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
4.1	Recepción y requisitos legales. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5106 de 2005, Resolución 1506 de 2011)	7	1,5	0		C
4.2	Condiciones de almacenamiento. (Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7)	8	1	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	4	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta		
5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9)	5	2,5	0		C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10)	5	2,5	0		C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11)	4	2	0		C

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 26 Numeral 1.)	6	3	0	
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 26.)	2	1	0	
Falta continuidad de información en registros de cada programa.					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				30	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del aula
II. CONCEPTO SANITARIO					
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
92,5%	FAVORABLE	90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9%			
	DESFAVORABLE	< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO					
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS					
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS					
IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS					
Se debe ajustar el establecimiento a la normalidad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.					
V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD					
SI	X	Cuál:			
VI. OBSERVACIONES					
Por parte de la autoridad sanitaria:					
Se informa al vigilado del Rotulado general y nutricional Resolución 5109/2005 y Resolución 254/2023					
Por parte del establecimiento:					
Ninguna.					
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA					
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 10 del mes de Julio del año 2024 en la Ciudad de Girón					
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]	FIRMA:			
NOMBRE:	Sandra L. Lopez	NOMBRE:			
CÉDULA:	37581458	CÉDULA:			
CARGO:	C.P.S	CARGO:			
INSTITUCIÓN:	S.L.S.G	INSTITUCIÓN:			
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO					
FIRMA:	[Firma]	FIRMA:			
NOMBRE:	Silvia J. Paredes Paredes	NOMBRE:			
CÉDULA:	1.098.725.348	CÉDULA:			
CARGO:	Asesor Administrativo	CARGO:			

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20122048	Nombre producto	VEGETALES CONGELADOS VARIEDADES: MAÍZ DESGRANADO, VEGETALES MIXTOS, ARVEJA, ARVEJA MÁS ZANAHORIA, CHOP SUEY, WOK MIX, MIX DE PIMENTONES, ARROZ DE COLIFLOR, BROCOLI, COLIFLOR, ESPINACA, COLIFLOR TIPO ARROZ, ENSALADA RUSA, ENSALADILLA RUSA.				
Registro Sanitario	RSA-002791-2017	Vencimiento	2026/12/13	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CS.9006597982						
Marcas	PESQUERA DEL MAR, JUMBO, METRO, ARA, MAKRO, POMONA, ÉXITO, OLIMPICA, CAJASAN, FRESCAMPO, TAEQ, ARO, MR. CONGELO , SPRICE SMART, JUSTO & BUENO, D1.						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	CONGELADO
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
250 g, 454 g, 500 g, 700 g, 750 g, 908 g, 1000 g, 1200 g, 2000 g.
Desde 50g hasta 3000g.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL - GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE FLORIDABLANCA	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	PARQUE INDUSTRIAL LA FORTUNA BODEGA 3 ANILLO VIAL - GIRON KM 5+360 VIA PALENQUE FLORIDABLANCA	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	

Imprimir << Atras

2019

OFICIO COMISORIO No. 7302-1507-23

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

Respetados señores:

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

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

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

(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de 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) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (601) 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud>. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (601) 7458593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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



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

Recibido por

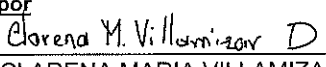
Firma

Nombre

Cédula

Cargo

Fecha



CLARENA MARIA VILLAMIZAR D

1.094.248.620

COORDINADORA DE CALIDAD

2023-10-11

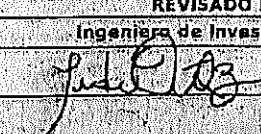
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	
Ciudad / Departamento	GIRÓN / SANTANDER	Fecha	2023-10-11	Acta No.	7
DATOS GENERALES					
Código de Inscripción planta	9006597982-1	Dirección	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA		
Razón Social	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS	Teléfonos	3162127932;6351757 EXT 165		
NIT - CC	9006597982	Correo electrónico	calidad@pesqueradelmar.com		
Representante Legal	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	Fax	NO APLICA		
GTT	CENTRO ORIENTE 1	Oficio Comisorio	7302-1507-23		
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria <i>DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023</i> , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN					
No. De empleados	90	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?		SI	
Maquilas	ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO				
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.				
	9.2.3: PESCADO, FILETES DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA, APANADOS (REBOZADOS), COCIDOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS, SE INCLUYEN LOS QUE SE PRESENTAN EN SALSA O CONDIMENTADOS Y LA PASTA DE PESCADO COCIDO, SE EXCLUYEN LAS SALSAS DE PESCADO QUE SE TIPIFICAN EN 13.4.3				
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO			Cantidad/Unidad de tiempo		
	TUBÉRCULOS		121	TON /MES	
	PESCADOS Y MARISCOS		103	TON /MES	

8

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
Ciudad / Depto	GIRÓN / SANTANDER		Fecha	2023-10-11	Acta No.	7
DATOS GENERALES						
Código de inscripción planta:	9006597982-1		Dirección:	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON-KM 5 + 360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA		
Razón Social :	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS		Teléfonos:	3162127932;6351757 EXT 165		
NIT - C.C.:	9006597982		Correo electrónico:	calidad@pesqueradelmar.com		
Representante Legal:	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS		Fax:	NO APLICA		
GTT:	CENTRO ORIENTE 1		Oficio comisario:	7302-1507-23		
Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO INVIMA 20231253731 DE FECHA 26/09/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria aplicable.						
DATOS DE PRODUCCIÓN						
Número de empleados:	90	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?			SI	
Máquinas:	ARA, MAKRO, CAJASAN, DELECTA, JUMBO, ÉXITO, TAEQ, D1, CAJASAN, FRESCAMPO					
Subcategorías evaluadas:	4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.					
Líneas de subcategoría del alimentos				Volumen / año		
TUBÉRCULOS				1452 TON		
Subcategoría 1:		4.6.3: HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS, HORTALIZAS Y OTROS VEGETALES FRESCOS REFRIGERADOS O CONGELADOS (SIN OTRO TRATAMIENTO FÍSICO O CUALQUIER QUÍMICO), PELADOS, CORTADOS O DESMENUZADOS: SE INCLUYEN HONGOS Y SETAS, RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS, ALOE VERA, ALGAS MARINAS, NUECES Y SEMILLAS.				
1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES						
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones	
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20	NO		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20	NO		
1.3	El diseño de 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	NO		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Se observan señales de humedad en pared exterior de cuartos fríos de conservación de materia prima. En diferentes áreas de la planta se observan uniones pared/piso con roturas, deterioro o tramos faltantes.	
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10	NO		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10	NO		

8

		FICHA TÉCNICA																																							
		CODIGO	DES-FTE-69																																						
		VERSION	16																																						
		FECHA DE VIGENCIA	11/02/25																																						
		PAGINAS	1 De 2																																						
Producto:	ESPARCIBLE CHEFF																																								
CÓDIGO INTERNO	Plegadiza x 4 unidades: 00000175 Plegadiza x 8 unidades: 00004153 Caja x 32 unidades equivalente a 4 Kg: 00008033 Caja x 128 unidades equivalente a 16kg: 00004134																																								
REGISTRO SANITARIO	PSA-0004693-2024																																								
DESCRIPCIÓN	Margarina esparcible para mesa y cocina para todo tipo de uso culinario.																																								
INGREDIENTES	Mezcla de aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos de ácidos grasos, lecitina de Soya), conservante (sorbato de potasio), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT y/o BHA y/o TBHQ), colorante idéntico al natural (Betacaroteno).																																								
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: Crema Olor: Notas Lácteas - cremosas Sabor: Notas Lácteas - cremosas Textura: Homogénea																																								
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Especificación</th> <th>Método o Equipo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Color Lovibond (celda 5 1/4")</td> <td>Máx 4.5 R/ 70 A</td> <td>Colorímetro Lovibond PFX 990</td> </tr> <tr> <td>pH (fase acuosa)</td> <td>5.50 ± 0.30</td> <td>pHmetro Hanna 213</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (% de NaCl)</td> <td>0.7 ± 0.1</td> <td>ISO 1738:2004</td> </tr> <tr> <td>Acidez emulsión (% como oleico)</td> <td>0.35 máx</td> <td>NTC 218:2011</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxidos (meq O2/Kg)</td> <td>En planta: Máx. 0.5 Fuera de planta Máx. 5*</td> <td>AOCS Cd8b-90</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión (°C)</td> <td>41.0 ± 1.0</td> <td>NTC 213:2013</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos Trans (g/100 g)</td> <td>1.0 max</td> <td>AOCS Ce266 y Ce 1a:13</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Finalizando vida útil en condiciones de almacenamiento recomendadas</p>			Análisis	Especificación	Método o Equipo	Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 4.5 R/ 70 A	Colorímetro Lovibond PFX 990	pH (fase acuosa)	5.50 ± 0.30	pHmetro Hanna 213	Cloruro de Sodio (% de NaCl)	0.7 ± 0.1	ISO 1738:2004	Acidez emulsión (% como oleico)	0.35 máx	NTC 218:2011	Índice de peróxidos (meq O2/Kg)	En planta: Máx. 0.5 Fuera de planta Máx. 5*	AOCS Cd8b-90	Punto de Fusión (°C)	41.0 ± 1.0	NTC 213:2013	Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1.0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a:13														
Análisis	Especificación	Método o Equipo																																							
Color Lovibond (celda 5 1/4")	Máx 4.5 R/ 70 A	Colorímetro Lovibond PFX 990																																							
pH (fase acuosa)	5.50 ± 0.30	pHmetro Hanna 213																																							
Cloruro de Sodio (% de NaCl)	0.7 ± 0.1	ISO 1738:2004																																							
Acidez emulsión (% como oleico)	0.35 máx	NTC 218:2011																																							
Índice de peróxidos (meq O2/Kg)	En planta: Máx. 0.5 Fuera de planta Máx. 5*	AOCS Cd8b-90																																							
Punto de Fusión (°C)	41.0 ± 1.0	NTC 213:2013																																							
Ácidos grasos Trans (g/100 g)	1.0 max	AOCS Ce266 y Ce 1a:13																																							
INFORMACIÓN CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">METALES CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Límite máx</th> <th>Frecuencia</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hierro (Fe)</td> <td>1.5 mg/Kg</td> <td rowspan="4">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cobre (Cu)</td> <td>0.1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0.1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0.1 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <th colspan="4">PLAGUICIDAS CONTAMINANTES</th> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)</td> <td>1.5 pg/g grasa</td> <td rowspan="4">Anual</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)</td> <td>0.75 pg/g grasa</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Benzo(a)pireno</td> <td>2 µg/Kg peso fresco</td> <td>Externo</td> </tr> <tr> <td>Cipermetrin</td> <td>0.5 mg/Kg</td> <td>Externo</td> </tr> </tbody> </table>			METALES CONTAMINANTES				Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método	Hierro (Fe)	1.5 mg/Kg	Anual	Externo	Cobre (Cu)	0.1 mg/Kg	Externo	Plomo (Pb)	0.1 mg/Kg	Externo	Arsénico (As)	0.1 mg/Kg	Externo	PLAGUICIDAS CONTAMINANTES				Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	1.5 pg/g grasa	Anual	Externo	Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0.75 pg/g grasa	Externo	Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco	Externo	Cipermetrin	0.5 mg/Kg	Externo
METALES CONTAMINANTES																																									
Parámetro	Límite máx	Frecuencia	Método																																						
Hierro (Fe)	1.5 mg/Kg	Anual	Externo																																						
Cobre (Cu)	0.1 mg/Kg		Externo																																						
Plomo (Pb)	0.1 mg/Kg		Externo																																						
Arsénico (As)	0.1 mg/Kg		Externo																																						
PLAGUICIDAS CONTAMINANTES																																									
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	1.5 pg/g grasa	Anual	Externo																																						
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	0.75 pg/g grasa		Externo																																						
Benzo(a)pireno	2 µg/Kg peso fresco		Externo																																						
Cipermetrin	0.5 mg/Kg		Externo																																						
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Método</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td><10</td> <td>AOAC 986.16 20 th Ed</td> </tr> <tr> <td>E.Coli UFC/g</td> <td><10</td> <td>AOAC 2005.03 20 th Ed</td> </tr> </tbody> </table>			Parámetro	Especificación	Método	Aerobios mesófilos, UFC/g	<10	AOAC 986.16 20 th Ed	E.Coli UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed																													
Parámetro	Especificación	Método																																							
Aerobios mesófilos, UFC/g	<10	AOAC 986.16 20 th Ed																																							
E.Coli UFC/g	<10	AOAC 2005.03 20 th Ed																																							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Contenido 100g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>636</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>71.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada (g)</td> <td>41.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturada (g)</td> <td>24.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa Poliinsaturada (g)</td> <td>5.7</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (mg)</td> <td>350</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>AZÚCAR AÑADIDOS (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>290 mg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Na este producto no se agregan Vitaminas A, Vitaminas B, Hierro, Calcio y Zinc</p>				Contenido 100g	Calorías (Kcal)	636	Grasa Total (g)	71.0	Grasa Saturada (g)	41.0	Grasa Monoinsaturada (g)	24.0	Grasa Poliinsaturada (g)	5.7	Grasa trans (mg)	350	Carbohidratos Totales (g)	0.0	Fibra dietaria (g)	0.0	Azúcares totales (g)	0.0	AZÚCAR AÑADIDOS (g)	0.0	Proteína (g)	0.0	Sodio (mg)	290 mg												
	Contenido 100g																																								
Calorías (Kcal)	636																																								
Grasa Total (g)	71.0																																								
Grasa Saturada (g)	41.0																																								
Grasa Monoinsaturada (g)	24.0																																								
Grasa Poliinsaturada (g)	5.7																																								
Grasa trans (mg)	350																																								
Carbohidratos Totales (g)	0.0																																								
Fibra dietaria (g)	0.0																																								
Azúcares totales (g)	0.0																																								
AZÚCAR AÑADIDOS (g)	0.0																																								
Proteína (g)	0.0																																								
Sodio (mg)	290 mg																																								

		FICHA TÉCNICA		CÓDIGO	DES-FTE-69																		
				VERSION	16																		
				FECHA DE VIGENCIA	11/02/25																		
				PAGINAS	2 De 2																		
Producto:	ESPARCIBLE CHEFF																						
FORMA DE CONSUMO, CONSUMIDORES POTENCIALES Y USOS	El producto es para consumo masivo, empleado como materia prima en mesa y cocina para todo tipo de alimentos. Se recomienda su uso en repostería y pastelería, preparación de alimentos varios y horneado ó freído de los mismos.																						
USOS NO PREVISTOS	No consumir directamente, este producto es para uso industrial en alimentos. No usar como producto o ingrediente para cosméticos, ni para el sector farmacéutico. No reempacar.																						
CONTROLES ESPECIALES DURANTE EL ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN Y USO	Conservar en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños y alejado de la luz directa al sol. A temperatura mayor de 30°C se recomienda mantenerse refrigerado.																						
EMPAQUE Y PRESENTACIONES	Cada unidad envuelta en papel laminado con capa de aluminio impreso y empacado en cajas de cartón corrugado. Presentación en bloque de: 125g en caja por 4 unidades, 125g en caja por 8 unidades, 125g en caja por 32 unidades equivalente a 4Kg y 125g en caja por 128 unidades equivalente a 16kg.																						
INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA	La fecha de vencimiento se encuentra en cara frontal principal después de la palabra LOTE/VENCE.																						
VIDA ÚTIL ESPERADA	8 meses en almacenamiento.																						
POBLACIÓN VULNERABLE	Niños menores a 4 años y personas alérgicas a la soya y sus derivados.																						
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>NOMBRE</th> <th>PRESENCIA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos, entre otros)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Crustáceos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Huevos y sus productos.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Pescados y productos pesqueros.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Maní, soya y sus productos.</td> <td>SI, Contiene Lecitina de Soya</td> </tr> <tr> <td>Leche y productos lácteos (lactosa incluida)</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Nueces de árboles y productos derivados.</td> <td>NO</td> </tr> <tr> <td>Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.</td> <td>NO</td> </tr> </tbody> </table>					NOMBRE	PRESENCIA	Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos, entre otros)	NO	Crustáceos y sus productos.	NO	Huevos y sus productos.	NO	Pescados y productos pesqueros.	NO	Maní, soya y sus productos.	SI, Contiene Lecitina de Soya	Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO	Nueces de árboles y productos derivados.	NO	Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO
NOMBRE	PRESENCIA																						
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos, entre otros)	NO																						
Crustáceos y sus productos.	NO																						
Huevos y sus productos.	NO																						
Pescados y productos pesqueros.	NO																						
Maní, soya y sus productos.	SI, Contiene Lecitina de Soya																						
Leche y productos lácteos (lactosa incluida)	NO																						
Nueces de árboles y productos derivados.	NO																						
Sulfito en concentraciones de 10 mg/Kg. o más.	NO																						
REGULACIONES APLICABLES	Decreto 3075/1997 - Resolución 2674/2013 Requisitos buenas practicas de manufactura. Resolución 2154/2012 - Reglamento técnico de aceites y grasas. Resolución 5109/2005 - Rotulado y etiquetado para alimentos envasados y materias primas. Resolución 4506/2014 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados a consumo humano. Resolución 2906/2007 - Límites máximos de residuos Plaguicidas. Resolución 2066/2024 Reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans																						
CERTIFICACIONES	ISO 9001 KOSHER LÁCTEO																						
CARGO	REVISADO POR		APROBADO POR																				
	Ingeniero de Investigación y desarrollo		Jefe de Investigación y desarrollo																				
FIRMA																							
C/ Sociedad Industrial de Grasas Vegetales SIGMA S.A.S Bogotá D.C. Cra. 48 N.º 13 - 85 PAXE (S1) S10 00 000 141 Planta: Cra 48 N.º 13 - 85 Línea gratuita Nacional: 011 000042221 E-MAIL: ventas@sigma.com www.sigma.com																							



**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL**

RESOLUCION Nro. 2024023226 del 23 de Mayo de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241125326 de fecha 2024/05/23 el (la) Señor(a) JORGE MOLANO FORERO actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

PERMISO SANITARIO No.: PSA-0004693-2024

VIGENTE HASTA: 2031/05/23

EXPEDIENTE: 20280105

RADICACION: 20241125326

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: ESPARCIBLE PARA MESA Y COCINA.

MARCA: CHEFF

PRESENTACION 50g a 20 Kg
COMERCIAL:

TITULAR(ES): C.I. SOCIEDAD INDUSTRIAL DE GRASAS VEGETALES SIGRA S.A.S con domicilio en BOGOTÁ - D.C..

FABRICANTE(S): C.I. SOCIEDAD INDUSTRIAL DE GRASAS VEGETALES SIGRA S.A.S Ubicado en la CRA 46 No 13 – 95. con domicilio en BOGOTA - D.C.,

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

**MINISTERIO DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL**

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 430000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAD18I21814, expediente Nro. 20078900. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 23 de Mayo de 2024

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por
ALBA ROCÍO JIMÉNEZ
TOVAR
Fecha: 2024.05.24
12:15:40
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

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

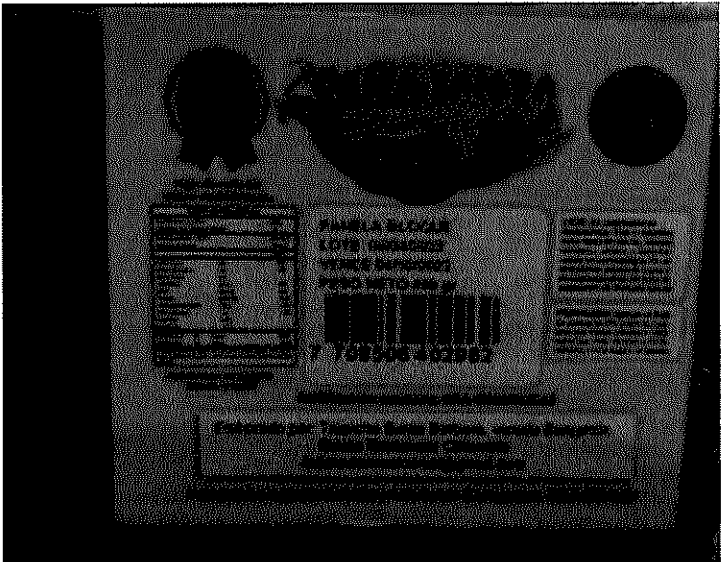
Carrera 10 # 64 - 28 PBX: 2948700 Pagina Web <http://www.invima.gov.co>

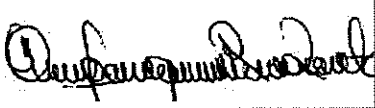
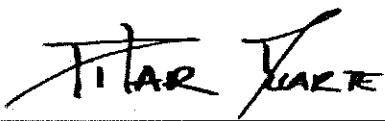
Página 2 de 2

	INSPECCIÓN POLICIAL Y CONTROL		SUPERVISIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS			
	Código de Inspección	Código RD	Fecha de emisión 2024-01-04	
Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA - SANTANDER		Fecha	2024-01-04
DATOS GENERALES				
Razón social	COMUNIDAD MANIZALES DE ALIMENTOS INDUSTRIALES PROCEDE S.A. DE C.V.			
Dirección	CALLE 25-40 BARRIO ALTO DEL MONTE			
Representante Legal	CARLOS FRANCISCO DE HARO			
Código de Inspección	2024-01-04	Nº	2024-01-04	
Teléfono	312-222-2222	Código de Inspección de Inspección	2024-01-04	
Código de Inspección	2024-01-04	Código de Inspección	2024-01-04	
OBJETIVO DE LA VISITA				
Inspección de la planta de procesamiento de alimentos - Control de la calidad de los productos y cumplimiento de los requisitos de la Ley 1712 de 2014, Ley 1712 de 2014 y Ley 1712 de 2014.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
Nº de empresas	1	Maquilas	Medidas de	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	LÍNEA DE PRODUCCIÓN		12.000	12.000
	LÍNEA DE PRODUCCIÓN		12.000	12.000
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
	Línea de producción			
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Dependencia
	CARLOS FRANCISCO DE HARO		PROFESORAL UNIVERSITARIO	INVIMA
	CARLOS FRANCISCO DE HARO		PROFESORAL UNIVERSITARIO	INVIMA
PERSONAS QUE ATENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)		Cargo	Documento
	CARLOS FRANCISCO DE HARO		PROFESORAL UNIVERSITARIO	CC
	CARLOS FRANCISCO DE HARO		PROFESORAL UNIVERSITARIO	CC

FICHA TECNICA: PANELA CAÑA SANTA

EMPRESA	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA.
NIT	900146319-6
CONTACTO	3153261754- 302 4059825
PROPOSITO	Promover, fortalecer y consolidar un sector agroalimentario campesino ambientalmente sostenible, como factor fundamental en la reducción de la pobreza, garante de la seguridad alimentaria, y que responda a la demanda interna de alimentos.
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Alimento sólido en bloque obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, a través de un proceso de tecnología de micro filtración de cachaza y elementos extraños para la obtención de un alimento de excelente calidad, para presentarlo en cualquiera de sus formas y presentaciones.
PROCESO DE ELABORACION	Se inicia con el apronte de caña de los diferentes cortes hacia el área de depósito, posteriormente se hace la extracción del jugo, obteniendo por una parte el bagazo húmedo, se pasa a bagaceras, luego bagazo seco, el cual sirve para combustión y es el que produce la energía. Por otra parte, sale el jugo, el cual ingresa al proceso de clarificación a través de la eliminación de la cachaza, posteriormente se pasa a un proceso de micro filtración para eliminar los residuos de cachaza, posteriormente pasa a un proceso de evaporación y concentración, para finalmente dar el punteo, batido, moldeo y empaque del producto.
SITIO DE ELABORACION	Producida y transformada en el trapiche Santa Bárbara de Suaita Santander.
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Jugo de caña deshidratada
REGISTRO INVIMA	NSA-0043962018
DATOS NUTRICIONALES	Tamaño por porción 100g Porciones por envase (Aproxi): 4
	Calorías totales 1000* 350 kcal
	Sodio 30mg 1%
	Potasio 820 mg 23%
	Carbohidrato total 95g 32%
	Azúcar 95g
	Proteínas < 1%
	Vitamina A. Calcio 20%
	Vitamina C. Hierro 25%
	*Porcentaje de valor diario, basado en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas.
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	COLOR: La panela presenta un color tipo amarillo ocre y caramelo claro, dependiendo de la variedad de la caña y de la micro filtración de la cachaza y sustancias extrañas. TEXTURA: La panela presenta consistencia firme y dureza, las cuales están determinadas por la concentración de cristales de sacarosa formados durante el proceso. SABOR Y OLOR: Característicos de la panela natural. Libre de materias, olores y sabores extraños.
MARCO LEGAL	Resolución Ministerio Protección Social 779/2006 y sus modificaciones.

	NTC 1311. Productos Agrícolas Panela (última actualización). Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 del 2009 Notificación sanitaria NSA-003322-2017 INVIMA
TIPO DE CONSERVACION	Mantener el alimento en un lugar fresco y seco. Se recomienda no almacenar en lugares húmedos o contaminados.
MODO DE PREPARACION	10 gramos de panela en bloque para endulzar un vaso de agua de 7 onzas.
VIDA UTIL ESTIMADA	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, después de la elaboración.
FORMA DE USO	En preparaciones instantáneas, frías o calientes como agua de panela, coladas, refresco, salsas y también usada en cosmetología. Es un endulzante natural de jugos y es especialmente útil para la preparación de limonada natural.
GRUPO POBLACIONAL	Público en general (Niños, niñas, jóvenes y adultos)
IMÁGENES DE LOS PRODUCTOS	
ATRIBUTOS	Este es un alimento elaborado con los más altos estándares de calidad, a través de procesos de micro filtración, al ser obtenida del jugo puro de caña en la hacienda Santa Bárbara, municipio de Suaíta Santander, bajo condiciones higiénicas de alta calidad, que garantizan el compromiso de la Federación Agroalimentaria y Ambiental Campesina, de entregarle un alimento con todos los requerimientos sanitarios y de inocuidad del alimento procesado. Este alimento es cultivado y transformado en la hoya del río Suárez y es ideal en las preparaciones domésticas, ya que no presenta ninguna sustancia extraña después del hervor del contenido.
EMPAQUE Y ROTULADO	El producto es empacado en cajas de cartón de 16 kilos de 32 unidades de 500 gms en termo encogible que permita su conservación, manipulación y visualización total del producto, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El producto contiene la información necesaria como

	procedencia, lote, notificación sanitaria y peso entre otros.	
IDENTIFICACION DEL LOTE	La identificación del lote consta de ocho dígitos (8), los seis dígitos pertenecen a la fecha de vencimiento, representado en día, mes y año.	
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	La panela es embalada en cajas marcadas de cartón de 16 kilos, Se almacena en estibas para evitar que el producto toque el piso. Su transporte se debe hacer evitando el contactó con sustancias extrañas, residuos de sustancias químicas y contaminantes. Debe protegerse de la humedad.	
VALORES AGREGADOS	<ul style="list-style-type: none">• Proceso innovador de micro filtración• Producto natural• Trazabilidad campesina• Peso exacto del producto	
EMPAQUE COMERCIAL	Bloque x 500 gramos en termoencogible, con etiqueta Embalaje: Caja x 32 unidades Peso caja: 16 kilos	
BODEGA DE ACOPIO TEMPORAL	Casa campesina ANUC Piedecuesta.	
MOLIENDA	<p>En esta operación se obtienen dos productos: el jugo crudo como producto principal y el bagazo húmedo.</p> <p>La extracción de los jugos se lleva a cabo en el área de molienda la cual cuenta con los siguientes equipos para la extracción de los jugos y para el aprovechamiento del bagazo como fuente de energía:</p> <ul style="list-style-type: none">• Banda trasportadora• Molino de alta capacidad• Conductor de Banda para Bagazo	
		
Ing. de mercados. Luis Francisco Castro	Director Federación Campesina. MERCORED. Pedro Javier Duarte Rincón	Ing. de alimentos. Pilar Duarte
Control de calidad	Coordinador de calidad	Aprobación de calidad
ELABORO	REVISO	APROBO



RESOLUCION Nro. 2024028388 del 20 de Junio de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241152865 de fecha 2024/06/20 el (la) Señor(a) PEDRO JAVIER RINCON DUARTE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Notificación Sanitaria para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

NOTIFICACION SANITARIA No.:	NSA-0016790-2024		
VIGENTE HASTA:	2034/06/20		
EXPEDIENTE:	20282378	RADICACION:	20241152865
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER		
PRODUCTO:	MIEL DE CAÑA PANELERA,		
MARCA:	MERCORED, BIO'GRACIA, SELLO CAMPESINO, ÉXITO, JUMBO, METRO, ARA, JMC, PETROCASINOS, ALIMETA, D1, MERCASUR, LA CAÑASTA, LA 14, CAJASAN, MAS POR MENOS, COMFENALCO, LEJAYIM, LA MEJOR, PAN PAYA, FRESCAMPO, MEGAREDIL, D1, FRUCTOSSITA, OXXO, TOSTADO, ALKOSTO, TOLIMON, EKONO, PRICESMART, SURTIMAS, SUPREMA, TRES PANES, CARULLA, OLIMPICA, RAPIMERCAR, OMI, TREE FRUTS, SOLEI., CAÑA SANTA, ,		
PRESENTACION COMERCIAL:	100 gramos, 250 gramos, 500 gramos, 700 gramos, 1000 gramos, 1400 gramos 1500 gramos, 2000 gramos, 2500 gramos, 3000 gramos, 5000 gramos, 10000 gramos, 30000 ,		
TITULAR(ES):	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL CAMPESINA. MERCORED con domicilio en PIEDECUESTA - SANTANDER,		
FABRICANTE(S):	CAÑA SANTA SAS Ubicado en la Vereda Benjamin, con domicilio en SUAITA - SANTANDER,		



ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso.

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 20 de Junio de 2024

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not
Verified

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 2024/06/20
13:46:11 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

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

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. 7302-935-23**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)
CAÑA SANTA SAS	FI SANTA BARBARA, VDA BENJAMIN SUAITA- 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 2023/07/24 hasta el 2023/7/28, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DE... INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RADICADO INVIMA 20231164770 DE FECHA 22/06/2023

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Javier Humberto González Espadafor	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Maria Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	

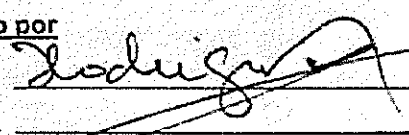
(*) Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorías y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo

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, listas 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 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](https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud) 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.

ado en la ciudad de Bucaramanga el día 21 del mes de julio del año 2023

	Recibido por
	Firma 
	Nombre
	Cédula
	Cargo
	Fecha 25.07.23

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA

Coordinador Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 1 de 8

Ciudad o municipio Suaita, Santander Vereda Santa BárbaraFecha (AAAA-MM-DD): 2023-07-25**IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**RAZÓN SOCIAL CAÑA SANTA SASDIRECCIÓN FI SANTA BARBARA, VDA BENJAMINNIT 9015009427 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-68770-21-2163TELÉFONOS 3133484763;3144167718 FAX No AplicaDEPARTAMENTO SantanderREPRESENTANTE LEGAL Hernando Rodríguez PérezACTIVIDAD INDUSTRIAL Fabricación de Mieles y PanelaPRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 12 MIEL VIRGEN 4MARCAS QUE COMERCIALIZA Caña Santa, Santa Bárbara GourmetPROCESO A TERCEROS No AplicaREGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-004396-2018

OBJETIVO DE LA VISITA Realizar visita de Inspección, Vigilancia y Control en atención a solicitud con radicado Invima No. 20231164770 de fecha 22/06/2023, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial: la Ley 9 de 1979, Resolución 779 de 2006 y demás normatividad aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto, según Oficio Comisorio No 7302-935-23.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.Maria Carolina Ardila Fonseca - Profesional Universitario – Dirección de Operaciones Sanitarias, GTTCO1Javier Humberto Gonzalez Espadafor, Profesional Universitario – Dirección de Operaciones Sanitarias, GTTCO1**ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.**Hernando Rodríguez Pérez – Representante LegalFECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL (AAAA-MM-DD) 2021-10-04CONCEPTO SANITARIO OTORGADO Favorable con Observaciones

	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.-	INSTALACIONES FÍSICAS		
1.1*	El trapiche está ubicado en un lugar alejado de focos de contaminación (establos, vertimientos de residuos sólidos, porquerizas)	2	
1.2	Los alrededores están libres de residuos sólidos y aguas residuales	1	En los alrededores, próxima al área de apronte de caña se observa acumulación de residuos sólidos.
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	2	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	1	Se observa falta de protección en entre techos, ventanas y puertas del área del tron de cocción. Se evidencia ausencia de protección o de mallas anti insectos en el

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 2 de 8

			Área de molido, almacenamiento de producto terminado y de almacenamiento de material de envase y embalaje, así como puerta que separa los servicios sanitarios con el área de habitaciones en la parte superior.
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios.	2	
1.6.*	El funcionamiento del trapiche no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.	2	
1.7.	Los alrededores del trapiche no presentan malezas ni objetos o materiales en desuso.	1	En los alrededores del trapiche se observan zonas con falta de control de malezas.
1.8.*	En el trapiche o en sus alrededores no se almacenan mieles de ingenio, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, azúcar y otros edulcorantes, blanqueadores, colorantes y demás sustancias prohibidas.	2	
Numerales 1.3, 1.4 y 1.5. Aplicables para plan de cumplimiento			
2.-	INSTALACIONES SANITARIAS		
2.1	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.	2	
2.2*	Los servicios sanitarios se encuentran en buenas condiciones de aseo y limpieza, y están dotados con agua y elementos de aseo para el personal manipulador.	1	Los servicios sanitarios no están dotados con la totalidad de los elementos requeridos para la higiene.
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos.	2	
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		
3.1.	PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado.	1	Los operarios no cuentan con dotación completa para el uso en la actividad de elaboración de alimentos, solo disponen de un delantal y el uso de protector de cabello y cabello. Los operarios ubicados en el tron de cocción carecen de calzado adecuado para esta actividad.
3.1.2.	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	2	
3.1.3.	Los empleados no comen, fuman o beben en áreas de proceso.	2	
3.2	EDUCACION Y CAPACITACION		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria.	0	No existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria.
3.2.2	Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.	0	No cuentan con avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad.
3.2.3	Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores, etc.	1	No existen avisos alusivos a prácticas higiénicas, ubicación de extintores, etc. Se observan aquellos relacionados con medidas de seguridad.
3.2.4	Dentro del trapiche se realizan actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros.	0	No existen evidencias que dentro del trapiche se realicen actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche.	1	Se observa desconocimiento de las prácticas higiénicas por parte de algunos manipuladores.
4.-	CONDICIONES DE SANEAMIENTO		

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FMD79	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 3 de 8

4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	2	
4.2.	El tanque o depósito de almacenamiento de agua está protegido con tapa, es de capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y se limpia y desinfecta periódicamente	2	
5.-	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)		
5.1.	Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación de la panela y/o superficies locativas y proliferación de plagas	1	En los alrededores próxima al área de apronte de caña se observa acumulación de residuos sólidos, los cuales son incinerados.
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	1	No existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras.
6.-	CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
6.1.	Existen procedimientos escritos o implementados de control integrado de plagas y roedores	0	No existen procedimientos escritos o implementados de control integrado de plagas y roedores.
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	Se observó la presencia de insectos (abejas) dentro de las áreas de proceso y el ingreso de un ave al área de moldeo.
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medidas o productos contra las plagas	2	
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	2	
7.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	1	No existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección para la totalidad de las áreas, equipos y utensilios
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	1	Los formatos utilizados para la verificación de la limpieza y desinfección no incluye la totalidad de áreas, equipos, superficies y utensilios teniendo en cuenta que se evidenciaron debilidades en algunas superficies.
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	2	
8.-	CONDICIONES DE PROCESO DE FABRICACIÓN		
8.1.*	El material, diseño, acabados e instalación de los equipos y utensilios son fáciles de limpiar, desinfectar y se encuentran en buen estado.	1	Se observan superficies y utensilios en construidos en madera (mesas, utensilios y mangos de estos) lo que dificulta las actividades de limpieza y desinfección.
8.2.	Las áreas circundantes a los equipos son de fácil limpieza y desinfección	2	
8.3.	La distribución del trapiche tiene un flujo secuencial del proceso de elaboración y evita la contaminación cruzada.	2	
8.4.	El trapiche cuenta con equipos incluyendo molino, recipientes y utensilios que garantizan las buenas condiciones sanitarias y los mismos facilitan las labores de limpieza y desinfección	2	
8.5.*	No se observa el uso de Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras, colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas, azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarebe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier	2	

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 4 de 8

	otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.		
Numeral 8.1, 8.3 y 8.4 Aplicable para plan de cumplimiento			
9.-	HIGIENE LOCATIVA DE LA SALA DE PROCESO		
9.1	Las paredes se encuentran limpias y en buen estado.	1	Se observan paredes con debilidades de limpieza, presencia de humedad y grietas.
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	1	Los piso de las áreas de moldeo, empaque y almacenamiento de producto terminado presenta grietas, roturas y desprendimiento del recubrimiento de la superficie.
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	1	Se observan algunos sifones con rejillas rotas y otros con rejilla de diseño no adecuado.
9.4	El techo está en buen estado y se encuentra limpio	1	Los techos de las distintas áreas (tren de cocción, moldeo, enfriamiento, empaque y almacenamiento) evidencian deficiencias de limpieza y mantenimiento.
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	1	En las diferentes áreas de proceso se observan entretechos y aberturas que permiten la ventilación pero carentes de protección la cual no protegen contra el ingreso de plagas.
9.6	Las áreas cuentan con iluminación y ventilación adecuada (natural o artificial) y las lámparas están debidamente protegidas para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura	1	Algunas de las áreas no cuentan con iluminación adecuada.
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	1	Las distintas áreas de proceso se observan con debilidades de limpieza.
9.8	La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de la panela para consumo humano	2	
Numerales 9.1, 9.2, 9.3 y 9.4 Aplicables para plan de cumplimiento			
10.-	MATERIAS PRIMAS E INSUMOS		
10.1	Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas	2	
11.-	ENVASE Y EMBALAJE		
11.1	El envase de la panela es de material sanitario	1	No cuentan con documentos del proveedor del material de envase de manera que se pueda establecer que es apto para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012.
11.2	Los materiales de envase y embalaje están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin.	2	
11.3	No se observa el uso de material de embalaje como rusque, costales o de material no sanitario.	2	
11.4	Los envases y embalajes son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación	2	
11.5	La panela se envasa individual o por unidades	2	
12.-	OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE		
12.1*	El envasado se realiza en buenas condiciones higiénico sanitarias que evitan la contaminación de la panela.	1	El área de envasado carece de protección completa de manera que proteja esta operación de la posibilidad de contaminación desde las áreas adyacentes y desde el exterior al momento de

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página 5 de 8

			abrir la puerta para el despacho de producto.
12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
12.3	La panela que actualmente se está envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	Ver Anexo
13.-	ALMACENAMIENTO DE PANELA		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	2	
13.2	El almacenamiento de la panela se realiza ordenadamente, en pilas y sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso	2	
14.-	CONDICIONES DE TRANSPORTE		
14.1	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de panela	1	En el momento de la visita no se encontraron vehículos para realizar esta verificación y no existen registros que indiquen que el establecimiento lo realiza.
14.2	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	1	En el momento de la visita no se encontraron vehículos para realizar esta verificación y no existen registros que indiquen que el establecimiento lo realiza.
15.-	SALUD OCUPACIONAL		
15.1	El establecimiento dispone de botiquín con dotación adecuada	2	
15.2	El personal debe disponer de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial	1	El personal no dispone de la totalidad de implementos de dotación personal que cumplan con la reglamentación de seguridad industrial
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	1	Se observan algunas áreas de riesgo claramente identificadas.

16.- EXIGENCIAS

16.1. Para ajustar el trapiche a la reglamentación sanitaria debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias (Citar numerales), las cuales **no están sujetas** al plan de cumplimiento: 1.2 – 1.7 – 3.1.1 – 3.2.1 – 3.2.2 – 3.2.3 – 3.2.4 – 3.2.5 – 5.1 – 5.2 – 6.1 – 6.2* – 7.1* – 7.2 – 8.1* – 9.5 – 9.6 – 9.7 – 11.1 – 12.1* – 14.1 – 14.2 – 15.2 – 15.3 –

16.2 Exigencias sanitarias sujetas a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales): 1.4 – 2.2* – 8.1* – 9.1 – 9.2 – 9.3 – 9.4 –

CALIFICACIÓN: Cumple completamente: 2; Cumple parcialmente: 1; No cumple: 0; No aplica: NA; No observado: NO.

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 9 de 1979 y su reglamentación y en particular la Resolución 0779 de 2006, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de **Treinta (30) días** (máximo 30 días a partir de la notificación).

Nota. Se exceptúan del cumplimiento en el plazo señalado anteriormente, aquellas exigencias asociadas a la infraestructura del trapiche panelero, las cuales para su cumplimiento y verificación serán amparadas bajo el **Plan de Cumplimiento** contemplado en el artículo 6° de la Resolución 4121 de 2011 y que se ve reflejado anexo 1 de la presente acta.

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

CONCEPTO:

FAVORABLE: _____ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en las normas sanitarias

FAVORABLE: X **CON OBSERVACIONES**, las cuales se consignan como exigencias en el numeral 16. y están sujetas al estricto cumplimiento de los términos y plazos del Plan de Cumplimiento acordado en el Anexo 1 de la presente Acta.

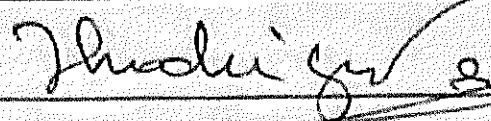
	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS			
	Código: IVC-INS-FMD79	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2017-12-28	Página: 6 de 8

DESFAVORABLE: _____ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de seguridad

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS No se aplican Medidas Sanitarias de seguridad.

Se informa que en el marco de la lucha contra la ilegalidad, el INVIMA habilitó la línea anticorrupción Tel: 2948725 o 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.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna 

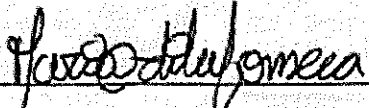
OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

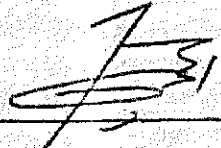
La actividad se realiza acatando los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social; además del cumplimiento a lo establecido en la POLÍTICA INSTITUCIONAL DE CALIDAD DE ATENCIÓN Y TRATO DIGNO AL CIUDADANO, Código: GDI-DIE-PL007, especialmente lo descrito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

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 Julio del año 2023, en la ciudad de Suaita (Santander).

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable del trapiche o quien atendió la visita.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

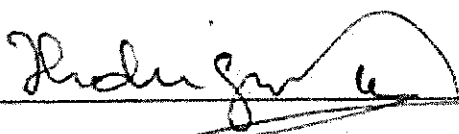
Firma 
Nombre María Carolina Ardila Fonseca
C.C. 63.533.434
Cargo Profesional Universitario
Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1

Firma 
Nombre Javier Humberto Gonzalez Espadafor
C.C. 7.222.956
Cargo Profesional Universitario
Grupo o Dependencia Dirección de Operaciones Sanitarias – GTTCO1

Firma _____
Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____
Grupo o Dependencia _____

Firma _____
Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____
Grupo o Dependencia _____

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma 
Nombre Hernando Rodríguez Pérez
C.C. 5.552.054
Cargo Representante Legal

Firma _____
Nombre _____
C.C. _____
Cargo _____

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20179448	Nombre producto	PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI, MACARRÓN LARGO TALLARIN Y LINGUINE) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, CARACOLÉS, TORNILLOS, CANELONES, ESTRELLAS, LETRAS, CODITOS, CONCHAS, CONCHITAS)				
Registro Sanitario	PSA-0002468-2020	Vencimiento	2027/05/04	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8020011059						
Marcas	LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, CAPRISSIMA.						

Datos de Interés

Tratamiento	SECADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE	
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo	
	20231034707	Finalizado	Resolucion	

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial
90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g
6 Kg , 12.5 Kg
Paca o paquete 90 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete 125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 N° 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co
TITULAR	MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S.	VIA 40 N° 62 - 174	COLOMBIA	ATLANTICO	BARRANQUILLA	molatlan@metrotel.net.co

<< Atras

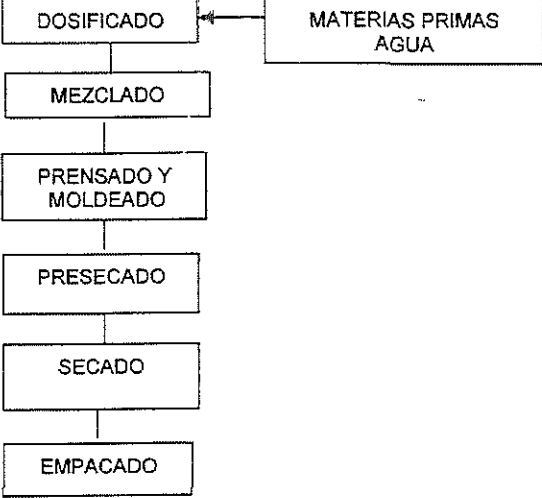
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	VERSIÓN 15
		2021-03-15

1. NOMBRE DEL FABRICANTE		MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S	
2. NUMERO DE NIT		802.001.105-9	
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO		La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable	
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO		PSA-0002468-2020	
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO		Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)	
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES		Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua	
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	MICROORGANISMO		VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª
	Recuento de Escherichia coli UFC/g		< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g		100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g		4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g		10-100
	Recuento de aerobios mesofilos		800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g		43-150
	NMP coliformes fecales/g		< 3
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA NTC 1055	METODO
	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871
	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	VERSIÓN 15
		2021-03-15

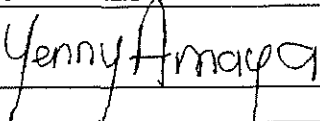
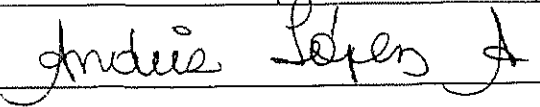
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA mg/Kg	METODO
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	PARAMETRO	VALOR DE REFERENCIA µg/Kg	METODO
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		<p>El material utilizado para el empaqueo de las pastas es:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g: Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • Para los Fardos: Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible. 	

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	VERSIÓN 15
		2021-03-15

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	<p>Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.</p>
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	<p>Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes.</p> <p>Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos.</p> <p>No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento.</p> <p>El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PASTAS ALIMENTICIAS	VERSIÓN 15
		2021-03-15

	<p>Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión.</p> <p>No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.</p>
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 16379 de 2003 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE: YENNY PAOLA AMAYA 
REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ 

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast.
		5	Se especifican todas las variedades de las pastas.

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

RESOLUCION No. 2023025384 DE 8 de Junio de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20179448 **RADICACIÓN:** 20231034707 **FECHA:** 17/02/2023
REGISTRO SANITARIO: PSA-0002468-2020 **VIGENCIA** 04/05/2027

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2020014721 del 4 de mayo de 2020, el Invima concedió PERMISO SANITARIO No. PSA-0002468-2020 VIGENTE HASTA: 2027/05/04 EXPEDIENTE: 20179448 RADICACION: 20201081570 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER, PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (ESPAGUETTI, MACARRON LARGO Y TALLARIN) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ANGEL, MACARRON CORTO, MACARRON GRUESO, CARACOLE, TORNILLOS, CANELONES, ESTRELLAS, LETRAS, CODITOS, CONCHAS, CONCHITAS) MARCA: LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, PRESENTACION COMERCIAL: 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g, TITULAR(ES): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO, FABRICANTE(S): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

Mediante Resolución N° 2020035210 de 16 de Octubre de 2020 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de las presentaciones comerciales: 6 Kg, 12.5 Kg.

Mediante Resolución N° 2022005761 de 30 de Marzo de 2022 el INVIMA concedió Modificación, en el sentido que se autorizó: 1. Adición de marca comercial quedando: LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE, CAPRISSIMA.

Mediante Resolución No. 2022018999 de 24 de junio de 2022, el INVIMA autorizó 1. Cambio en el nombre del producto quedando en adelante: Pastas alimenticias. Variedades: Pasta larga (Spaghetti, macarrón largo tallarin y Linguine) y Pasta corta (Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas) 2. Adición en la composición del producto por inclusión de variedad

Mediante Resolución No. 2022038050 del 15 de Noviembre de 2022 , el Invima autorizó Adición de presentación comercial. Incluyendo las siguientes: Paca o paquete 90 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete 125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades.

Que mediante escrito número 20231034707 radicado el 17/02/2023, el Señor Alberto Guarín Hernández, actuando en calidad de Representante legal, presentó solicitud de autorización de Agotamiento de etiquetas, en lo referente que en las etiquetas actuales del producto PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, TORNILLOS, ESTRELLAS, LETRAS, CONCHAS, CONCHITAS), en presentaciones de 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g marca(s) LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, LA INSUPERABLE, presentan falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado en lo referente a por ajuste de la información nutricional por cambio normativo a la Resolución 810 de 2021 y 2492 de 2022.

CONSIDERANDO

Que una vez evaluada la petición allegada, se pudo constatar que esta no contraviene lo dispuesto en la Resolución 2016028087 de fecha 26/07/2016, "Por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de existencias de etiquetas y uso de adhesivos en alimentos", Resolución 810 de 2021 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional

Página 1 de 2

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

RESOLUCION No. 2023025384 DE 8 de Junio de 2023

Por la cual se Autoriza un Procedimiento Sobre un Producto con Registro Sanitario

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano” y Artículo 6 de la Resolución 2492 de 2022 “por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021, mediante el cual se fijan las pautas sobre las etiquetas, empaques y rótulos, el uso de adhesivo y autorización de agotamiento de empaques y Resolución 254 de 2023 “Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022 modificatoria de la Resolución 810 de 2021”.

Que el interesado allega la respectiva documentación técnico/legal, para acceder a lo solicitado y en consecuencia este Instituto,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: AUTORIZAR a MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO el agotamiento de etiquetas del producto PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI) Y PASTA CORTA (FIDEO, CABELLO DE ÁNGEL, MACARRÓN CORTO, MACARRÓN GRUESO, TORNILLOS, ESTRELLAS, LETRAS, CONCHAS, CONCHITAS), en presentaciones de 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g marca(s) LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, LA INSUPERABLE, por falencias conforme a lo establecido por la normatividad vigente en materia de rotulado establecida en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, otorgándole un término hasta el **14 de junio de 2024**.

ARTICULO SEGUNDO: El término citado en el Artículo Primero de la presente resolución, hace referencia al tiempo durante el cual el producto puede ser comercializado con la etiqueta suministrada al momento de la solicitud para agotamiento radicada con el número 20231034707 de fecha 17/02/2023. Por tal razón, una vez se agote el plazo concedido, las etiquetas con las que se comercialice el producto deben cumplir cabalmente con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 expedidas por el Ministerio de la Protección Social, o los reglamentos que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

ARTICULO TERCERO: Contra la presente resolución procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los DIEZ (10) días siguientes a su notificación, en los términos señalados en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 8 de Junio de 2023
Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

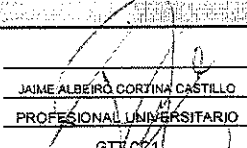
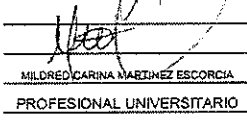
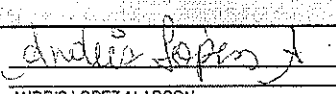
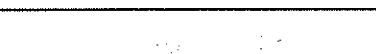
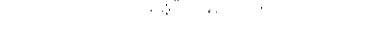
Proyectó: profesional especializado Nohora Elena Maldonado Arce
VoBo legal Iván Salazar, coordinador Angela Rueda, revisó Nubia Martínez

Signature Not
Verified

Firmado digitalmente por
CARLOS ALBERTO
ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/06/08
16:44:06 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTÁ D.C.,
Colombia

	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	BARRANQUILLA / ATLANTICO		Fecha	2024-10-08
DATOS GENERALES				
Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS			
Dirección	V140 No 62 -174			
Representante Legal	ALBERTO GUARIN HERNANDEZ			
Código inscripción planta	8020011059-2	NIT	802001105-9	
Teléfonos	3443088 - 3168227439	Correo electrónico de notificación judicial;alterno	andris.lopez@molinosdelatlantico.com	
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 1	Oficio comisario	7300-1192-24	
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 1944 de 1996, Resolución 4393 de 1991, y demás reglamentación aplicable				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	200	Maquillas	NO	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.2.1 Harinas: se incluyen las de hortalizas y vegetales			
	6.4.1 Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA		135.000	IANO
	HARINA DE MAIZ PRECOCIDO		40.000	IANO
	PASTAS ALIMENTICIAS		22.000	kg/ANO
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia	
	JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1	
	MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	ANDRIS LOPEZ ALARCON	COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION	CC	22.668.569

6

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114		Versión: 07	
Fecha de emisión: 2024-06-04				
Ciudad - Departamento	BARRANQUILLA / ATLANTICO		Fecha	2024-10-09
DATOS GENERALES				
Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS			
Dirección	V140 No 62 -174			
RESULTADOS				
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas
Subcategoría 6.2.1	78,25	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad
Subcategoría 6.4.1	81,50	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto
Subcategoría	81,38	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento
				2
				80,38
				FAVORABLE
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 6.2.1 1.1-1.2-1.4-1.7-1.8-2.1-2.2-3.2-3.3-3.4-5-5.6-3; Subcategoría 6.4.1 1.1-1.2-1.4-1.8-2.3-3.2-3.3-3.4-5-5.6-3;			
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	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 1944 De 1966, Resolución 4393 De 1991, y demás reglamentación sanitaria aplicable;			
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita				
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7300-1192-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre			
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Andris Lopez A.			
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA				
Firma:				
Nombre:	JAIME ALBEIRO CORTINA CASTILLO			
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO			
Dependencia:	GTT CC1			
Firma:				
Nombre:	MILDRED CARINA MARTINEZ ESCORCIA			
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO			
Dependencia:	GTT CC1			
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA				
Firma:				
Nombre:	ANDRIS LOPEZ ALARCON			
Cargo:	COORDINADORA SISTEMAS DE GESTION			
Documento:	CC 22.668.569			
Firma:				
Se observa p:				
Cargo:				
Documento:				
OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS				
Firma:				
Nombre:				
Cargo:				
Documento:				
Firma:				
Nombre:				
Cargo:				
Documento:				



FICHA TÉCNICA

SAL PARA CONSUMO HUMANO

NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO.		
NOMBRE COMERCIAL DEL PRODUCTO	SAL PARA CONSUMO HUMANO		
MARCAS	JR, COMERSAL,UNISAL.		
REGISTRO SANITARIO INVIMA	RSA-0007107-2018		
COMPOSICIÓN	CLORURO DE SODIO, FLORURO DE POTASIO, YODURO/YODATO DE POTASIO, ANTICOMPACTANTE (FERROCIANURO DE POTASIO).		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tamaño de la porción en 1/4 cucharaditas (1.5 g) Porciones por envase 333 Aprox		
	Cantidad por porción Calorías 0		
	% Valor Diario*		
	Grasa Total 0 g 0% Sodio 590 mg 25% Carbohidratos total 0 g 0% Proteína 0 g 0 %		
	COLOMBIA: Yodo 50% flúor 10%		
	No es una fuente significativa de grasa, grasa saturada, grasa trans, colesterol, azúcares, fibra dietaria, vitamina A, Vitamina C, Hierro y Calcio.		
REQUISITOS ESPECÍFICOS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS		
	REQUISITOS	LÍMITES	
		MINIMO	MAXIMO
	CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO, EXPRESADO COMO NaCl % M/M, EN BASE SECA	99	
	CONTENID DE HUMEDAD ENTRE 100°C Y 110°C, % M/M		0.20
	CONTENIDO DE FLUOR, EXPRESADO COMO FLUDURO, MG/KG	180	220
	CONTENIDO DE YODO, EXPRESADO COMO YODURO, MG/KG	50	100
	CONTENIDO DE SULFATOS, EXPRESADOS COMO SO4, MG/KG		2800
	CONTENIDO DE MG, EXPRESADO COMO MG+2, MG/KG		800
	CONTENIDO DE CA, COMO CA+2, MG/KG		1000



FICHA TÉCNICA

SAL PARA CONSUMO HUMANO

	OTROS INSOLUBLES EN AGUA, MG/KG		1600
	CONTAMINANTES		
	REQUISITOS		LIMITES
			MINIMO MAXIMO
	PLOMO, EXPRESADO COMO PB, MG/KG		1
	ARSENICO, EXPRESADO COMO AS, MG/KG		80 1
	GRANULOMETRIA %		
	PASA MALLA 20		80
	PASA MALLA 70		20
REQUISITOS GENERALES	CARACTERÍSTICAS		ESPECIFICACIÓN
	COLOR		BLANCO UNIFORME
	APARIENCIA		CRISTALINO HIGROSCOPICO
	TEXTURA		GRANULADA
	OLOR		CARACTERÍSTICO. LIBRE DE OLORES, EXTRAÑOS.
	SABOR		SALINO CARACTERISTICO
	LIBRE DE MATERIAS EXTRAÑAS E INFESTACIÓN		
EMPAQUE Y ROTULADO	POLIETILENO Y/O POLIPROPILENO CUMPLE CON DECRETO 547/1996, LA RESOLUCIÓN NO. 5109 DE 2005, ROTULADO Y ETIQUETADO DE PRODUCTOS TERMINADOS, MATERIA PRIMAS Y LA RESOLUCIÓN 333 DE 2011 DE ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL.		
PRESENTACIONES COMERCIALES	450 g (paca x 25 y 40 unidades), x 500 g (paca x 25y 40 unidades), x 900 g (paca x 20 unidades), x 1000 g (paca x 20 unidades), x 3000 g (paca x 8 unidades).		
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	ALMACENAR EN LUGARES SECOS, VENTILADOS Y PROTEGIDOS DE INFESTACIÓN POR INSECTOS Y ROEDORES. EVITAR EL CONTACTO CON JABONES, DETERGENTES, PERFUMES, ACPM, GASOLINA Y EN GENERAL CON OLORES PENETRANTES QUE PUEDAN ALTERAR SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS. ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO ALTAMENTE HIGROSCOPICO, PUEDE ABSORBER OLORES Y HUMEDAD DEL AMBIENTE EN EL QUE ES ALMACENADO. EL ALMACENAMIENTO SE DEBE REALIZAR ORDENADAMENTE EN ÁREAS INDEPENDIENTES, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ORGANIZADAS, SEÑALIZADAS Y AIREADAS EN ESTIBAS CON SEPARACIÓN MÍNIMA DE 60 CM. CON RESPECTO A LAS PAREDES, A POR LO MENOS 15 CM DE ALTURA DEL PISO, DE MANERA QUE SE PERMITA LA		



FICHA TÉCNICA SAL PARA CONSUMO HUMANO

	INSPECCIÓN, LIMPIEZA Y FUMIGACIÓN, SI ES EL CASO. (RESOLUCIÓN 2674/ 2013)
TRANSPORTE	LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DEBEN ESTAR EN ADECUADAS CONDICIONES SANITARIAS, CONTAR CON ESTIBAS, EN DONDE SE PROHÍBE TRANSPORTAR CONJUNTAMENTE CON SUSTANCIAS PELIGROSAS QUE REPRESENTEN RIESGO DE CONTAMINACIÓN DEL ALIMENTO O LA MATERIA PRIMA. LOS VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS LLEVAN EN SU EXTERIOR LA LEYENDA: TRANSPORTE DE ALIMENTOS. EL TRANSPORTE DEBE CONTAR CON ACTA DE INSPECCIÓN EMITIDA POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS. TANTO VEHÍCULO COMO OPERARIOS TRANSPORTADORES Y AUXILIARES DEBEN CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674/2013.
VIDA ÚTIL	12 MESES DE ACUERDO A CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, DADAS DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN; ESTE PERIODO DE TIEMPO PUEDE SER MAYOR.
FORMA DE USO O CONSUMO	CANTIDAD DE REFERENCIA
PORCIÓN RECOMENDADA	¼ CUCHARADITA
TIPO DE PROCESO	ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA- EMPAQUE PRESENTACIONES COMERCIALES- EMPAQUETADO- ALMACENAMIENTO – DISTRIBUCIÓN.
NORMATIVIDAD APLICABLE	DECRETO 547/1996 NTC 1254 RESOLUCION 719/2015 RESOLUCIÓN 2674/ 2013. RESOLUCIÓN 5109/2005 RESOLUCIÓN 333 DE 2011.
GRUPO POBLACIONAL	A TODA LA POBLACIÓN EN GENERAL

REVISÓ: NUBIA AMAYA GUTIÉRREZ
BACTERIÓLOGA Y LAB CLÍNICA

APROBO: JULIO ALIRIO RAMÍREZ
REPRESENTANTE LEGAL

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20155446	Nombre producto	SAL REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO; SAL MARINA REFINADA YODADA Y FLUORIZADA PARA CONSUMO HUMANO				
Registro Sanitario	RSA-0007107-2018	Vencimiento	2028/09/06	Modalidad	EMPACAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones							
Marcas	COMERSAL; UNISAL; CAJASAN; MONTEROVIRA; (+X-) MAS POR MENOS, DISTRICOSTOS; COMERCIAL DE GRANOS JR						

Datos de Interés

Tratamiento	NINGUNO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
110 GRAMOS A 50 KILOGRAMOS

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
EMPACADOR	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.	BG 14 LC 5 CENTROABASTOS	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

invima		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		Alcaldía de Bucaramanga	
CIUDAD	Bucaramanga	FECHA	16.04/2024	ACTA N° A-	00204
TIPO DE ESTABLECIMIENTO		☐ Expuesto ☐ Expuesto con operaciones de porcionado, trozado, acondicionamiento			
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		Secretaría Salud y Ambiente Bucaramanga			
IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO					
CAMPO DELEGATORIO					
RAZON SOCIAL		Comercial de granos internacional SAS / JR			
CEDULA / NIT		901097194			
NOMBRE COMERCIAL		Comercio al por mayor de granos / JR			
DIRECCION		Bodega 14 L.C.S. Centro Abastos			
DEPARTAMENTO		Santander			
MUNICIPIO		Bucaramanga			
☐ Barrio ☐ Vereda ☒ Camuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ					
OTRO		Código: Centro Abastos			
TELEFONOS		FAX			
CORREO ELECTRONICO		despachos@comercialdegranos.com			
NOMBRE DEL PROPIETARIO		Comercial de granos internacional SAS			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		CC ☐ CE ☐ NIT ☒ Número de documento 901097194			
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		Julio Alvaro Ramirez Rodriguez			
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		CC ☒ CE ☐ NIT ☐ Número de documento 91.263.302			
DIRECCION DE NOTIFICACION		Bodega 14 L.C.S. Centro Abastos			
DEPARTAMENTO		Santander			
MUNICIPIO		Bucaramanga			
HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO		6:30 AM - 5:30 PM			
NÚMERO DE TRABAJADORES		44			
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	14 04 2023	FAVORABLE	☒	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			
MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACION	SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS			
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.			
OTRO	Especifique Solicitudes 1-Web 202404-00082934				
EVALUACIÓN					
Acceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Acceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar				
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Acceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.				
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores				
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y construcción. (Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4, 2.6 y 2.7 Art 31 Numeral 1, 2.)	2	☒		
1.2	Condiciones de pisos, paredes y drenajes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1; 1.1, 1.2, 1.4, Numeral 2; 2.1; 2.2; Art 31 Numeral 1, 2.)	1,5	☐		Se observa en algunos áreas manchas en las paredes

1.3	Techos, puertas, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)	1,5					
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22.)	3					
1.5	Áreas de exhibición y venta. (Resolución 2674 de 2013 Art. 6 Numeral 2, 3, 4, 5, Art. 31 Numeral 1, 2.)	2					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			9,25				
La calificación del bloque corresponde al 10% del total del año			HALLAZGOS				
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I			
2.1	Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios. (Resolución 2674 de 2013, Art. 8 Art. 10 Numeral 2, 3, Art. 13 numeral 3, 4, 5 y 6, Art. 31 Numeral 1, 2, 3.)	6					
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 10, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9 y 10, Artículo 34, Artículo 35, Numeral 2 y 10, Resoluciones 681, 1145 y 1146 de 2012, 834 y 935 de 2013.)	6					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12				
La calificación del bloque corresponde al 12% del total del año			HALLAZGOS				
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I			
3.1	Estado de salud aparente (signos/lesiones). (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 2, 5, Artículo 14, Numeral 1, 2.)	6					
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.)	3					
3.3	Prácticas higiénicas y dotación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 14 Numeral 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 11 Artículo 31 numeral 4, artículo 35 numeral 5.)	6					
3.4	Capacitación en manipulación higiénica de alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)	5					
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20				
La calificación del bloque corresponde al 20% del total del año			HALLAZGOS				
4	SANEAMIENTO	A	AR	I			
4.1	Suministro y calidad de agua potable. (Decreto 561 de 1984, Art. 93, Decreto 1574 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 7, Resoluciones 2115 de 2007, Artículo 9.)	5					

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO <small>Siempre con tres o más aspectos (X) el concepto cambia a crítico</small>	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (II), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
99.25	☒ FAVORABLE	90-100%	
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	☐ DESFAVORABLE	< 59,9%	
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO			
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS			
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS			
IV. 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:			
Realizar la inspección correctamente			
VII. NOTIFICACION DEL ACTA			
Para constancia previa lectura y verificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy <u>16</u> del mes de <u>Marzo</u> del año <u>2024</u> en la Ciudad de <u>Bogotá</u> .			
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:	Técnico Áreas Salud S.	NOMBRE:	
CÉDULA:	9200445	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico Áreas Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.A	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Gerente General	NOMBRE:	Suley Molina Escobar
CÉDULA:	91.250.166	CÉDULA:	1.0918.619.959
CARGO:	Gerente General	CARGO:	Coord. Logística

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Canela molida																																																					
DESCRIPCIÓN	Producto en polvo de granulometría homogénea, compuesto por una mezcla balanceada de canela molida y fécula de maíz. Presenta un color ocre amarillado uniforme, con un aroma intenso y característico a canela, resaltando notas dulces y amaderadas. Su textura es fina y suave, lo que facilita su incorporación en diversas preparaciones culinarias. La canela utilizada en la mezcla es seleccionada y procesada bajo estrictos estándares de calidad para preservar sus propiedades sensoriales y funcionales. Se emplea como ingrediente en productos de panadería, repostería, bebidas calientes y preparaciones culinarias. No contiene conservantes ni colorantes artificiales. Cumple con la normativa sanitaria vigente, conforme a la Resolución 4241 de 1991.																																																					
INGREDIENTES	Canela molida pura, fécula de maíz (anticompactante).																																																					
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																					
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional de la canela molida en presentación de 8 g</div> <table><tr><th rowspan="2">Información Nutricional</th><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 g</th><th>Por porción</th></tr><tr><th></th><th>259</th><th>13</th></tr><tr><td rowspan="10">Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: Aprox. 2</td><td>Grasa total</td><td>1.1 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>0.3 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>82 g</td><td>4.1 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>48 g</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>2.0 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>3.7 g</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>10 mg</td><td>0.5 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>14 µg ER</td><td>0.7 µg ER</td></tr><tr><td rowspan="4"></td><td>Calcio</td><td>909 mg</td><td>45 mg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>7.6 mg</td><td>0.4 mg</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.73 mg</td><td>0 mg</td></tr></table>			Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción		259	13	Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: Aprox. 2	Grasa total	1.1 g	0.1 g	Grasa saturada	0.3 g	0 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	82 g	4.1 g	Fibra dietaria	48 g	2.4 g	Azúcares totales	2.0 g	0.1 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	3.7 g	0.2 g	Sodio	10 mg	0.5 mg	Vitamina A	14 µg ER	0.7 µg ER		Calcio	909 mg	45 mg	Hierro	7.6 mg	0.4 mg	Vitamina D	0 µg	0 µg	Zinc	0.73 mg	0 mg
Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción																																																			
		259	13																																																			
Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: Aprox. 2	Grasa total	1.1 g	0.1 g																																																			
	Grasa saturada	0.3 g	0 g																																																			
	Grasa trans	0 mg	0 mg																																																			
	Carbohidratos totales	82 g	4.1 g																																																			
	Fibra dietaria	48 g	2.4 g																																																			
	Azúcares totales	2.0 g	0.1 g																																																			
	Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																			
	Proteína	3.7 g	0.2 g																																																			
	Sodio	10 mg	0.5 mg																																																			
	Vitamina A	14 µg ER	0.7 µg ER																																																			
	Calcio	909 mg	45 mg																																																			
	Hierro	7.6 mg	0.4 mg																																																			
	Vitamina D	0 µg	0 µg																																																			
	Zinc	0.73 mg	0 mg																																																			
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 000948-2016																																																					
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																					
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 8 g y 18 g. Las unidades de 8 g se agrupan en paquetes de 200 g (25 unidades de 8 g), y las unidades de 18 g se																																																					

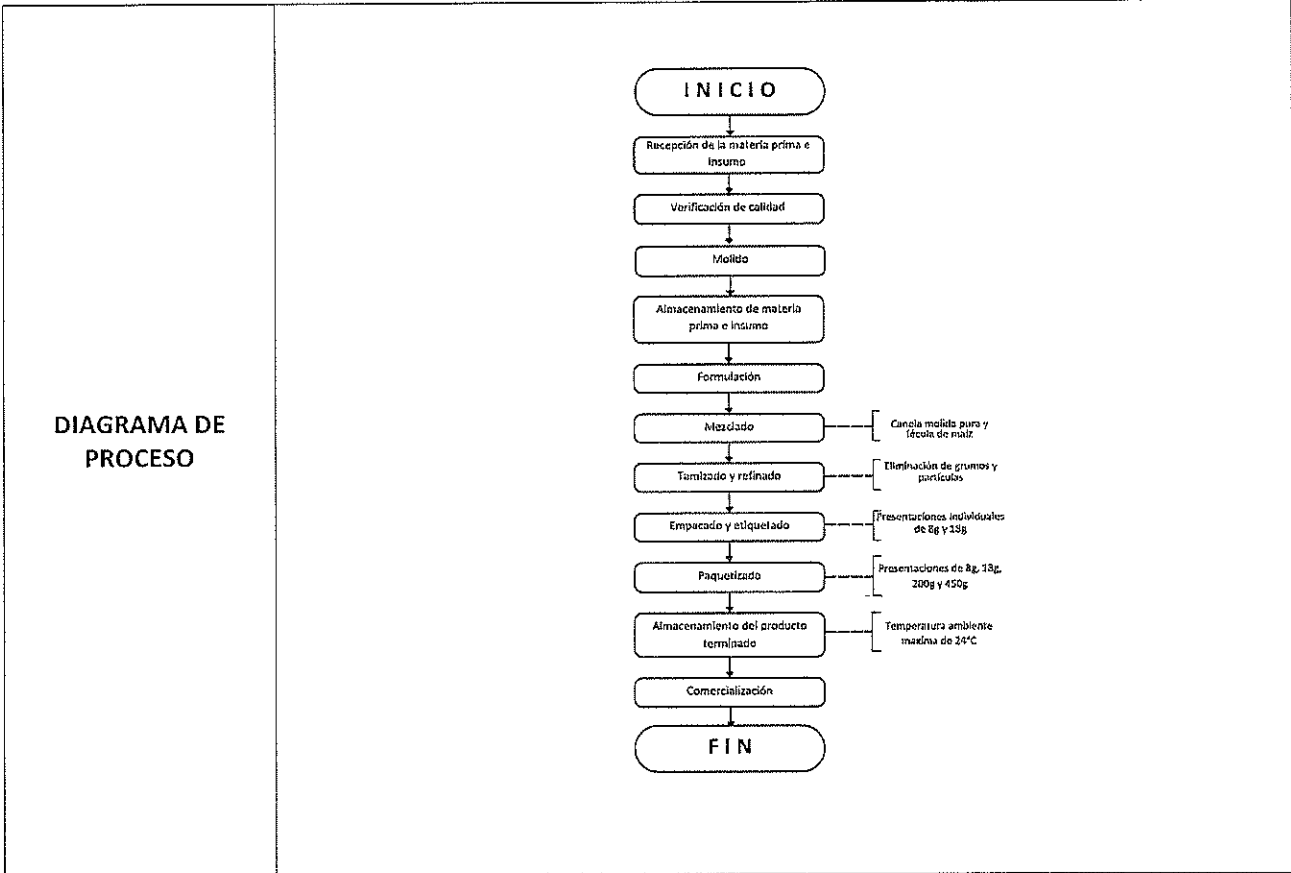
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		Código: GC-D-001
			Version: 001
			Fecha: 12/02/2025

	agrupan en paquetes de 450 g (25 unidades de 18 g), garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																											
TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa																																											
MATERIAL DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none">El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto.El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.																																											
ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<div><p>Apariencia: Polvo fino de color ocre amarronado, homogéneo.</p><p>Olor: Aroma intenso, cálido y amaderado, característico de la canela.</p><p>Sabor: Dulce con ligeras notas especiadas y amargas, propio de la canela natural.</p><p>Textura: Fina y uniforme, de fácil disolución en líquidos y me</p></div> 																																											
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><th rowspan="2">ANÁLISIS</th><th colspan="3">ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA</th><th rowspan="2">RESULTADO</th><th rowspan="2">TECNICA</th></tr><tr><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>LÍMITE INFERIOR</th><th>LÍMITE SUPERIOR</th></tr><tr><td>Esporas Anaerobias Sulfito Reductor</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto en tubo SPS</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td>UFC/g</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto placa Chrom occult/NTC4458</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 100</td><td>Rcto placa Mosse/ISO 7933</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3.000</td><td>5.000</td><td>50</td><td>Rcto placa YGC/NTC 5698</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574/ ISO 6579-1</td></tr></table>					ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS	E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458	Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mosse/ISO 7933	Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	50	Rcto placa YGC/NTC 5698	Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TECNICA																																							
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR																																									
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS																																							
E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458																																							
Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mosse/ISO 7933																																							
Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	50	Rcto placa YGC/NTC 5698																																							
Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1																																							

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

	Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013, NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).
PORCIÓN RECOMENDADA	5g
GRUPO POBLACIONAL	El producto está destinado a consumidores de todas las edades, adecuado para el consumo humano sin restricciones. Se recomienda su uso en la industria de alimentos, panadería, repostería y como ingrediente en preparaciones culinarias tanto domésticas como industriales.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), la resolución 254 de 2023 (corrige un yerro de la resolución 2492 de 2022), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatómétricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).
TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco, libre de humedad y alejado de la luz solar. Evitar contacto con sustancias extrañas o productos de olores fuertes. Conservar en envases herméticamente cerrados para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 24 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	Agregar a bebidas calientes, postres, cereales, batidos o preparaciones culinarias. Conservar en un envase hermético después de abierto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025



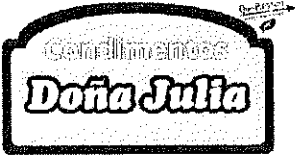
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<p>NOMBRE Y FIRMA:</p> <p>YESSICA MILENA ZAPATA</p> <p>ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</p>	<p>NOMBRE Y FIRMA:</p> <p>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</p> <p>ING. DE ALIMENTOS</p>	<p>NOMBRE Y FIRMA:</p> <p>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</p> <p>ING. DE ALIMENTOS</p>

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Versión: 001
		Fecha: 27/06/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Cúrcuma																																																								
DESCRIPCIÓN	Producto en polvo de granulometría homogénea, compuesto por una mezcla equilibrada de harina de maíz blanco y cúrcuma molida pura. Presenta un color amarillo intenso, un aroma terroso y especiado característico de la cúrcuma, y un sabor cálido y ligeramente amargo. Su textura es fina y uniforme, lo que facilita su incorporación en diversas preparaciones culinarias. La selección y el procesamiento de los ingredientes garantizan la conservación de sus propiedades organolépticas y su estabilidad durante la vida útil del producto.																																																								
INGREDIENTES	Harina de maíz blanco, cúrcuma molida pura.																																																								
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																								
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional de la cúrcuma en presentación de 10 g</div> <table><tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g)</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 2</td></tr><tr><th rowspan="2">Calorías (kcal)</th><th>Por 100g</th><th>Por porción</th></tr><tr><th>325</th><th>16</th></tr><tr><td>Grasa total</td><td>3.1 g</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.0 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>69 g</td><td>3.5 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>13 g</td><td>0.6 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>1.4 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>8.8 g</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>14 mg</td><td>0.7 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>0 µg ER</td><td>0 µg ER</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>28 mg</td><td>1.4 mg</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>134 mg</td><td>6.7 mg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>2.8 mg</td><td>0.14 mg</td></tr></table>	Información Nutricional			Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g)			Número de porciones por envase: 2			Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción	325	16	Grasa total	3.1 g	0.2 g	Grasa saturada	1.0 g	0.1 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	69 g	3.5 g	Fibra dietaria	13 g	0.6 g	Azúcares totales	1.4 g	0.1 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	8.8 g	0.4 g	Sodio	14 mg	0.7 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Vitamina D	0 µg	0 µg	Hierro	28 mg	1.4 mg	Calcio	134 mg	6.7 mg	Zinc	2.8 mg	0.14 mg
Información Nutricional																																																									
Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g)																																																									
Número de porciones por envase: 2																																																									
Calorías (kcal)	Por 100g	Por porción																																																							
	325	16																																																							
Grasa total	3.1 g	0.2 g																																																							
Grasa saturada	1.0 g	0.1 g																																																							
Grasa trans	0 mg	0 mg																																																							
Carbohidratos totales	69 g	3.5 g																																																							
Fibra dietaria	13 g	0.6 g																																																							
Azúcares totales	1.4 g	0.1 g																																																							
Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																							
Proteína	8.8 g	0.4 g																																																							
Sodio	14 mg	0.7 mg																																																							
Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																							
Vitamina D	0 µg	0 µg																																																							
Hierro	28 mg	1.4 mg																																																							
Calcio	134 mg	6.7 mg																																																							
Zinc	2.8 mg	0.14 mg																																																							

	<h1>FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO</h1>		Código: GC-D-001
			Versión: 001
			Fecha: 27/06/2025

<p>NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA</p>	<p>NSA 000948-2016</p>
<p>MARCA COMERCIAL</p>	<p>Condimentos Doña Julia</p>
<p>PRESENTACIONES COMERCIALES</p>	<p>El producto está disponible en presentaciones individuales de 10 g, 20 g, 250 g y 500 g. Las unidades de 10 g se agrupan en paquetes de 250 g y las unidades de 20 g se agrupan en paquetes de 500 g, garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.</p>
<p>TIPO DE ENVASE</p>	<p>Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa de baja densidad</p>
<p>MATERIAL DE ENVASE</p>	<ul style="list-style-type: none"> El material del envase primario está compuesto por bolsas de polietileno de baja densidad, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto. El envase secundario está elaborado en bolsas de polietileno de baja densidad (Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio), diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.
<p>ROTULADO Y/O ETIQUETADO</p>	<p>El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.</p>
<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Apariencia: Polvo fino de color amarillo intenso, homogéneo. Olor: Aroma terroso, especiado y ligeramente amargo y característico de la cúrcuma. Sabor: Cálido y ligeramente amargo, con notas especiadas persistentes. Textura: Fina y uniforme, libre de grumos.</p>	

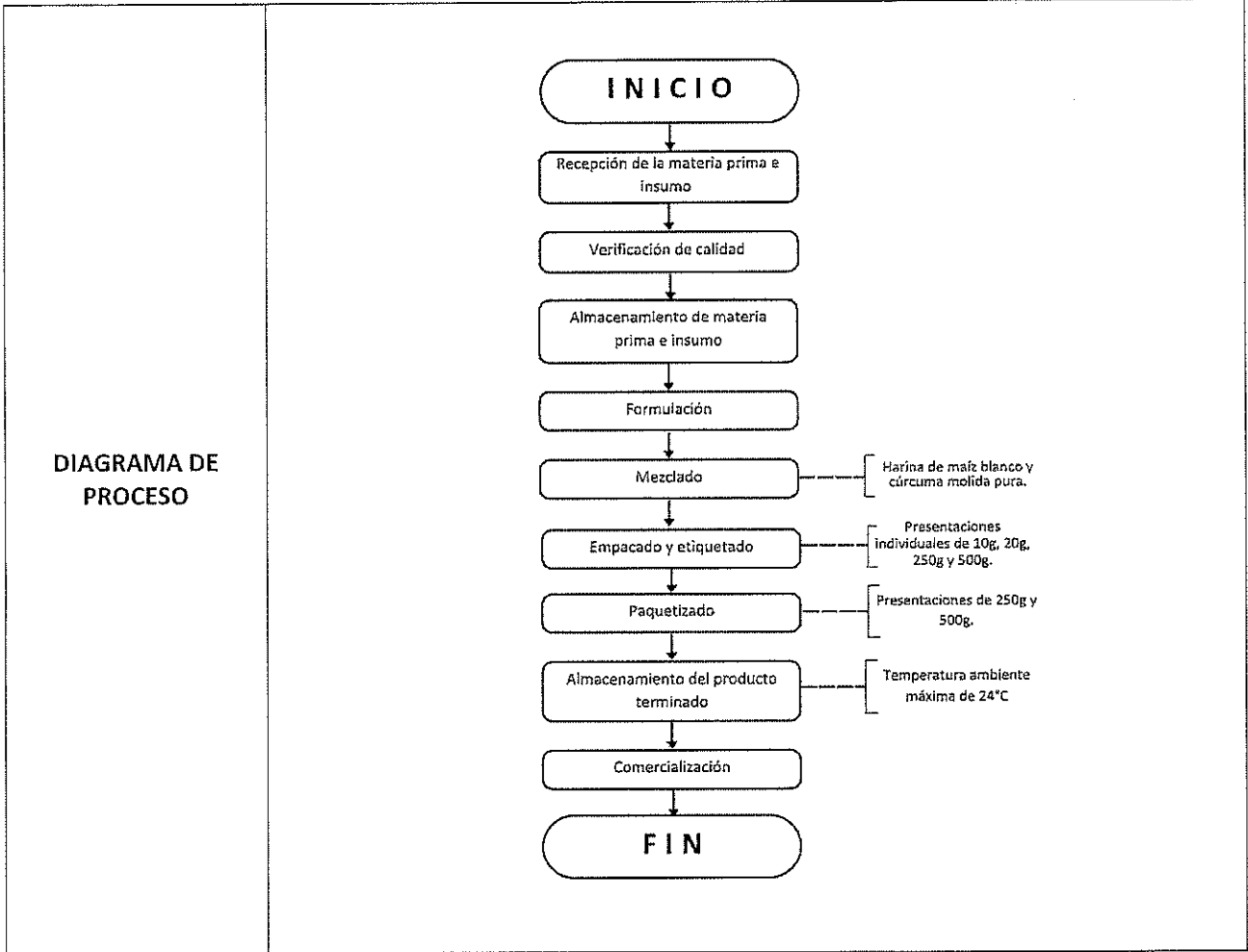
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Versión: 001
		Fecha: 27/06/2025

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	ANÁLISIS		ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA		RESULTADO	TECNICA
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR			
	Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	Menos de 10	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS
	E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458
	Bacillus cereus	UFC/g	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933
	Mohos y levaduras	UFC/g	Menos de 10	5.000	170	Rcto placa YGC/NTC 5698
	Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013, NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).						
PORCIÓN RECOMENDADA	5g					
GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores que buscan un condimento natural con propiedades especiadas y terrosas. Su uso es recomendado en la industria alimentaria y en la cocina doméstica, especialmente en la preparación de salsas, guisos, carnes, arroces y marinados.					
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), la resolución 254 de 2023 (corrige un yerro de la resolución 2492 de 2022), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatómétricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).					

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		Código: GC-D-001
			Versión: 001
			Fecha: 27/06/2025

TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco, libre de humedad y alejado de la luz solar. Evitar contacto con sustancias extrañas o productos de olores fuertes. Conservar en envases herméticamente cerrados para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar como condimento en la preparación de carnes, aves, pescados arroces y legumbres.• Ideal para aderezar salsas, guisos y marinadas, aportando color y un sabor especiado.• Puede mezclarse con otras especias para intensificar el aroma, el color y el sabor de las preparaciones.• Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa para preservar sus propiedades sensoriales.• Consumir dentro del período de vida útil recomendado para garantizar su calidad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Versión: 001
		Fecha: 27/06/2025

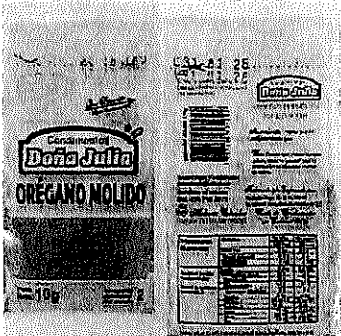


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>YESSICA MILENA ZAPATA</div> <div>ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
	Código: GC-D-001	
	Version: 001	
	Fecha: 12/02/2025	

NOMBRE DEL PRODUCTO	Orégano molido																																																																	
DESCRIPCIÓN	Producto en polvo de granulometría uniforme, elaborado mediante la combinación controlada de harina de maíz y orégano molido puro. Presenta un color verde amarillento con un aroma intenso y característico del orégano, aportando notas herbales y especiadas. Es empleado como ingrediente funcional en aplicaciones culinarias, particularmente en la elaboración de caldos, salsas, guisos y aderezos. Su formulación estandarizada asegura estabilidad, homogeneidad y la conservación de sus propiedades sensoriales durante su período de almacenamiento. No contiene aditivos artificiales ni conservantes. Cumple con la Resolución 4241 de 1991, garantizando su calidad y aptitud para el consumo humano.																																																																	
INGREDIENTES	Harina de maíz, orégano molido puro.																																																																	
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																																	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional del orégano molido en presentación de 10 g</div> <table><tr><th rowspan="2">Información Nutricional</th><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 g</th><th>Por porción</th></tr><tr><th></th><th>335</th><th>17</th></tr><tr><td></td><td>Grasa total</td><td>2.6 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td></td><td>Grasa saturada</td><td>0.7 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td></td><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td></td><td>Carbohidratos totales</td><td>76 g</td><td>3.8 g</td></tr><tr><td></td><td>Fibra dietaria</td><td>17 g</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td></td><td>Azúcares totales</td><td>2.4 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td></td><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td></td><td>Proteína</td><td>7.7 g</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td></td><td>Sodio</td><td>13 mg</td><td>0.7 mg</td></tr><tr><td></td><td>Vitamina A</td><td>26 µg ER</td><td>1.4 µg ER</td></tr><tr><td></td><td>Calcio</td><td>535 mg</td><td>27 mg</td></tr><tr><td></td><td>Hierro</td><td>13 mg</td><td>0.65 mg</td></tr><tr><td></td><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td></td><td>Zinc</td><td>1.3 mg</td><td>0.07 mg</td></tr></table> <div>Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2</div>			Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción		335	17		Grasa total	2.6 g	0.1 g		Grasa saturada	0.7 g	0 g		Grasa trans	0 mg	0 mg		Carbohidratos totales	76 g	3.8 g		Fibra dietaria	17 g	0.8 g		Azúcares totales	2.4 g	0.1 g		Azúcares añadidos	0 g	0 g		Proteína	7.7 g	0.4 g		Sodio	13 mg	0.7 mg		Vitamina A	26 µg ER	1.4 µg ER		Calcio	535 mg	27 mg		Hierro	13 mg	0.65 mg		Vitamina D	0 µg	0 µg		Zinc	1.3 mg	0.07 mg
Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción																																																															
		335	17																																																															
	Grasa total	2.6 g	0.1 g																																																															
	Grasa saturada	0.7 g	0 g																																																															
	Grasa trans	0 mg	0 mg																																																															
	Carbohidratos totales	76 g	3.8 g																																																															
	Fibra dietaria	17 g	0.8 g																																																															
	Azúcares totales	2.4 g	0.1 g																																																															
	Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																															
	Proteína	7.7 g	0.4 g																																																															
	Sodio	13 mg	0.7 mg																																																															
	Vitamina A	26 µg ER	1.4 µg ER																																																															
	Calcio	535 mg	27 mg																																																															
	Hierro	13 mg	0.65 mg																																																															
	Vitamina D	0 µg	0 µg																																																															
	Zinc	1.3 mg	0.07 mg																																																															
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 000948-2016																																																																	
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																																	
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 10 g y 25 g. Las unidades de 10 g se agrupan en paquetes de 250 g y las unidades de 25 g se agrupan en paquetes de 625 g, garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																																																	

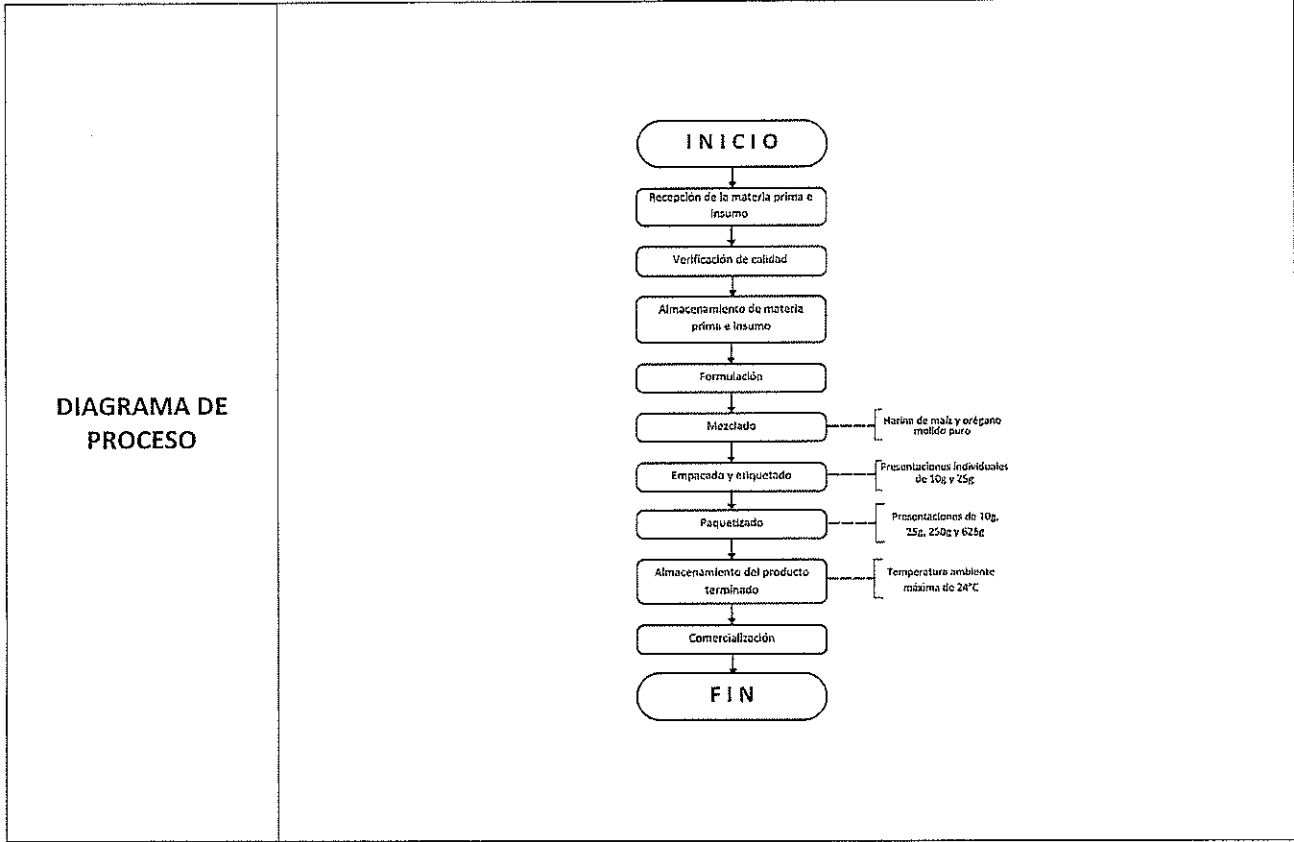
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		Código: GC-D-001
			Version: 001
			Fecha: 12/02/2025

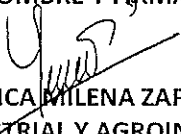
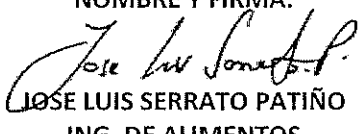
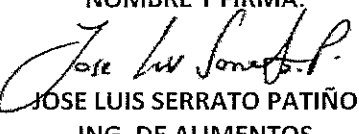
TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa																																											
MATERIAL DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none">El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto.El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.																																											
ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<div><p>Apariencia: Polvo fino de color verde amarillento. Olor: Aroma intenso y característico del orégano. Sabor: Herbal con notas especiadas. Textura: Suave y homogénea.</p></div>																																											
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><th rowspan="2">ANÁLISIS</th><th colspan="3">ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA</th><th rowspan="2">RESULTADO</th><th rowspan="2">TÉCNICA</th></tr><tr><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>LÍMITE INFERIOR</th><th>LÍMITE SUPERIOR</th></tr><tr><td>Esporas Anaerobias Sulfito Reductor</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>40</td><td>Rcto en tubo SPS</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td>UFC/g</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto placa Chrom occult/NTC4458</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 100</td><td>Rcto placa Mossel/ISO 7933</td></tr><tr><td>Moños y levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3.000</td><td>5.000</td><td>90</td><td>Rcto placa YGC/NTC 5698</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574/ ISO 6579-1</td></tr></table> <p>Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013, NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).</p>					ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	40	Rcto en tubo SPS	E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458	Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933	Moños y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	90	Rcto placa YGC/NTC 5698	Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA																																							
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR																																									
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	40	Rcto en tubo SPS																																							
E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458																																							
Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933																																							
Moños y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	90	Rcto placa YGC/NTC 5698																																							
Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1																																							

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		Código: GC-D-001
			Version: 001
			Fecha: 12/02/2025

PORCIÓN RECOMENDADA	5g
GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores que buscan un condimento natural y funcional en sus preparaciones. Su uso es recomendado en la industria alimentaria, específicamente en la elaboración de salsas, guisos, marinados y mezclas de especias.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), la resolución 254 de 2023 (corrige un yerro de la resolución 2492 de 2022), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatométricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).
TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco, libre de humedad y alejado de la luz solar. Evitar contacto con sustancias extrañas o productos de olores fuertes. Conservar en envases herméticamente cerrados para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none">• Agregar en la cantidad deseada a preparaciones culinarias como caldos, salsas, guisos y marinados.• Se recomienda mezclar con otras especias para potenciar sus propiedades aromáticas y sabor.• Mantener en un lugar seco y fresco, alejado de la exposición directa a la luz solar.• Consumir dentro del período de vida útil indicado para mantener la calidad del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

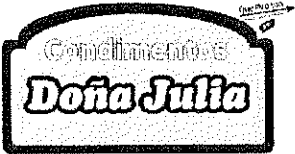
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

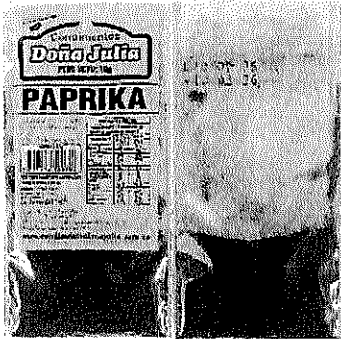


ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<div>NOMBRE Y FIRMA:  YESSICA MILENA ZAPATA ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:  JOSE LUIS SERRATO PATIÑO ING. DE ALIMENTOS</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:  JOSE LUIS SERRATO PATIÑO ING. DE ALIMENTOS</div>

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Paprika																																																				
DESCRIPCIÓN	Producto en polvo de granulometría uniforme, obtenido mediante la combinación controlada de pimentón molido, harina de maíz y harina de trigo. Presenta un color marrón rojizo con un aroma característico, ligeramente ahumado y especiado. Es utilizado como condimento en aplicaciones culinarias, especialmente en la preparación de guisos, salsas, embutidos y marinados. Su formulación estandarizada asegura estabilidad, homogeneidad y la conservación de sus propiedades sensoriales durante su vida útil. No contiene aditivos artificiales ni conservantes. Cumple con la Resolución 4241 de 1991, garantizando su calidad y aptitud para el consumo humano.																																																				
INGREDIENTES	Pimentón molido, harina de maíz, harina de trigo.																																																				
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																				
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional de la paprika en presentación de 10 g</div> <table><tr><td rowspan="5">Información Nutricional</td><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g</td><td>Por porción</td></tr><tr><td></td><td>326</td><td>16</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>7.0 g</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>1.1 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td rowspan="11">Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2</td><td>Carbohidratos totales</td><td>67 g</td><td>3.3 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>19 g</td><td>0.9 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>5.6 g</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>11 g</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>36 mg</td><td>1.8 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>1193 µg ER</td><td>60 µg ER</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>114 mg</td><td>5.7 mg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>11 mg</td><td>0.54 mg</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>2.4 mg</td><td>0.12 mg</td></tr></table>			Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción		326	16	Grasa total	7.0 g	0.4 g	Grasa saturada	1.1 g	0.1 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2	Carbohidratos totales	67 g	3.3 g	Fibra dietaria	19 g	0.9 g	Azúcares totales	5.6 g	0.3 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	11 g	0.5 g	Sodio	36 mg	1.8 mg	Vitamina A	1193 µg ER	60 µg ER	Calcio	114 mg	5.7 mg	Hierro	11 mg	0.54 mg	Vitamina D	0 µg	0 µg	Zinc	2.4 mg	0.12 mg
Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción																																																		
		326	16																																																		
	Grasa total	7.0 g	0.4 g																																																		
	Grasa saturada	1.1 g	0.1 g																																																		
	Grasa trans	0 mg	0 mg																																																		
Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2	Carbohidratos totales	67 g	3.3 g																																																		
	Fibra dietaria	19 g	0.9 g																																																		
	Azúcares totales	5.6 g	0.3 g																																																		
	Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																		
	Proteína	11 g	0.5 g																																																		
	Sodio	36 mg	1.8 mg																																																		
	Vitamina A	1193 µg ER	60 µg ER																																																		
	Calcio	114 mg	5.7 mg																																																		
	Hierro	11 mg	0.54 mg																																																		
	Vitamina D	0 µg	0 µg																																																		
	Zinc	2.4 mg	0.12 mg																																																		
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 000948-2016																																																				
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																				
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 10 g y 25 g. Las unidades de 10 g se agrupan en paquetes de 250 g y las unidades de 25 g se agrupan en paquetes de 625 g, garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																																				

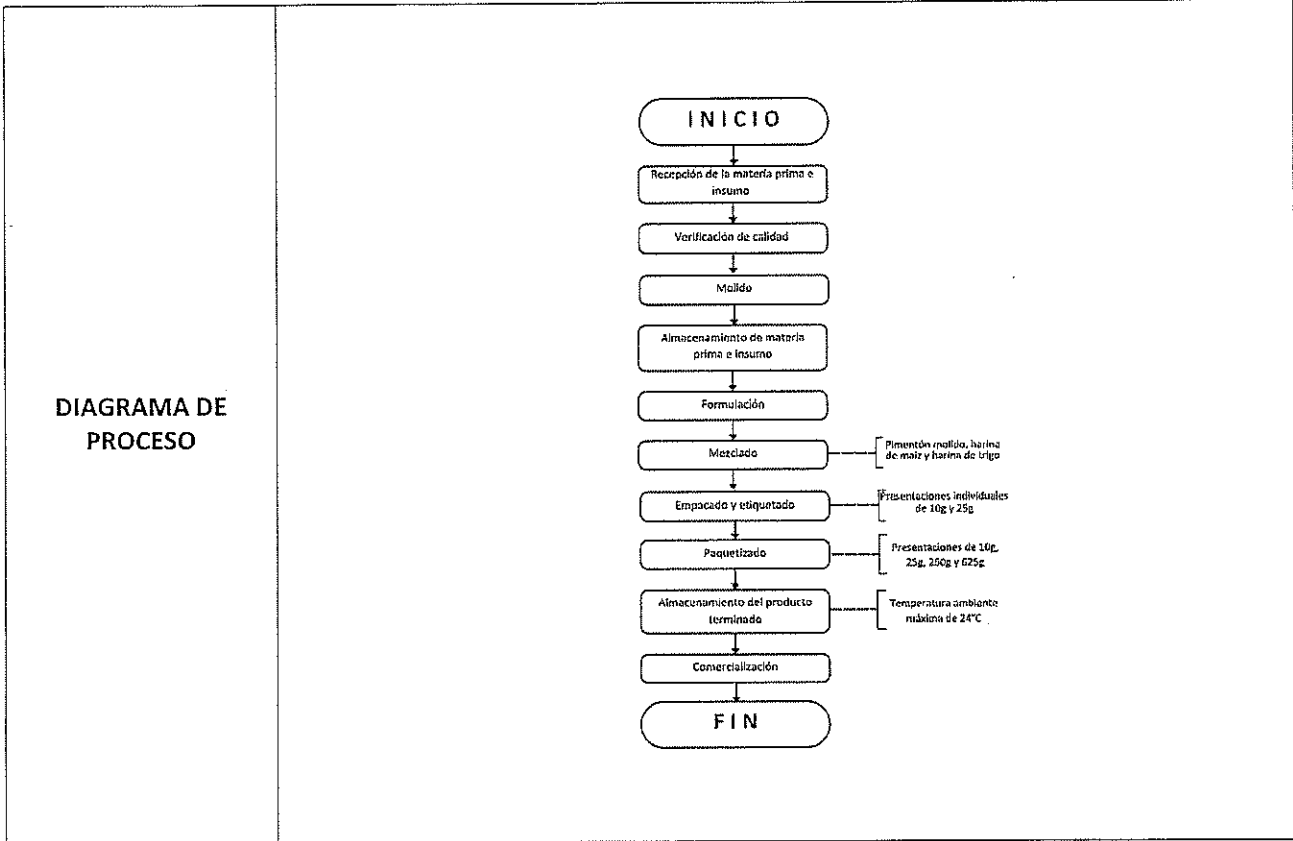
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa																																											
MATERIAL DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none">El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto.El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.																																											
ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Apariencia: Polvo fino de color marrón rojizo, homogéneo. Olor: Aroma ahumado y especiado característico del pimentón. Sabor: Sabor ligeramente dulce con notas ahumadas y especiadas. Textura: Polvo fino y homogéneo, sin partículas aglomeradas.</p> 																																											
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><th rowspan="2">ANÁLISIS</th><th colspan="3">ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA</th><th rowspan="2">RESULTADO</th><th rowspan="2">TÉCNICA</th></tr><tr><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>LÍMITE INFERIOR</th><th>LÍMITE SUPERIOR</th></tr><tr><td>Esporas Anaerobias Sulfito Reductor</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto en tubo SPS</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td>UFC/g</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto placa Chromocult/NTC4458</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 100</td><td>Rcto placa Mossel/ISO 7933</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3.000</td><td>5.000</td><td>600</td><td>Rcto placa YGC/NTC 5698</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574/ ISO 6579-1</td></tr></table> <p>Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013, NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).</p>					ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS	E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chromocult/NTC4458	Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933	Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	600	Rcto placa YGC/NTC 5698	Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA																																							
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR																																									
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS																																							
E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chromocult/NTC4458																																							
Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933																																							
Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	600	Rcto placa YGC/NTC 5698																																							
Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1																																							

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	
	Código: GC-D-001	Version: 001
	Fecha: 12/02/2025	

PORCIÓN RECOMENDADA	5g
GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores que buscan un condimento natural con propiedades especiadas. Su uso, es recomendado en la industria alimentaria, especialmente en la preparación de salsas, guisos, marinados y embutidos.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), la resolución 254 de 2023 (corrige un yerro de la resolución 2492 de 2022), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatométricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).
TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco, libre de humedad y alejado de la luz solar. Evitar contacto con sustancias extrañas o productos de olores fuertes. Conservar en envases herméticamente cerrados para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none">• Agregar en la cantidad deseada a preparaciones culinarias como caldos, salsas, guisos, embutidos y marinados.• Se recomienda mezclar con otras especias para potenciar sus propiedades aromáticas y sabor.• Mantener en un lugar seco y fresco, alejado de la exposición directa a la luz solar.• Consumir dentro del período de vida útil indicado para mantener la calidad del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

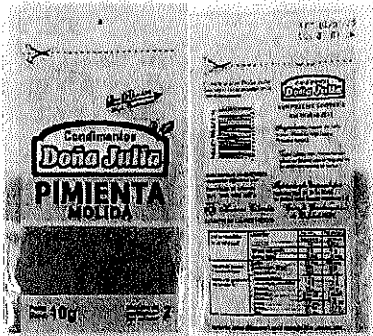


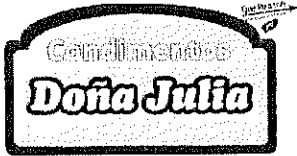
ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>YESSICA MILENA ZAPATA</div> <div>ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Pimienta molida																																																		
DESCRIPCIÓN	Producto en polvo de granulometría homogénea, compuesto por una mezcla equilibrada de harina de maíz blanco, pimienta cayena y pimienta pepa negra. Presenta un color tierra amarilla, un aroma especiado e intenso y un sabor picante característico de la pimienta. Su textura es fina y uniforme, lo que facilita su incorporación en diversas preparaciones culinarias. La selección y el procesamiento de los ingredientes garantizan la conservación de sus propiedades organolépticas y su estabilidad durante la vida útil del producto. No contiene conservantes ni colorantes artificiales. Cumple con la normativa sanitaria vigente, conforme a la Resolución 4241 de 1991.																																																		
INGREDIENTES	Harina de maíz blanco, pimienta cayena, pimienta pepa negra.																																																		
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																		
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional de la pimienta molida en presentación de 10 g</div> <table><tr><th rowspan="2">Información Nutricional</th><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 g</th><th>Por porción</th></tr><tr><td></td><td>344</td><td>17</td></tr><tr><td rowspan="14">Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2</td><td>Grasa total</td><td>3.7 g</td><td>0.2 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>0.7 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>74 g</td><td>3.7 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>10 g</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>2.4 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>8.2 g</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>12 mg</td><td>0.6 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>230 µg ER</td><td>12 µg ER</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>93 mg</td><td>4.6 mg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>3.3 mg</td><td>0.2 mg</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.95 mg</td><td>0.05 mg</td></tr></table>	Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción		344	17	Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2	Grasa total	3.7 g	0.2 g	Grasa saturada	0.7 g	0 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	74 g	3.7 g	Fibra dietaria	10 g	0.5 g	Azúcares totales	2.4 g	0.1 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	8.2 g	0.4 g	Sodio	12 mg	0.6 mg	Vitamina A	230 µg ER	12 µg ER	Calcio	93 mg	4.6 mg	Hierro	3.3 mg	0.2 mg	Vitamina D	0 µg	0 µg	Zinc	0.95 mg	0.05 mg
Información Nutricional	Calorías (kcal)		Por 100 g	Por porción																																															
		344	17																																																
Tamaño por porción: 1 Cucharadita (5g) Número de porciones por envase: 2	Grasa total	3.7 g	0.2 g																																																
	Grasa saturada	0.7 g	0 g																																																
	Grasa trans	0 mg	0 mg																																																
	Carbohidratos totales	74 g	3.7 g																																																
	Fibra dietaria	10 g	0.5 g																																																
	Azúcares totales	2.4 g	0.1 g																																																
	Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																
	Proteína	8.2 g	0.4 g																																																
	Sodio	12 mg	0.6 mg																																																
	Vitamina A	230 µg ER	12 µg ER																																																
	Calcio	93 mg	4.6 mg																																																
	Hierro	3.3 mg	0.2 mg																																																
	Vitamina D	0 µg	0 µg																																																
	Zinc	0.95 mg	0.05 mg																																																
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 000948-2016																																																		
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																		
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 10 g y 30 g. Las unidades de 10 g se agrupan en paquetes de 250 g y las unidades de 30 g se agrupan en paquetes de 750 g, garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																																		

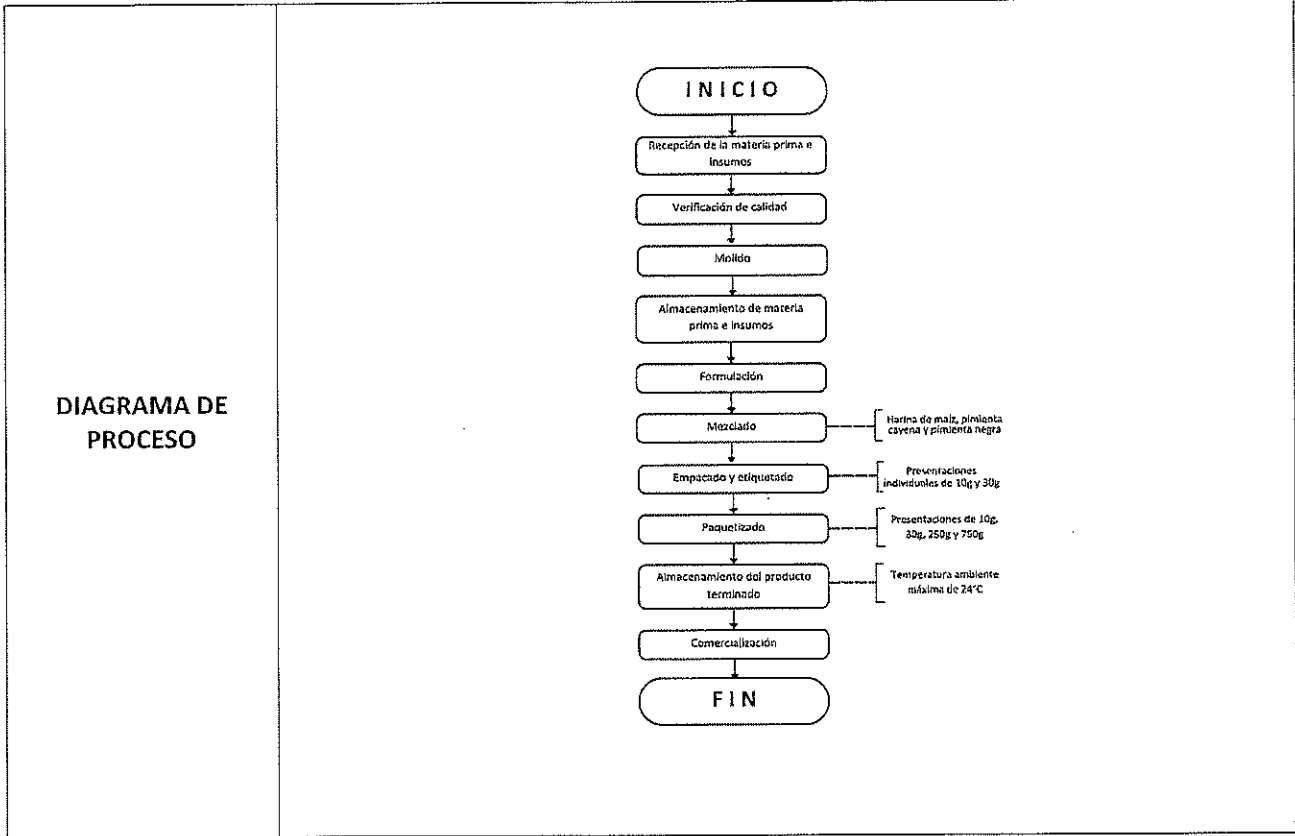
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO		Código: GC-D-001
			Version: 001
			Fecha: 12/02/2025

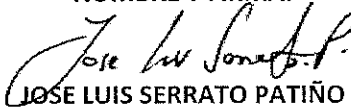
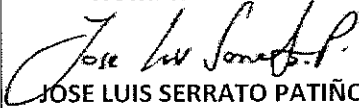
TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa																																											
MATERIAL DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none">El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto.El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.																																											
ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021, la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.																																											
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<div><p>Apariencia: Polvo fino de color tierra amarilla, homogéneo. Olor: Aroma especiado, penetrante e intenso característico de la pimienta. Sabor: Picante, con notas terrosas y especiadas. Textura: Fina y uniforme, libre de grumos.</p></div>																																											
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><th rowspan="2">ANÁLISIS</th><th colspan="3">ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA</th><th rowspan="2">RESULTADO</th><th rowspan="2">TÉCNICA</th></tr><tr><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>LÍMITE INFERIOR</th><th>LÍMITE SUPERIOR</th></tr><tr><td>Esporas Anaerobias Sulfito Reductor</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto en tubo SPS</td></tr><tr><td>E. Coli</td><td>UFC/g</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto placa Chrom occult/NTC4458</td></tr><tr><td>Bacillus cereus</td><td>UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td><td>Menos de 100</td><td>Rcto placa Mossel/ISO 7933</td></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>UFC/g</td><td>3.000</td><td>5.000</td><td>80</td><td>Rcto placa YGC/NTC 5698</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574/ ISO 6579-1</td></tr></table> <p>Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013, NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).</p>					ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS	E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458	Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933	Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	80	Rcto placa YGC/NTC 5698	Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA																																							
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR																																									
Esporas Anaerobias Sulfito Reductor	UFC/g	100	1000	Menos de 10	Rcto en tubo SPS																																							
E. Coli	UFC/g	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458																																							
Bacillus cereus	UFC/g	100	1000	Menos de 100	Rcto placa Mossel/ISO 7933																																							
Mohos y levaduras	UFC/g	3.000	5.000	80	Rcto placa YGC/NTC 5698																																							
Salmonella spp.	UFC/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1																																							

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

PORCIÓN RECOMENDADA	5g
GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores que buscan un condimento natural con propiedades especiadas y picantes. Su uso es recomendado en la industria alimentaria, especialmente en la preparación de salsas, guisos, carnes y marinados.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), la resolución 254 de 2023 (corrige un yerro de la resolución 2492 de 2022), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatométricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTC 4423 de 1998 (Industria alimentaria: especias y condimentos).
TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar en un lugar limpio, seco y fresco, libre de humedad y alejado de la luz solar. Evitar contacto con sustancias extrañas o productos de olores fuertes. Conservar en envases herméticamente cerrados para evitar contaminación.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar como condimento en la preparación de carnes, aves y pescados.• Ideal para aderezar salsas, guisos y marinadas, aportando un sabor especiado y ligeramente picante.• Puede mezclarse con otras especias para intensificar el aroma y el sabor de las preparaciones.• Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa para preservar sus propiedades sensoriales.• Consumir dentro del período de vida útil recomendado para garantizar su calidad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>YESSICA MILENA ZAPATA</div> <div>ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20108654	Nombre producto	CONDIMENTO VARIEDAD: COLOR, CONDIMENTO CON COMINO, ABLANDA CARNE, CONDIMENTO CON AJO, ADOBO COMPLETO, CONDIMENTO CON PIMIENTA, CONDIMENTO VEGETARIANO, CONDIMENTO COMPLETO, CONDIMENTO CON LAUREL, CONDIMENTO CON TOMILLO, CONDIMENTO CON OREGANO, CURRY, CONDIMENTO CON FINAS HIERVAS, ADOBO PARA POLLO, CONDIMENTO CON ALBAHACA, COLOR AZAFRAN. PAPRIKA, CURCUMA, CANELA MOLIDA				
Registro Sanitario	NSA-000948-2016	Vencimiento	2026/06/08	Idadadad	FABRICAR, ENVASAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.912007497						
Marcas		DOÑA JULIA					

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE	
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo	
	No Aplica	No Aplica	No Aplica	

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial	
1 g A 1000 g.	

Roles por Producto

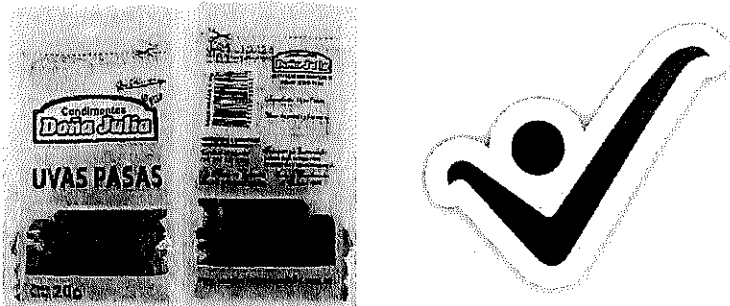
Rol	Nombre / Razón Social	Dirección	País	Departo	Ciudad	Email
ENVASADOR	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDRECUESTA	
FABRICANTE	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDRECUESTA	
TITULAR	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDRECUESTA	

Imprimir << Atras

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

NOMBRE DEL PRODUCTO	Uvas pasas																																																				
DESCRIPCIÓN	Producto deshidratado derivado de la especie <i>Vitis vinifera</i> , obtenido mediante un proceso de secado controlado que reduce su contenido de humedad y mantiene sus propiedades nutricionales y organolépticas. El producto es de forma ovalada, con superficie arrugada y color marrón oscuro homogéneo. Su aroma es dulce y afrutado, mientras que su sabor es dulce con ligeras notas ácidas. Se utilizan en panadería, repostería, cereales, salsas y como snack saludable debido a su alto contenido energético y dulzura natural. Cumple con la normativa sanitaria vigente en Colombia.																																																				
INGREDIENTES	Uva pasa.																																																				
LUGAR DE DISTRIBUCIÓN	Producto distribuido por Productos Pego con NIT 91200749-7, empresa ubicada en la Av. 7 No. 17A - 58 Barrio Quinta Granada en el municipio de Piedecuesta (Santander). Temperatura promedio: 23 °C. Teléfono de contacto: +57 (607) 6560531.																																																				
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	<div>Tabla nutricional de uvas pasas en presentación de 20 g</div> <table><tr><th rowspan="2">Información Nutricional</th><th>Calorías (kcal)</th><th>Por 100 g</th><th>Por porción</th></tr><tr><th></th><th>299</th><th>90</th></tr><tr><td rowspan="14">Tamaño por porción: 2 Cucharadas (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 1</td><td>Grasa total</td><td>0.3 g</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>0.1 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Carbohidratos totales</td><td>79 g</td><td>24 g</td></tr><tr><td>Fibra dietaria</td><td>4.5 g</td><td>1.4 g</td></tr><tr><td>Azúcares totales</td><td>66 g</td><td>20 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>3.3 g</td><td>1.0 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>26 mg</td><td>7.8 mg</td></tr><tr><td>Vitamina A</td><td>0 µg ER</td><td>0 µg ER</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>62 mg</td><td>19 mg</td></tr><tr><td>Hierro</td><td>1.8 mg</td><td>0.54 mg</td></tr><tr><td>Vitamina D</td><td>0 µg</td><td>0 µg</td></tr><tr><td>Zinc</td><td>0.36 mg</td><td>0.11</td></tr></table>			Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción		299	90	Tamaño por porción: 2 Cucharadas (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 1	Grasa total	0.3 g	0.1 g	Grasa saturada	0.1 g	0 g	Grasa trans	0 mg	0 mg	Carbohidratos totales	79 g	24 g	Fibra dietaria	4.5 g	1.4 g	Azúcares totales	66 g	20 g	Azúcares añadidos	0 g	0 g	Proteína	3.3 g	1.0 g	Sodio	26 mg	7.8 mg	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER	Calcio	62 mg	19 mg	Hierro	1.8 mg	0.54 mg	Vitamina D	0 µg	0 µg	Zinc	0.36 mg	0.11
Información Nutricional	Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción																																																		
		299	90																																																		
Tamaño por porción: 2 Cucharadas (30 g) Número de porciones por envase: Aprox. 1	Grasa total	0.3 g	0.1 g																																																		
	Grasa saturada	0.1 g	0 g																																																		
	Grasa trans	0 mg	0 mg																																																		
	Carbohidratos totales	79 g	24 g																																																		
	Fibra dietaria	4.5 g	1.4 g																																																		
	Azúcares totales	66 g	20 g																																																		
	Azúcares añadidos	0 g	0 g																																																		
	Proteína	3.3 g	1.0 g																																																		
	Sodio	26 mg	7.8 mg																																																		
	Vitamina A	0 µg ER	0 µg ER																																																		
	Calcio	62 mg	19 mg																																																		
	Hierro	1.8 mg	0.54 mg																																																		
	Vitamina D	0 µg	0 µg																																																		
	Zinc	0.36 mg	0.11																																																		
NOTIFICACIÓN SANITARIA ALIMENTARIA INVIMA	NSA 0015900-2024																																																				
MARCA COMERCIAL	Condimentos Doña Julia																																																				
PRESENTACIONES COMERCIALES	El producto está disponible en presentaciones individuales de 20g, 45g y 150g. Las unidades de 20g se agrupan en paquetes de 500g y las unidades de 45g se agrupan en paquetes de 1125g, y las unidades de 150g se agrupan en paquetes de 3750g (3.75Kg), garantizando una distribución eficiente y adecuada para el consumo y almacenamiento.																																																				
TIPO DE ENVASE	Bolsa de envase primario y embalaje en bolsa.																																																				

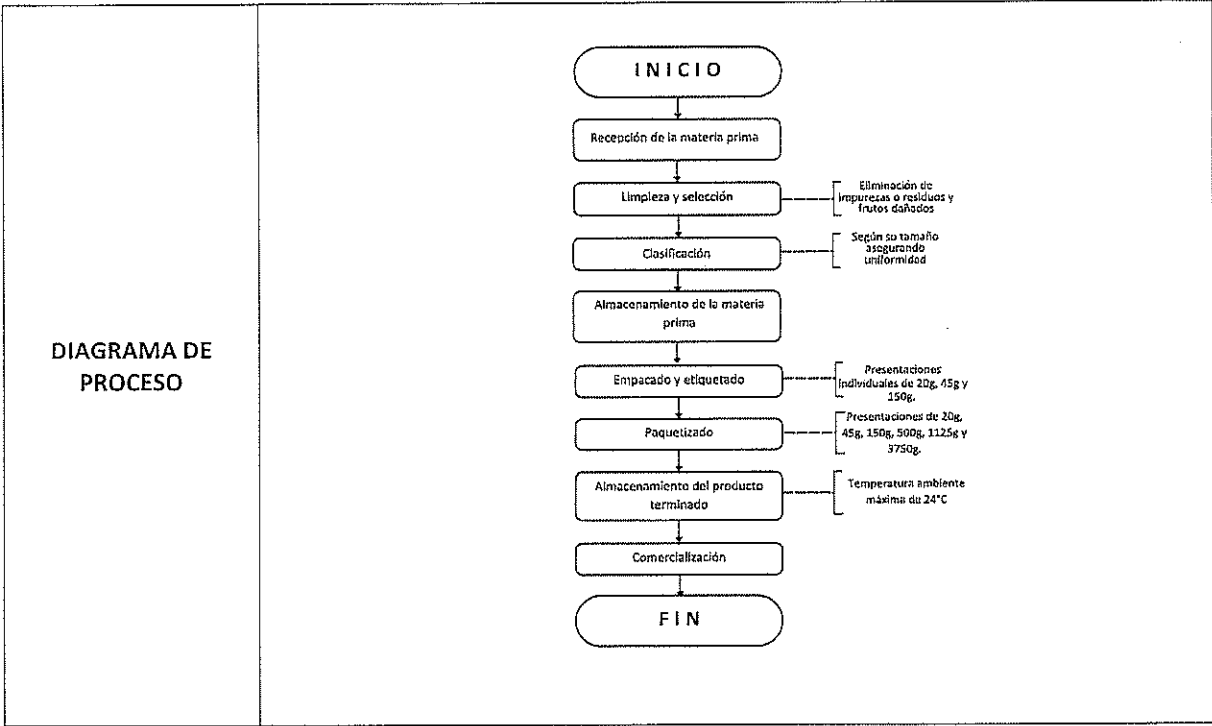
	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

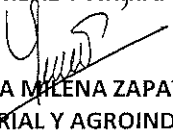
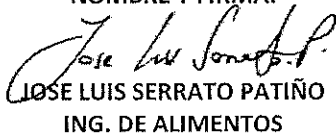
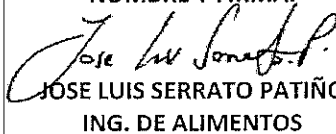
MATERIAL DE ENVASE	<ul style="list-style-type: none">El material del envase primario está compuesto por polipropileno, el cual proporciona una adecuada barrera contra la humedad y agentes externos, asegurando la conservación de las propiedades del producto.El envase secundario está elaborado en polietileno de alta densidad, diseñado para brindar resistencia mecánica y estabilidad durante el almacenamiento y transporte.Calibre del material: 2 milésimas de pulgada, adecuado para la conservación y resistencia mecánica de especias en el comercio.																					
ROTULADO Y/O ETIQUETADO	El producto cumple con la normatividad vigente en etiquetado y rotulado, según la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011, la Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.																					
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<div><div><p>Apariencia: Frutos deshidratados, de forma ovalada y textura arrugada.</p><p>Color: Marrón oscuro homogéneo.</p><p>Olor: Aroma dulce, afrutado e intenso.</p><p>Sabor: Dulce, con notas ligeramente ácidas propias del fruto.</p><p>Textura: Suave, masticable y ligeramente pegajosa.</p></div><div></div></div> <p>De acuerdo con la información nutricional y lo establecido en el Artículo 33.1 de la Resolución 810 de 2021, este producto cumple con los criterios para portar el sello positivo de alimentación saludable. Sus contenidos de sodio, azúcares añadidos y grasas saturadas están por debajo de los límites máximos establecidos en la Tabla 19 de dicha resolución, y no contiene edulcorantes en su formulación.</p>																					
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><th rowspan="2">ANÁLISIS</th><th colspan="3">ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA</th><th rowspan="2">RESULTADO</th><th rowspan="2">TÉCNICA</th></tr><tr><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>LÍMITE INFERIOR</th><th>LÍMITE SUPERIOR</th></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>mic/g</td><td>Menos de 10</td><td>100</td><td>Menos de 10</td><td>Rcto placa Chrom occult/NTC4458</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>UFC/g</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>Ausencia</td><td>NTC 4574/ ISO 6579-1</td></tr></table> <p>Cumplen de acuerdo la ley sanitaria colombiana Ley 09 de 1979, resolución 2674 de 2013,</p>	ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR	Enterobacterias	mic/g	Menos de 10	100	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458	Salmonella spp.	UFC/g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1
ANÁLISIS	ESPECIFICACIONES VALOR DE REFERENCIA			RESULTADO	TÉCNICA																	
	UNIDAD DE MEDIDA	LÍMITE INFERIOR	LÍMITE SUPERIOR																			
Enterobacterias	mic/g	Menos de 10	100	Menos de 10	Rcto placa Chrom occult/NTC4458																	
Salmonella spp.	UFC/g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	NTC 4574/ ISO 6579-1																	
PORCIÓN RECOMENDADA	30g																					

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025

GRUPO POBLACIONAL	Este producto está dirigido a consumidores en general, incluyendo hogares, restaurantes e industrias alimentarias. Su consumo es recomendado como snack natural, ingrediente en preparaciones de panadería, repostería, salsas y ensaladas.
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Decreto 3075 de 1997 (infraestructura e instalaciones locativas), resolución 2674 de 2013 (que modifica parcialmente el Decreto 3075/97), resolución 5109 de 2005 (etiquetado y rotulado general), resolución 333 de 2011 (rotulado o etiquetado nutricional), resolución 810 de 2021 (requisitos de etiquetado nutricional y frontal), resolución 2492 de 2022 (modificación de resolución 810 de 2021), resolución 683 de 2012 (reglamento técnico sobre requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos), resolución 4143 de 2012 (requisitos sanitarios de los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elatométricos y sus aditivos destinado para estar en contacto con los alimentos), resolución 4506 de 2013 (contaminantes en alimentos), NTSC – USNA 007 Norma Sanitaria de manipulación de alimentos.
TIPOS DE CONSERVACIÓN	Se debe conservar en ambiente seco y fresco.
CONSIDERACIÓN PARA EL ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, cerrado y libre de insectos, plagas y contaminantes. Manteniendo una humedad relativa entre 50% y 60%. Se sugiere una temperatura preferiblemente entre 10 °C y 15 °C, pues estas condiciones ayudan a preservar las propiedades organolépticas del producto y prevenir el crecimiento de moho y otros microorganismos. Para los consumidores, se aconseja guardar las uvas pasadas en un recipiente hermético, alejadas de la luz solar directa y de fuentes de humedad, para mantener su sabor y textura óptimos durante más tiempo.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	El tiempo de vida útil estimado es de 12 meses en condiciones adecuadas de almacenamiento.
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	<ul style="list-style-type: none">• Puede consumirse directamente como snack saludable.• Se recomienda su uso en repostería, panadería y ensaladas.• Puede añadirse a cereales, yogures y mezclas energéticas.• Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz solar directa y de fuentes de humedad para preservar su frescura.• Consumir dentro del período de vida útil recomendado para garantizar su calidad.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">• Producto que debe conservarse a temperatura de ambiente.• El vehículo de transporte debe contar con su respectiva licencia y debe estar fabricado en material permitido adecuado para facilitar su limpieza.• El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo contiene estibas plásticas para evitar contaminaciones o deterioros del material.• El producto es transportado en vehículos que cumplen con la resolución 2674 de 2013.

	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO	Código: GC-D-001
		Version: 001
		Fecha: 12/02/2025



ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>YESSICA MILENA ZAPATA</div> <div>ING. INDUSTRIAL Y AGROINDUSTRIAL</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>	<div>NOMBRE Y FIRMA:</div> <div></div> <div>JOSE LUIS SERRATO PATIÑO</div> <div>ING. DE ALIMENTOS</div>

<< Atras

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20276592	Nombre producto	FRUTAS DESHIDRATADAS VARIEDADES: UVAS PASAS; CIRUELAS PASAS; COCO RALLADO		
Registro Sanitario	NSA-0015900-2024	Vencimiento	2034/04/10	Modalidad	ENVASAR Y VENDER
Observaciones					
Marcas		DOÑA JULIA			

Datos de Interés

Tratamiento	DESHIDRATACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radurado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
20 a 500g

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
ENVASADOR	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDRECUESTA	
TITULAR	PEDRO GOMEZ ANAYA PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO PRODUCTOS PEGO	AVDA 7N NO 17A-58	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDRECUESTA	

Imprimir << Atras

	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	PIEDECUESTA / SANTANDER		Fecha	2025-05-26
DATOS GENERALES				
Razón social	GOMEZ ANAYA PEDRO-PRODUCTOS PEGO			
Dirección	AV 7N No 17A-58 BR QUINTA GRANADA			
Representante Legal	PEDRO GOMEZ ANAYA			
Código inscripción planta	912007497-1	NIT	91200749-7	
Teléfonos	65905313044834137	Correo electrónico de notificación judicial/alerta	gomez-anaya@protonmail.com	
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-507-2025	
OBJETIVO DE LA VISITA				
Realizar visita de inspección sanitaria en atención a: Gestión del riesgo, Denuncia con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 4241 de 1991 y demás reglamentación aplicable.				
DATOS DE PRODUCCIÓN				
No. de empleados	10	Maquilas	NO REALIZA	
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	13.3.2 Especies puras enteras y molidas			
	13.3.4 Condimentos (sólidos), condimentos en pasta, mezclas condimentadas, salsas/sauces completos, aderezos			
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea		Cantidad producida	Unidad de medida
	ESPECIAS		240	kg/ANO
	CONDIMENTOS		1.440	kg/ANO
PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia	
	CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT COI	
	JORGE ARMANDO FORERO HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT COI	
PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No.
	PEDRO GOMEZ ANAYA	REPRESENTANTE LEGAL	CC	91.230.749

16

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: INV-INS-FM-14	Versión: 67	Fecha de emisión: 27/04/05-04	
Ciudad / Departamento	PIEDRAZUELA / SANTANDER	Fecha	2023-03-08		
CATÓG GERALES					
Razón social	GOMEZ ANAYA PIEDRO PRODUCTOS PESCO				
Dirección	AV 7M No 17A-50 BA QUINTA GRANADA				
RESULTADOS					
Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría 13.2.2	87.35	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría 13.3.4	87.58	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por residuos o a productos	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tiene muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Presencia total del cumplimiento de cumplimiento	67.38
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE
Convenientes	(a)	Aceptables	(b)	Inconvenientes	(c)
Exigencia	<p>Subcategoría 13.2.2 - 13.2.3 - 13.3.4 - 13.3.5 - 13.3.6 - 13.3.7 - 13.3.8 - 13.3.9 - 13.3.10 - 13.3.11 - 13.3.12 - 13.3.13 - 13.3.14 - 13.3.15 - 13.3.16 - 13.3.17 - 13.3.18 - 13.3.19 - 13.3.20 - 13.3.21 - 13.3.22 - 13.3.23 - 13.3.24 - 13.3.25 - 13.3.26 - 13.3.27 - 13.3.28 - 13.3.29 - 13.3.30 - 13.3.31 - 13.3.32 - 13.3.33 - 13.3.34 - 13.3.35 - 13.3.36 - 13.3.37 - 13.3.38 - 13.3.39 - 13.3.40 - 13.3.41 - 13.3.42 - 13.3.43 - 13.3.44 - 13.3.45 - 13.3.46 - 13.3.47 - 13.3.48 - 13.3.49 - 13.3.50 - 13.3.51 - 13.3.52 - 13.3.53 - 13.3.54 - 13.3.55 - 13.3.56 - 13.3.57 - 13.3.58 - 13.3.59 - 13.3.60 - 13.3.61 - 13.3.62 - 13.3.63 - 13.3.64 - 13.3.65 - 13.3.66 - 13.3.67 - 13.3.68 - 13.3.69 - 13.3.70 - 13.3.71 - 13.3.72 - 13.3.73 - 13.3.74 - 13.3.75 - 13.3.76 - 13.3.77 - 13.3.78 - 13.3.79 - 13.3.80 - 13.3.81 - 13.3.82 - 13.3.83 - 13.3.84 - 13.3.85 - 13.3.86 - 13.3.87 - 13.3.88 - 13.3.89 - 13.3.90 - 13.3.91 - 13.3.92 - 13.3.93 - 13.3.94 - 13.3.95 - 13.3.96 - 13.3.97 - 13.3.98 - 13.3.99 - 13.3.100 - 13.3.101 - 13.3.102 - 13.3.103 - 13.3.104 - 13.3.105 - 13.3.106 - 13.3.107 - 13.3.108 - 13.3.109 - 13.3.110 - 13.3.111 - 13.3.112 - 13.3.113 - 13.3.114 - 13.3.115 - 13.3.116 - 13.3.117 - 13.3.118 - 13.3.119 - 13.3.120 - 13.3.121 - 13.3.122 - 13.3.123 - 13.3.124 - 13.3.125 - 13.3.126 - 13.3.127 - 13.3.128 - 13.3.129 - 13.3.130 - 13.3.131 - 13.3.132 - 13.3.133 - 13.3.134 - 13.3.135 - 13.3.136 - 13.3.137 - 13.3.138 - 13.3.139 - 13.3.140 - 13.3.141 - 13.3.142 - 13.3.143 - 13.3.144 - 13.3.145 - 13.3.146 - 13.3.147 - 13.3.148 - 13.3.149 - 13.3.150 - 13.3.151 - 13.3.152 - 13.3.153 - 13.3.154 - 13.3.155 - 13.3.156 - 13.3.157 - 13.3.158 - 13.3.159 - 13.3.160 - 13.3.161 - 13.3.162 - 13.3.163 - 13.3.164 - 13.3.165 - 13.3.166 - 13.3.167 - 13.3.168 - 13.3.169 - 13.3.170 - 13.3.171 - 13.3.172 - 13.3.173 - 13.3.174 - 13.3.175 - 13.3.176 - 13.3.177 - 13.3.178 - 13.3.179 - 13.3.180 - 13.3.181 - 13.3.182 - 13.3.183 - 13.3.184 - 13.3.185 - 13.3.186 - 13.3.187 - 13.3.188 - 13.3.189 - 13.3.190 - 13.3.191 - 13.3.192 - 13.3.193 - 13.3.194 - 13.3.195 - 13.3.196 - 13.3.197 - 13.3.198 - 13.3.199 - 13.3.200 - 13.3.201 - 13.3.202 - 13.3.203 - 13.3.204 - 13.3.205 - 13.3.206 - 13.3.207 - 13.3.208 - 13.3.209 - 13.3.210 - 13.3.211 - 13.3.212 - 13.3.213 - 13.3.214 - 13.3.215 - 13.3.216 - 13.3.217 - 13.3.218 - 13.3.219 - 13.3.220 - 13.3.221 - 13.3.222 - 13.3.223 - 13.3.224 - 13.3.225 - 13.3.226 - 13.3.227 - 13.3.228 - 13.3.229 - 13.3.230 - 13.3.231 - 13.3.232 - 13.3.233 - 13.3.234 - 13.3.235 - 13.3.236 - 13.3.237 - 13.3.238 - 13.3.239 - 13.3.240 - 13.3.241 - 13.3.242 - 13.3.243 - 13.3.244 - 13.3.245 - 13.3.246 - 13.3.247 - 13.3.248 - 13.3.249 - 13.3.250 - 13.3.251 - 13.3.252 - 13.3.253 - 13.3.254 - 13.3.255 - 13.3.256 - 13.3.257 - 13.3.258 - 13.3.259 - 13.3.260 - 13.3.261 - 13.3.262 - 13.3.263 - 13.3.264 - 13.3.265 - 13.3.266 - 13.3.267 - 13.3.268 - 13.3.269 - 13.3.270 - 13.3.271 - 13.3.272 - 13.3.273 - 13.3.274 - 13.3.275 - 13.3.276 - 13.3.277 - 13.3.278 - 13.3.279 - 13.3.280 - 13.3.281 - 13.3.282 - 13.3.283 - 13.3.284 - 13.3.285 - 13.3.286 - 13.3.287 - 13.3.288 - 13.3.289 - 13.3.290 - 13.3.291 - 13.3.292 - 13.3.293 - 13.3.294 - 13.3.295 - 13.3.296 - 13.3.297 - 13.3.298 - 13.3.299 - 13.3.300 - 13.3.301 - 1</p>				



INDUSTRIAS PRINCESA Y REGIS
VINAGRE - ESENCIAS

FICHA TECNICA VINAGRE BLANCO

Nombre comercial	Vinagre blanco
fabricante/nit	Industrias princesa y regis / Nit: 27911710-8
Numero de notificación sanitaria	nsa-0009861-2021
Calidad	100%
Descripción del producto	Vinagre blanco
Nombre específico de los ingredientes	Agua potable filtrada y ácido acético SP
Características Toxicológicas	<p>Si se ingiere accidentalmente, buscar atención médica de inmediato</p> <p>Aunque el vinagre blanco es un producto común, su contenido de ácido acético puede ser peligroso, por lo que se recomienda manipularlo con precaución y seguir las indicaciones de seguridad, especialmente si se utiliza para limpieza o en altas concentraciones.</p>
Características fisicoquímicas.	<ul style="list-style-type: none">• Estado Físico: Liquido• Color: Incoloro• Olor: Acido característico del Acético• pH: El pH del vinagre Blanco entre 2,3 y 3,3, lo que lo convierte en un ácido débil.
Características Microbiológicas	El vinagre blanco, como producto de la fermentación acética, se caracteriza por la presencia de bacterias Acetobacteria que producen ácido acético. La alta acidez resultante impide el crecimiento de microorganismos indeseables y confiere al vinagre propiedades antimicrobianas.
Composición química e información nutricional	<p>El principal componente químico del vinagre blanco es ácido acético También conocido como ácido etanoico. Este ácido, responsable del sabor amargo del vinagre, se diluye en agua. En el caso del vinagre blanco, la concentración de ácido acético puede estar entre el 4 % y el 7 %, mientras que el resto es agua.</p> <p>El ácido acético tiene la fórmula química CH_3COOH</p>

Composición química e información nutricional	<div>INFORMACION NUTRICIONAL</div> <div><div><div>Tamaño de porción: 5 ml</div><div>Número de porciones por envase: 100</div></div><div><div><div>Grasas Total</div><div>0 gramos</div></div><div><div>Proteínas</div><div>0 gramos</div></div><div><div>Azúcares totales</div><div>0 gramos</div></div><div><div>Azúcares añadidos</div><div>0 gramos</div></div><div><div>Fibra</div><div>0 gramos</div></div></div><div>VITAMINAS</div><div><div>Vitamina C</div><div>0 gramos</div></div><div>MINERALES</div><div><div>Calcio</div><div>0 Mg</div></div><div><div>Magnesio</div><div>0 Mg</div></div><div><div>Fosforo</div><div>0 Mg</div></div><div><div>Potasio</div><div>0 Mg</div></div><div><div>Sodio</div><div>0 Mg</div></div></div>
Aporte nutricional del alimento por 100 gramos.	El vinagre blanco se utiliza más por sus propiedades ácidas y su sabor que por su aporte nutricional.

Características Organolépticas	en términos organolépticos, se caracteriza por ser un líquido transparente e incoloro con un olor ácido característico y un sabor agrio.
Características del empaque	<div>EMPAQUE</div> <div>Botella PET - GARRAFA PET PARA ALIMENTOS</div> <div>EMPAQUE EXTERIOR MATERIAL CARTON TIPO CAJA</div> <div>CANTIDAD DE EMPAQUE POR 24,15 Y 6 UNIDADES</div>
Presentación	Botella PET 500 ml, Botella PET 1000 ml, Garrafa PET 3000-ML, hasta 50.000 ml.

Porción Recomendada	5 ml (una cucharada)
Grupo Poblacional	El INVIMA no establece grupos poblacionales específicos para el consumo de vinagre. Sin embargo, el vinagre es un alimento de bajo riesgo y puede ser consumido por la mayoría de la población sin restricciones
Proceso de elaboración	<p>1. Recepción de Materias primas e insumos. Una vez recibidos los insumos y materias primas se tienen en cuenta los diferentes criterios de aceptación contemplados en el manual de calidad y de materias primas e insumos. El ácido acético utilizado es de grado alimenticio (lo cual se verifica en la ficha técnica y en el envase del producto).</p> <p>2. Medición y Pesaje de insumos. Para ello se tiene en cuenta el alistamiento tanto de equipos, tanques de preparación y utensilios, necesarios para realizar la medición en volumen o pesaje de cada uno de las materias primas e insumos, teniendo en cuenta la orden de producción, de acuerdo a la formulación de Vinagre blanco.</p> <p>3. Mezclado. Se realiza la homogenización de los ingredientes teniendo en cuenta la cantidad indicada, de cada ingrediente, de acuerdo a formulación, agitando permanentemente.</p> <p>4.. Envasado y rotulado: se realiza en forma manual, por lo cual se cumplirán las buenas prácticas de manufactura para evitar cualquier contaminación y que se pueda afectar la inocuidad del alimento. Según el plan de muestreo con un laboratorio externo, se le realiza la prueba de acidez.</p> <p>5. Etiquetado y acondicionamiento: Se coloca en la etiqueta el lote y fecha de vencimiento es opcional ya que la resolución 5109/2005 exime al vinagre de fecha de vencimiento y Resolución 775 de 2008. Adicionalmente se acondicionan en las respectivas cajas.</p>
Vida útil, fecha de vencimiento.	Según la resolución 5109 del 2005 en su Capítulo II- Artículo 5, Numeral 5.6.3, literal G, punto 3
Forma de consumo y consumidores potenciales	El vinagre blanco se consume principalmente en la cocina para aderezar ensaladas, encurtir alimentos y como conservante. También se utiliza para desinfectar frutas y verduras, así como para limpiar superficies y eliminar olores. Los consumidores potenciales incluyen a personas que buscan alternativas naturales para la limpieza, cocineros caseros, y aquellos interesados en la conservación de alimentos

Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte	<p>- Almacenamiento de producto terminado. A una temperatura entre 18°C a 20°C , lejos de productos de aseo o químicos</p> <p>- Transporte y distribución: éste se realiza en vehículos contratados, específicos para transportar alimentos, garantizando la protección del alimento y así se distribuye el producto a los diferentes destinos.</p>
Controles especiales para la entrega	Aunque el producto es empacado en PET se recomienda no colocar cosas pesadas sobre las cajas ni golpearlas fuerte.
Firma de la persona responsable	
Dirección y teléfono del fabricante	<ul style="list-style-type: none">• Fabricante: INDUSTRIAS PRINCESA Y REGIS• Nombre: BEATRIZ FRANCO DE MARQUEZ• Dirección: CARRERA 30 # 33 – 69 BARRIO LA AURORA• Teléfono: 3183989242• Correo Electrónico: vinagresregis@gmail.com

Datos Generales del Producto

Expediente Código	20196682	Nombre producto	VINAGRE VARIEDADES: VINAGRE CON SABOR A ESPECIAS, VINAGRE BLANCO, VINAGRE DE MANZANA, VINAGRE ROJO. VINAGRE DE COCO SIN FILTRAR, VINAGRE DE MANZANA SIN FILTRAR, VINAGRE DE PERA SIN FILTRAR, VINAGRE DE PIÑA SIN FILTRAR, VINAGRE DE DURAZNO SIN FILTRAR, VINAGRE DE MORA SIN FILTRAR, VINAGRE DE AJO SIN FILTRAR, VINAGRE CON 7 HIERBAS SIN FILTRAR.				
Registro Código	NSA-0009861-2021	Vencimiento	2031/02/03	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI279117109						
Marcas							
REGIS							

Datos de Interés

Tratamiento	MEZCLADO	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentación Comercial	
DESDE 50 ml HASTA 50000 ml	

Roles por Producto

rol	Nombre / Razón Social	Dirección	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	BEATRIZ FRANCO DE MARQUEZ PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIAS PRINCESA Y REGIS	CRA 30 N° 33-69	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR	BEATRIZ FRANCO DE MARQUEZ PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO INDUSTRIAS PRINCESA Y REGIS	CRA 30 N° 33-69	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

Imprimir << Atras

FICHA TECNICA VINAGRE BLANCO		
1. IDENTIFICACIÓN DE LA SUSTANCIA Y LA COMPAÑÍA		
		OFICINA PRINCIPAL CII 55 # 14 - 26 Bucaramanga, Colombia E-MAIL: maxiaseodistribuciones@hotmail.com
NOMBRE COMERCIAL:	VINAGRE BLANCO	
NOMBRE PRODUCTO:	VINAGRE BLANCO	

Uso recomendado:	Condimento alimenticio, especialmente para ensaladas, marinados y conservación de alimentos.
Nombre químico:	Solución acuosa de ácido acético
Características Físicoquímicas:	Aspecto físico: Líquido transparente, incoloro Olor: Característico, agrio Fórmula química: CH_3COOH Concentración de ácido acético: 4-6% Sabor: Ácido Densidad: 1.01 g/mL (a 20°C) pH: 2.0 – 3.0 Punto de ebullición: ~100°C Solubilidad en agua: Total
Características Microbiológicas:	El vinagre blanco, como producto de la fermentación acética, se caracteriza por la presencia de bacterias Acetobacteria que producen ácido acético. La alta acidez resultante impide el crecimiento de microorganismos indeseables y confiere al vinagre propiedades antimicrobianas
Características del empaque:	Botellas plásticas PET – Garrafa para alimentos
Presentaciones comerciales:	Botellas plásticas (250 mL, 500 mL, 1 L, 5 L)
Vida útil:	24 meses
Condiciones de almacenamiento:	Mantener en envase cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado. Evitar la exposición directa al sol.

Fabricante / Distribuidor:	<p>Autorización No: NSA-3952-2025 Modalidad: Fabricar y vender Producto: VINAGRE VARIEDADES Variedades: VINAGRE BLANCO (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE BLANCO RIQUEZA), VINAGRE SABOR A PIÑA Y COCO (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE SABOR A FRUTAS RIQUEZA), VINAGRE SABOR A MANZANA (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE SABOR A MANZANA) Marca(s): RIQUEZA Presentación(es) comercial(es): 20.00 - 20,000.00 Mililitros Titular(es): SANDRA MILENA OVIEDO NIEVES Fabricante(s): INDUSTRIAS MEBLAN - SANDRA MILENA OVIEDO NIEVES (Fabricación propia) - Plantas: SEDE PRINCIPAL</p>
Elaboró:	<p> SANDRA MILENA OVIEDO NIEVES Jefe de Calidad Ind. MEBLAN</p>



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

RESOLUCIÓN Nro. 2025067100 del 18 de diciembre de 2025

Por la cual se concede un NSA (Riesgo - Bajo)

NSA Notificación Sanitaria (Riesgo Bajo): diez años

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

CONSIDERANDO

Que el artículo 126 del Decreto-Ley 019 de 2012 dispone que los alimentos fabricados, envasados o importados para su comercialización en el país deberán contar con Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o Registro Sanitario, según el riesgo para la salud pública.

Que la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, establece los requisitos y condiciones bajo los cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, como autoridad sanitaria nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la Resolución 3168 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social modificó el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, y establece que "Los trámites para la expedición de NSA, PSA y RSA, sus renovaciones y las modificaciones relacionadas con cambios en el nombre o razón social, dirección, domicilio, cesiones, adiciones o exclusiones de titulares, fabricantes, envasadores e importadores, así como las relativas a las presentaciones comerciales y marcas de productos, se surtirán de manera automática y con revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso".

Que la Resolución 719 de 2015 del Ministerio de Salud y Protección Social, establece la clasificación de los alimentos para consumo humano según el riesgo para la salud pública, lo cual determina el tipo de autorización de comercialización que debe concederse.

ANTECEDENTES

Que a través de la plataforma InvimÁgil se generó la solicitud de autorización de comercialización del producto abajo referido, con ID No. 31750 de fecha 18/12/2025.

Que mediante InvimÁgil el interesado ha declarado que el producto objeto de autorización de comercialización cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables. Así mismo, asegura que la información proporcionada a la autoridad sanitaria es auténtica, suficiente y veraz, que la comercialización del producto se realizará a partir de la ejecutoria del presente acto administrativo, cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad e inocuidad definidas en la normatividad sanitaria vigente.

En consecuencia, el interesado asume la responsabilidad por cualquier inconsistencia entre la información proporcionada y la que resulte de las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas por las autoridades sanitarias en el marco de sus competencias.

En mérito de lo expuesto, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Conceder Notificación Sanitaria NSA por el término de diez (10) años al producto que se describe a continuación, de acuerdo con la información presentada a través del ID No. 31750



República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Página 2 de 2

Autorización No: NSA-3952-2025

Modalidad: Fabricar y vender

Producto: VINAGRE VARIEDADES

Variedades: VINAGRE BLANCO (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE BLANCO RIQUEZA), VINAGRE SABOR A PIÑA Y COCO (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE SABOR A FRUTAS RIQUEZA), VINAGRE SABOR A MANZANA (NOMBRE FANTASÍA:VINAGRE SABOR A MANZANA RIQUEZA)

Marca(s): RIQUEZA

Presentación(es) comercial(es): 20.00 - 20,000.00 Mililitros

Titular(es): SANDRA MILENA OVIEDO NIEVES

Fabricante(s): SANDRA MILENA OVIEDO NIEVES (Fabricación propia) - Plantas: SEDE PRINCIPAL

ARTÍCULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y demás normativa aplicable, si es el caso.

ARTÍCULO TERCERO: La autorización de comercialización otorgada en el presente acto administrativo quedará sujeta a revisión posterior por parte de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, de acuerdo con lo previsto en la Resolución Invima 2025029546 DE 18 DE JULIO DE 2025.

ARTÍCULO CUARTO: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que haya lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO QUINTO: Contra el presente acto administrativo procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, en los términos establecidos en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: La vigencia de la presente autorización de comercialización se contará a partir de la firmeza del presente acto administrativo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

- Se expide en Bogotá D.C. el 18 de diciembre de 2025.

Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

18/12/2025 11:08:51

Firmado digitalmente por:
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 18-12-2025
Hora: 11:08:56

ALBA ROCIO
JIMENEZ TOVAR

Página 2 de 2

www.invima.gov.co



Línea anticorrupción: 601 242 5040

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Oficina Principal: Cra 10 # 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 # 64 - 60 PBX: (601) 242 5000 - Bogotá



INFORME ALISTAMIENTO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION TÉCNICA No.3 ETAPA DE ALISTAMIENTO

ANEXO No. 03

Listado de equipos en calidad de préstamo dado por la sede educativa

Listado de menaje, equipos y utensilios dotados a la sede educativa para la prestación del servicio en comodato.

INFORME ALISTAMIENTO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

LISTADO DE SEDES QUE CUENTAN CON MENAJE O EQUIPOS

INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE
I.E. ORIENTE MIRAFLORES	E
I.E. CAMACHO CARREÑO	---
I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	---
I.E. POLITECNICO	B
I.E. CLUB UNION	D
I.E. CAMPO HERMOSO	A
I.E. RURAL VIAGUAL	A
I.E. RURAL VIAGUAL	B
PI.E. RURAL VIAGUAL	E
I.E. RURAL VIAGUAL	G
I.E. LOS COLORADOS	----



UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26

EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA

2098

OPERADOR:

UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1

MUNICIPIO:

BUCARAMANGA

FECHA:

ene-26

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

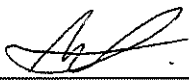
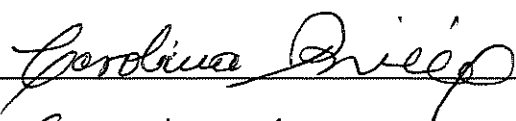
I.E. ORIENTE MIRAFLORES

SEDE:

E

DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	ENANA	

MBRE:	Andrés Alvarado G.	NOMBRE:	Carolina Rincón Jorob
CEDULA:	1095913190.	CEDULA:	63.323.113
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	Coordinadora.
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	



UT
ALIMENTAR
+26

EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA

OPERADOR:

UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1

MUNICIPIO:

BUCARAMANGA

FECHA:

ene-26

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

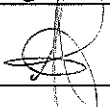
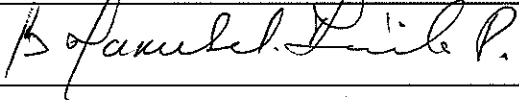
I.E. CAMACHO CARREÑO

SEDE:

/

DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	3 FOGONES	
1	ESTUFA INDUSTRIAL	ENANA	
1	ESTUFA INDUSTRIAL	SIN FOGONES	
1	NEVERA	212 LT	
	MESONES EN ACERO		

NOMBRE:	Daniela Fonseca	NOMBRE:	W2 MARIBEL DÁVILA PEREZ
CEDULA:	11251250005	CEDULA:	63369282
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	SUPERVISOR	CARGO:	RECTORA
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	



UT
ALIMENTAR
+26

Unión Temporal

EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA

2100

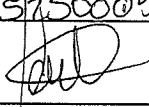
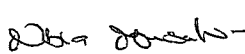
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA:	ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE:	A

DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS

CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	8 FOGONES	

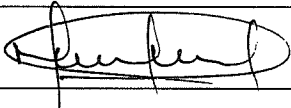
NOMBRE:	<i>Daniela Fonteca</i>	NOMBRE:	<i>Juan Agustín Celis</i>
CEDULA:	<i>1125250005</i>	CEDULA:	<i>71223.062</i>
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	<i>Supervisora</i>	CARGO:	<i>Rector</i>
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

	EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA:	ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E. POLITECNICO	SEDE:	B
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	3 FOGONES	
1	LICUADORA INDUSTRIAL		
1	OLLA PRESIÒN		
2	CALDEROS		

NOMBRE:	Daniela Forseca	NOMBRE:	Alba Monsalvo
CEDULA:	1125250005	CEDULA:	63.343.750
FIRMA:		FIRMA:	
CARGO:	Supervisora	CARGO:	Coord. nabe
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

2102

		EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR:		UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1	
MUNICIPIO:		BUCARAMANGA	FECHA: ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		I.E. CLUB UNION	SEDE: D
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	ENANA	

NOMBRE:	Leonardo Lozano	NOMBRE:	José Guillermo Reyes Cerón
CEDULA:	1152464654	CEDULA:	91228248
FIRMA:	Leonardo Lozano	FIRMA:	
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Coordinador
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

2103

		EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR:		UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1	
MUNICIPIO:		BUCARAMANGA	FECHA: ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE: A
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	ESTUFA INDUSTRIAL	ENANA	
3	OLLA A PRESION	10 LITROS	
1	CALDERO FUNDIDO	GRANDE	
2	CALDERO ALUMINIO	MEDIANO	

NOMBRE:	<i>Nelson Torres Pimentel</i>	NOMBRE:	<i>Alba Dora</i>
CEDULA:	<i>1098662538</i>	CEDULA:	<i>63344087</i>
FIRMA:	<i>Nelson Torres</i>	FIRMA:	<i>Al</i>
CARGO:	<i>Supervisor</i>	CARGO:	<i>Coordinadora</i>
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

2194

		EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA	
OPERADOR:		UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1	
MUNICIPIO:		BUCARAMANGA	FECHA: ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		I.E. RURAL VIAGUAL	SEDE: I
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
4	OLLAS	5 LT	
4 mesas	plegables	2 metros x 80 c.	
1	plancha de Asar.		
37	sillas		
1	Caldero con tapa 12 Lb.		
1	caldero con tapa 5 Lb.		
1 olla		30. l	

NOMBRE:	Nelson Porras Porras	NOMBRE:	Ivan Gonzalez
CEDULA:	1098662538	CEDULA:	91.570.756
FIRMA:	Nelson Porras	FIRMA:	M / m.
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Docente
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

2105

	EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA:	ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E. RURAL VIJAGUAL	SEDE:	B
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
1	NEVERA	212 LT	372 Lt
1	ESTUFA INDUSTRIAL	3 FOGONES	
3	RECIPIENTE -CANECA CON TAPA	20 LT	
1	PLATON PLASTICO	MEDIANO	
1	OLLA PRESION		
3	PAILAS		
2	OLLAS	10 LT	
1	CALDERO	PEQUEÑO	Grande
1	PLANCHA PARA ASAR		
2	BANDEJA	ALUMINIO	
1	BANDEJA	PLASTICA	
1	PINZA		
1	RALLADOR		
2	CUCHARAS DE SERVIR	SECO	
1	CUCHARAS DE SERVIR	JUGO	
1	RECIPIENTE PARA CUCHARAS		

NOMBRE:	Nelson Torres Fuentes	NOMBRE:	Clara Inés Ardila Álvarez
CEDULA:	7098662538	CEDULA:	63362003
FIRMA:	Nelson Torres	FIRMA:	Clara Ardila
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Docente.
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

2106

	EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA:	ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E. RURAL VIJAGUAL	SEDE:	E
DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
2	PAILAS		
1	GRAMERA		
1	CUCHILLO		
2	TIMBOS PLASTICOS	70 LT	
1	LICUADORA CASERA		
2	BANDEJAS	PLASTICA - VERDE	
1	ENSALADERA		
1	RALLADOR		
1	RODILLO		
NOMBRE:	<i>Nelson Forero Pimentel</i>	NOMBRE:	<i>Jesús Manuel Espinosa P.</i>
CEDULA:	<i>7098662928</i>	CEDULA:	<i>B' 846.846</i>
FIRMA:	<i>Nelson Forero</i>	FIRMA:	<i>Jesús Manuel Espinosa</i>
CARGO:	<i>Supervisor</i>	CARGO:	<i>Directur</i>
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	

	EQUIPOS Y ELEMENTOS PRESTADOS POR LA SEDE EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL ALIEMNTAR +26 - GRUPO 1		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA:	ene-26
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E. RURAL VIAGUAL	SEDE:	G

DEVOLUCION DE MENAJE A SEDES EDUCATIVAS			
CANTIDAD	ARTICULO	ESPECIFICACIONES	OBSERVACIONES
2	PAILAS	MEDIANAS	7
1	CALDERO	PEQUEÑO	
1	BANDEJA	PLASTICA	
1	JARRA PLASTICA	1 LT	
1	JARRA PLASTICA	3 LT	
1	ESPUMADERA		
2	CUCHARAS PARA SERVIR		
1	ESTUFA INDUSTRIAL	3 FOGONES	DE la I.E
1	REGULADOR		DE I E
1	MANGUERA PARA INSTALACION DE GAS		DE I E
1	SARTEN PEQUEÑO		NO
1	ESCURRIDOR		
1	JARRA CHOCOLATERA		NO
1	OLLA	3 LT	
2	BALDES PLASTICOS	10 LT	

NOMBRE:	<i>Alfonso Poma</i>	NOMBRE:	Eliq Cecilia Barbosa Lozano
CEDULA:	1098662938	CEDULA:	52151520 de Bogotá
FIRMA:	<i>Alfonso Poma</i>	FIRMA:	<i>Eliq Cecilia</i>
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Docente
SUPERVISOR OPERADOR ENTREGA		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN RECIBE	



ACTA DE ENTREGA, CHEQUEO Y RECIBO DE MUEBLES Y DEPENDENCIAS

Yamile Sanchez M
INSTITUCIÓN
EDUCATIVA LOS
COLORADOS

DEPENDENCIA: PAE

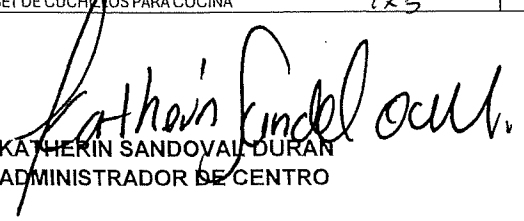
ADMINISTRACION

EMPLEADO A QUIEN SE ENTREGA:

El día 23 del mes enero de 2026, se hace entrega al empleado los muebles relacionados a continuación por parte de: Katherin Sandoval Duran, quien ostenta el cargo de Administrador del Centro.

Denominación de objeto técnico	Fabricante del activo fijo	Denominación de	Ubicación técnica	Status de usuario	Equipo	Valor de adquisición
BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS	MULTIPROYECTOS - INDUSTRIAS RO	SE	COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	DA	10600183236	40.464
EXTINTOR			COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600314727	170.000
EXTINTOR			COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600314728	170.000
GABINETE CON ACCESORIOS CONTRA INCENDIOS			COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600314742	500.000
ESTUFA LINEAL DE TRES QUEMADORES	INDUSTRIAS CRUZ HNOS S.A		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600321419	3.008.024
ESTUFA ENANA DE UN QUEMADOR	INDUSTRIAS CRUZ HNOS S.A		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600321420	1.498.181
MESA CON AZAFATES DISTRIBUCION DE ALIMEN	INDUSTRIAS CRUZ HNOS S.A		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600321421	2.902.727
MESA DE TRABAJO COCINA	INDUSTRIAS CRUZ HNOS S.A		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600321422	1.447.462
MESA DE TRABAJO COCINA	INDUSTRIAS CRUZ HNOS S.A		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600321423	1.447.462
CONGELADOR HORIZONTAL 1 PUERA DE 300 LTS	RAFAEL BEJARANO GUALDRON		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600322007	1.309.237
NEVECON NO FROST DE 500 A 600 LTS	RAFAEL BEJARANO GUALDRON		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600322008	5.182.395
LICUADORA INDUSTRIAL 15 LITROS	RAFAEL BEJARANO GUALDRON		COL-OR-CLOR-AUMUL-COME	EF	10600322009	3.136.713
RECIPIENTES PLASTICO 45 -50 LITROS						
RECIPIENTES PLASTICO 45 -50 LITROS						
RECIPIENTES PLASTICO 45 -50 LITROS						
RECIPIENTES PLASTICO 45 -50 LITROS						
RECIPIENTES PLASTICO 70 -75 LITROS CON TAPA						
RECIPIENTES PLASTICO 70 -75 LITROS CON TAPA						
RECIPIENTES PLASTICO 70 -75 LITROS CON TAPA						
RECIPIENTES PLASTICO 70 -75 LITROS CON TAPA						
VALDES PLASTICOS DE 10-14 LITROS						
VALDES PLASTICOS DE 10-14 LITROS						
VALDES PLASTICOS DE 10-14 LITROS						
VALDES PLASTICOS DE 10-14 LITROS						
CALDERO DE 37-39 LITROS DE 40X30						
CALDERO DE 40X40 DE 49-51 LITROS						
CALDERO DE 50X41 DE 37-74 LITROS						
CALDERO DE 50X50 DE 97-100 LITROS						
OLLA DE 26						
OLLA DE 30						
OLLA DE 40						
OLLA DE PRESION DE 12-14 LITROS						
OLLA DE 10 LITROS						
OLLETA DE 3 LITROS						
PAILA #3						
PAILA 45-50 CMS						
SARTEN DE 10-15 CMS						
SARTEN DE 30-35 CMS						
4- TABLAS PARA PICAR						
TABLAS PARA PICAR GRANDE						

CONGELADOR DE VERDURAS	Colador Verduras	2					
JUEGO DE 2 COLADORES		2					
SET DE CUCHILLOS PARA COCINA		2x5					


KATHERIN SANDOVAL DURAN
ADMINISTRADOR DE CENTRO

DOCENTE

ARTURO FRANCO VANEGAS
RECTOR

			LISTADO DE MENAJE ENTREGADO A SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA															UNION TEMPORAL ALIMENTAR +26														
ARTICULO	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE D	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIA NO FE Y ALEGRÍA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	IE LAS AMERICAS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE D	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE F	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE C (En Paula A)	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE C (En Politecnico B)	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE D	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE E	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE F	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE H	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE B		
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD		
Nevera de 272 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0		
Mesa de rimax	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Butacos	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Estiba	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Carrito transportador	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

LISTADO DE MENAJE ENTREGADO A SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITO		UNION TEPALALIMANTLA ALIMENTAR +26																																	
SEDE EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	LE BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARRERO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE D	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE E	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GATÁN SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GATÁN SEDE B	LE LAS AMERICAS NIVEL 2 BACHILLERATO	LE LAS AMERICAS NIVEL 1 PRIMARIA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE E	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO SEDE B	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO										
ARTICULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES							
Estufa anana a gas	1	0	1	0	0	1	0	2	0	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2								
Estufa Industrial 2 fogones	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	2	2	1	0	1	0	1	0	0	0	1	1	1	0	0	0									
Estufa Industrial 3 fogones	1	0	1	0	0	1	1	2	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1									
Estufa Industrial 4 fogones	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0	0	1									
Congelador de 212 L	1	176 Lt	1	293 lts	1	150 lt	0	1	200 lt	2	150 y 120 lt	2	198 lts	0	0	1	180 lt	2	200 lt	1	250 lts	0	2	1	250 lts	1	0	1	150 lt	1	288 lt	2	1	150 lt	0
Congelador de 400 L	0	0	0	0	1	490 lts	1	318 lt	0	0	0	0	0	0	0	1	401 lt	0	0	2	1	Vertical	0	0	0	1	337 lt	2	472 lt						
Congelador de 800 L	0	0	0	0	0	0	0	0	1	535 lt	1	636 lt	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	824 lt								
Nevera de 272 L	0	0	1	222 lt	1	249 lts	0	1	254 lt	0	0	0	1	294 lts	0	0	0	1	0	0	1	254 lt	0	0	1	0	0								
Nevera de 376 L	1	1	321 lts	0	0	1	405 lts	1	272 lt	1	391 lts	0	1	0	0	1	405 lts	1	405 lts	1	0	2	1	370 lt	2	0	1	378 lt	0						
Nevera de 412 L	0	1	1	440 lt	1	428 lts	1	549 lts	0	0	1	0	1	405 lts	1	0	1	448 lts	0	1	412 lt	0	0	1	0	0	1	421 lt	2	405 lt					
Licuada Industrial 15 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1									
Licuada Industrial 12 L	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0									
Licuada Industrial 10 L	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0									
Licuada Industrial 8 L	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0									
Licuada Domestica 3L	0	0	0	0	1	1	0	0	1	1	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2									
Licuada Domestica 2 L	1	1	1	2	0	0	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	1	2	1	2	2	2	1	1	0									
Picador Industrial	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0									
Olla a presión 10 L	1	3	0	3	3	2	2	13 Lt	2	2	1	1	2	2	2	1	11 lt	2	2	2	2	1	3	2	2	2									
Olla a presión 20 L	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2									
Calderos Fundido con tapa extras grande 25 lb	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	4	0	0	0	1	0	4	3										
Calderos fundido con tapa 12 lb	2	2	0	3	5	3	2	2	3	2	4	2	5	2	2	2	2	3	4	1	1	0	0	0	0	2									
Calderos fundido con tapa 5 lb	0	0	0	0	2	0	1	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0									
Palla 50 cm diámetro	1	3	2	1	0	4	3	0	1	0	0	0	3	0	0	0	1	4	1	0	0	0	2	1	5										
Palla 40 cm diámetro	0	0	0	4	4	0	0	1	1	2	3	0	1	1	2	0	0	3	0	0	2	2	2	0	1										
Palla 30 cm diámetro	1	1	1	0	0	2	0	0	0	1	1	2	1	0	0	2	0	0	0	2	0	1	0	1	1										
Plancha para asar 60X27 cm	3	5	3	9	3	2	4	2	3	2	3	3	6	2	2	3	3	2	3	1	2	4	2	2	5										
Plancha para asar 70X40 cm	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	1	0	0	0	0	0										
Olla 120 L	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2										
Olla 50 L	0	0	0	1	2	0	0	1	0	0	1	0	2	70 lt	0	0	0	4	3	0	0	2	58 lt	0	0	3									
Olla 40 L	0	4	0	0	3	1	4	1	3	0	2	2	3	3	0	1	2	2	4	1	1	1	2	3	3										
Olla 30 L	1	2	4	3	1	3	0	3	1	2	0	0	2	0	2	3	2	0	1	1	3	3	0	0	0										
Olla 20 L	1	1	0	1	0	1	0	0	1	2	0	2	1	2	2	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0										
Olla 10L	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
Ollita Chocolatera 5 litros	2	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
Set de tazas medidoras para servir	1	1	x5	1	1	3	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	3	1	1	1	2	1	2	3										
Exprimidor de limon metalico	0	1	1	1	0	1	0	0	1	1	0	1	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	0										
Exprimidor de naranja metalico grande	0	0	0	0	1	1	2	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2										
Jarra plastica con tapa 3 L	1	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	10 lt	2	2	2	2										
Recipiente plastica con tapa y llave para agua	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	16 lt	0	0	1	0	0	0	0	0	1										
Recipiente plástico con tapa 50 L (Timbo)	2	3	0	2	4	60 lt	2	2	2	2	3	3	2	2	60 lt	3	3	60 lt	2	30 lt	3	30 lt	0	2	3	30 lt	1	2	1	1					

<div></div>			LISTADO DE MENAJE ENTREGADO A SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADO EN SITIO											
SEDE EDUCATIVA			CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA SEDE B		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE B		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE C - SEDE I		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE D		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE E		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE G	
ARTÍCULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Báscula de piso	0		0		0		0		0		0		0	
Peso de reloj	1		1		1		1		1		1		1	
Gramera digital (10000 gr)	1		1		1		1		1		1		1	
Termómetro Digital de Punzon (calor)	0		1		0		0		2		1		1	
Termómetro de reloj	2		3		3		2		1		0		0	
Set de tazas medidoras para servido	1		1		1		1		1		1		0	
Nevera de 272 L	1	240 lt	0		1	223 lt	1		1	230 lt	1	249 lt	1	
Nevera de 376 L	0		0		1	304 lt	0		0		0		0	
Nevera de 412 L	0		0		0		0		0		0		0	
Congelador de 212 L	0		0		0		0		0		0		0	
Congelador de 400 L	0		0		0		0		0		0		0	
Congelador de 800 L	0		0		0		0		0		0		0	
Estufa enana a gas	0		0		0		0		0		0		0	
Estufa industrial 2 fogones	0		0		0		1		1		1		0	
Estufa industrial 3 fogones	1		0		1		0		0		0		0	
Estufa industrial 4 fogones	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora industrial 15 L	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora industrial 12 L	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora industrial 10 L	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora industrial 8 L	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora Domestica Semiindustrial 3 L	0		0		0		0		0		0		0	
Licuadaora Domestica 2 L	1		1		1		1		1		1		1	
Exprimidor de limon metalico	1		1		1		1		1		1		1	
Exprimidor de naranja metalico grande	0		0		0		0		0		0		1	
Jarra plástica 3 L	4		2		3		3		3		2		1	
Recipiente plástico con tapa 50 L (Timb	0		3		5		5		5		5		4	
Recipiente plástico con tapa 110 L (Timb	0		3	40 lt	0		0		2	30 lt	2	30 lt	2	
Recipiente plástico con tapa 120 L (Timb	0		0		0		0		0		0		0	
Platón plástico 40 L para ensalada	0		0		0		0		1		0		0	
Platón plástico 30 L para ensalada	0		0		1		1		0		1		1	
Platón plástico 20 L para ensalada	1		2		1		1		2		1		1	
Balde plástico 12 L	1		2		1		2		3		2		2	
Panera con tapa 8,5 Litros	0		1		2		2		2		2		1	
Panera con tapa 11 Litros	1		2		0		1		1		0		0	
Olla a presión 10 L	1		1		1		1		1		1		1	
Olla a presión 20 L	0		0		0		0		0		0		0	
Paila 50 cm diámetro	1		2		1		0		1		0		0	
Paila 40 cm diámetro	0		2		0		0		0		0		1	
Paila 30 cm diámetro	1		1		2		1		1		0		0	
Calderos Fundido extragrande 25 lb	0		0		2		0		1		1		1	
Calderos fundido 12 lb	0		1		1		1		1		1		1	
Calderos fundido 5 lb	2		1		0		1		1		1		0	
Calderos fundido 2 lb	0		0		0		0		1		0		0	
Olla 120 L	0		0		0		0		0		0		0	
Olla 50 L	0		0		0		0		0		0		1	
Olla 40 L	0		2		1		4		0		0		2	
Olla 30 L	0		0		1		0		1		0		0	
Olla 20 L	0		1		3		2		2		0		0	
Olla 10 L	0		0		0		1		0		0		2	
Olla 5 L	2		2		0		0		2		0		0	
Olleta 5 litros	0		0		0		0		0		0		0	
Batidor de globo 30 cm	0		1		1		1		1		1		1	
Molinillo plastico grande para chocolate	0		0		0		0		0		0		0	
Molinillo plastico o metalico 47 cm	0		0		0		0		0		0		0	
Rodillo plastico o metalico 27 cm	1		1		1		1		2		1		1	
Plancha para asar 50X27 cm	1		1		0		1		1		1		1	
Plancha para asar 70X40 cm	0		0		1		0		0		0		0	
Tabla acrílica para picar 45*40 cm	1		0		0		0		0		0		0	
Tabla acrílica para picar 40*22 cm	1		3		3		3		2		3		3	
Colador metálico 24 cm diámetro	0		2		2		3		2		2		2	
Colador metálico 26 cm diámetro	2		0		0		0		0		0		0	
Escurreidores metalico/plástico 40 cm	0		0		2		0		1		2		2	
Escurreidores metalico/plástico 20 cm	1		2		0		3		0		0		0	
Bandeja plástica 30*40 cm	2		3		1		3		2		3		3	
Bandeja plástica 36*48 cm	0		0		1		0		0		0		0	
Pinzas 10 pulgadas	0		2		3		1		2		1		1	
Pinzas 14 pulgadas	2		1		1		1		0		1		1	
Rallador metálico	1		1		2		2		2		1		1	
Tijera de cocina	0		0		0		0		0		0		0	
Espumaderas metalicas mango largo 50	1		0		0		0		1		0		0	
Espumaderas metalicas 15 a 20 cm	0		2		1		2		2		1		1	
Cucharon para jugos mango largo	0		1		1		1		2		2		2	
Cuchara para servir mango largo 30 cm	1		0		1		0		0		0		0	
Cuchara para servir mango corto 24 cm	0		0		1		1		1		1		1	
Cucharas para servir spaguetty	1		1		1		1		1		1		1	
Trinche de mango largo 30 cm	1		0		0		0		0		0		0	
Cuchillos para pelar de 6 pulgadas	1		1		3		2		2		2		2	
Cuchillos para cocina 7 pulgadas	1		1		0		1		0		1		1	
Cuchillos para cocina 8 pulgadas	0		0		0		0		1		0		0	
Espatula 14x18 cm	0		1		1		1		1		1		1	
Plato con 7 divisiones	27		29		60		23		35		19		19	
Plato de 3 divisiones	0		0		0		0		0		0		0	
Vasos plásticos	37		34		60		16		26		19		19	
Pocillos plástico	0		0		0		0		0		0		0	
Cuchara	35		20		54		12		30		19		19	
Mesa de comedor	2		0		1		2		0		0		0	

2115

SEDE EDUCATIVA	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA SEDE B		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE B		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE C - SEDE I		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE D		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE E		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIAGUAL SEDE G	
ARTÍCULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES
Silla/Puesto para sentarse	0		0		0		0		0		0	
Butacos	8		25		0		15		0		0	
Mesas infantiles rimax	0		0		0		0		0		0	
Sillas infantiles rimax	0		0		0		0		0		0	
Meson de acero	0		0		0		0		0		0	
Picador Industrial	0		0		0		0		0		0	
Carretilla (zorra)	0		0		0		0		0		0	
Manguera de 30 metros	0		0		0		0		0		0	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	1		1		1		1		1		1	
Botiquín	1		1		1		1		1		1	
Canastillas	9		4		5		2		9		4	
Pela papa	1		1		1		1		1		1	
Molde para empanadas	0		0		0		0		0		0	
Set de canecas de residuos x3	0		1		1		1		0		0	
Estiba	0		0		0		0		0		0	
Estabilizado de energía	0		0		0		0		0		0	
Extensión	0		0		0		0		0		0	
Escurridor de cuchara	0		0		0		0		0		0	
Mesas plegables	0		0		0		0		0		0	
Percheros												
Estantes 6 puestos												



INFORME ALISTAMIENTO 2026

Contrato 359 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE".

OBLIGACION TÉCNICA No.4 ETAPA DE ALISTAMIENTO

ANEXO No. 04

Listado de vehículos
Tarjeta de Propiedad del vehículo
SOAT
RUNT
Concepto sanitario
Certificado de fumigación
Certificado de unidad de refrigeración
Licencia de conducción
Cedula del conductor
Certificados de BPM del conductor
Cédula del auxiliar
Certificado de BPM del conductor.

			UNIÓN TEMPORAL ALIMENTAR + 26									
LISTADO DE VEHÍCULOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR												
BUCARAMANGA GRUPO-1												
INFORMACIÓN DE VEHÍCULOS									CONDUCTOR		AUXILIAR	
ITEM	MARCA	MODELO	PLACA	FECHA VENCIMIENTO SOAT	FECHA DE EXPEDICIÓN CONCEPTO SANITARIO	FECHA DE TÉCNICO MECÁNICA	FECHA DE FUMIGACION	FECHA DE MANTENIMIENTO DE UNIDAD DE REFRIGERACIÓN	NOMBRE	DOCUMENTO	NOMBRE	DOCUMENTO
1	CHANGAN	2020	KMZ 385 (MINITRUCK)	3/06/2026	26/11/2025	20/10/2026	28/11/2025	28/11/2025	Wernel Puentes	1.098.824.110	N/A	N/A
2	JMC	2021	GQU 581	11/07/2026	2/10/2025	12/08/2026	7/01/2026	9/10/2025	Carlos Jullo Rodriguez Prieto	80.431.822	Orangel Jose Ramirez Zorrilla	4.901.699
3	JMC	2022	GQV-257	14/04/2026	27/11/2025	14/04/2026	9/01/2026	3/10/2025	Fernando Serrano Serrano	1.102.372.019	Cesar Augusto Mendez Jaimes	1.102.383.352
4	NHR	2020	GQU 063	12/11/2026	14/11/2025	12/11/2026	7/01/2026	N/A	Diego Armando Gonzalez Ortiz	1.098.694.119	Andelfo Suarez Carvajal	91.351.489
5	FOTON	2024	LPL 045	13/12/2026	14/11/2025	21/12/2026	7/01/2026	N/A	Carlos Enrique Molina Diaz	1.042.454.354	Jhon Jairo Benavides Guerra	1.003.241.345
6	JMC	2022	GQV 365	27/05/2026	26/06/2025	28/05/2026	15/10/2025	16/10/2025	Joselln Calderon Abril	13.906.183	Johstin Esmit Becerra Carvajal	1.127.354.211
7	JAC	2022	GQV 461	2/08/2026	22/04/2025	2/08/2026	15/10/2025	17/10/2025	Alexander Patiño Villamizar	13.715.387	Julian Ricardo Acosta Castro	1.096.947.339
8	CHEVROLET	2023	TOR 831	15/01/2027	26/06/2025	1/12/2024	15/01/2026	1/12/2025	Cesar Augusto silva fonce	1101992251	michael Andres Ramos	1.005.153.211



Educación



UT
ALIMENTAR
+26

2118

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERADO**

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERADO**

PLACA KMZ 385

U.T. alimentar+26 -Grupo 1
E-mail: utalimentar26@gmail.com



STAR TRUCK

CABINA SENCILLA 2020

Motor

Modelo: JL473Q
Tipo: E-power, DOHC, In-line 4 cilindros, 4 tiempos,
Motor a Gasolina
Desplazamiento: 1243 cm
Potencia: 96@6000 hp@rpm
Torque máximo: 119@4800 Nm@rpm
Consumo de Combustible: 7.8 L / 100km
Velocidad Máxima: 120 km/h
Cilindros: 4 Emisión: Euro V

Capacidades

2150 kg	1200 kg	950 kg	750/1400 kg
Peso Bruto Vehicular	Peso Vehicular	Capacidad de carga	Distribución de Carga en ejes Delantero/Trasero

Dimensiones

Largo	4,545 mm
Ancho	1,570 mm
Alto	1,890 mm
Distancia entre ejes	2,900 mm
Volado delantero/trasero	550/1,095 mm
Entrevista delantera/trasera	1,360/1,360 mm

Dimensiones de batea

Largo	2750 mm
Ancho	1590 mm
Alto	370 mm
Peso	130 kg



Transmisión: 5MT

Radio de Giro de Velocidades:
1a= 3.358 / 2a= 1.858 / 3a= 1.315
/ 4a= 1.000 / 5a= 0.801 / R= 4.452

SUSPENSIÓN

Delantero/Trasero: McPherson independiente /
Muelles dependiente

FRENOS

Delantero/Trasero: Disco/Tambor (con cilindro de freno)

Ensambladora Latinoamericana de Motores se reserva el derecho de cambiar las especificaciones y equipo sin previo aviso. Los detalles de especificaciones y equipos están sometidos a cambios de acuerdo a las condiciones locales y los requerimientos de los gobiernos. Obtenga más información en su concesionario sobre los detalles completos de los cambios que fuesen necesarios.
Nota: Todas las fotografías mostradas en esta ficha son de uso ilustrativo únicamente. Los colores reales de la carrocería pueden ser ligeramente diferentes de los que aparecen en las fotografías de esta ficha.

40L/Gasolina

Capacidad del
tanque combustible:

175/70R14LT

Rueda

5.286

Diferencial
paso:





FECHA DE EXPEDICIÓN		VIGENCIA			
2025 6 3		2025 6 4 2026 6 3			
No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4000067856	KMZ385	CAMPEROS Y CAMIONETAS	PUBLICO	1243	2020
PASAJEROS	MARCA	CARROCERIA			
2	CHANGAN	FURGON			
LINEA VEHICULO		MINI TRUCK			
No. MOTOR		No. CHASIS ó No. SERIE		No. VIN	
JL473Q*K30F502200*		LSCABN2R3LG804916		LSCABN2R3LG804916	
CAPACIDAD TON.				0,78	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR		TELÉFONO DEL TOMADOR		TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO		3203040020		CC	
No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR		CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR			
1098694119		PIEDECUUESTA			
CÓDIGO DE ASEGURADORA		CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA		CLAVE PRODUCTOR	
1520		400		9771	
No. FORMULARIO		CIUDAD EXPEDIDORA			
AT1502 4000067856		FLORIDABLANCA			
TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT	AMPAROS POR VICTIMA	
211	\$ 518.100,00	\$ 269.400,00	\$ 2.100,00	A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	
TOTAL A PAGAR: \$ 789.600,00				HASTA 263,13 ¹ 701,68 ² UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)	
				B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	
				8,77	
				C. INCAPACIDAD PERMANENTE	
				HASTA 180	
				SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES	
				750	
FIRMA AUTORIZADA				D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o iOS.

- Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
 - Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT
 - Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la Inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
 - Adquiera su SOAT en lugares autorizados.
- En caso de accidente de tránsito
- Si alguien resulta herido, deba ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
 - Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
 - Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
 - Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 - Superintendencia Financiera)

Datos personales
Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorgue en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

Topes de cobertura gastos médicos
¹ Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
² Para las demás tarifas no citadas en (1).

RESTRICCIÓN MOVILIDAD *****	BUNDAJE *****	POTENCIA HP 97
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN 352019000515192	FECHA IMPORT. 05/11/2019	PUERTAS 2
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD *****		
FECHA MATRÍCULA 05/06/2021	FECHA EXP. LIC. TTD. 25/02/2025	FECHA VENCIMIENTO *****
ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA MCPAL TTOYTE GIRON		
		
LT03008605728		

		REPÚBLICA DE COLOMBIA			
LIBERTAD Y ORDEN		MINISTERIO DE TRANSPORTE			
LICENCIA DE TRÁNSITO No.		10033954728			
PLACA KMZ385	MARCA CHANGAN	LÍNEA MINI TRUCK	MODELO 2020		
CILINDRADA CC 1.243	COLOR BLANCO	SERVICIO PÚBLICO			
CLASE DE VEHÍCULO CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA FURGON	COMBUSTIBLE GASOLINA	CAPACIDAD Kg/PSJ 780		
NÚMERO DE MOTOR JL473Q*K30F502200*	REG N	VIN LSCABN2R3LG804916			
NÚMERO DE SERIE LSCABN2R3LG804916	REC N	NÚMERO DE CHASIS LSCABN2R3LG804916	REC N		
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO			IDENTIFICACIÓN C.C. 1098694119		



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RANIO	POLIZA No.
96	48	101023977

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICION			VIGENCIA								NUMERO DE DIAS
		DIA	MES	AÑO	DESDE				HASTA				
					DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO	HORA	
ANEXO CAUSA PRIMA	1	15	1	2026	14	01	2026	24:00	14	01	2027	24:00	365
TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ										CC		1.098.694.119	
DIRECCION: TV 10 N NRO. 7 C - 02 Ciudad: PIEDECUESTA										TELEFONO		3142778861	
ASEGURADO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ										CC		1.098.694.119	
DIRECCION: TV 10 N NRO. 7 C - 02 Ciudad: PIEDECUESTA										TELEFONO		3142778861	
BENEFICIARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ										CC		1.098.694.119	
DIRECCION: TV 10 N NRO. 7 C - 02 Ciudad: PIEDECUESTA										TELEFONO		3142778861	
EXPEDIDO EN:		SUCURSAL			N° GRUPO				PUNTO DE VENTA.				
BUCARAMANGA		BUCARAMANGA							NINGUNO				

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL				ESTADO CIVIL:	ACTIVIDAD:
GENERO:	F. NACIMIENTO:	EDAD:	OTROS COND. MEN A 25 AÑOS:		
MASCULINO	12/10/1990	36		CASADO	NO ESPECIFICADA

PRODUCTO: 2-GENIO COMERCIAL

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1: - Modificación.
Codigo Fasecolda: 39220006 Marca: CHANGAN
Tipo Vehiculo: MINI TRUCK PICKUP ENERGY MT Carroceria o Remolque: FURGON Clase: CAMIONETA PICK UP
Placas: KMZ385 Color: BLANCO Motor: 2020
Chasis o Serie: LSCABN2R3LGB04916 Localizador: Servicio/Trayecto: PUBLICO
Capacidad de Carga: 1.00 Zona de Operacion: SANTANDER Descuento por NO reclamación: 0.00%

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
-RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL		
DAÑOS BIENES DE TERCEROS	700,000,000.00	10% 1.00\$MMLV
MUERTE O LESION UNA PERSONA	700,000,000.00	
MUERTE O LESION DOS O MAS PERSONAS	1,400,000,000.00	
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL	45,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 2.00\$MMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 2.00\$MMLV
TERRORISMO	SI AMPARA	
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION AL VEHIC	SI AMPARA	
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS COMERCIAL	SI AMPARA	
*(AP) ACCIDENTES PERSONALES	\$50,000,000	
*ORIENTACION MEDICA GENIAL	SI AMPARA	

SE ACLARA LA TAS

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
\$ **2,145,500,000.00	\$ ****(184,912.00)	\$ *****0.00	\$ *****0.00	\$ *****(35,133.00)	\$ *****0	\$ *****(220,045.00)

PLAN DE PAGO CONTADO

TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1066 DEL CODIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 30 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA. TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA. HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 14/01/2026-1329-P-03-00000EAU001C2026-DR01
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA
(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15/04/20201449P31000000E-VAP033ADR01), que se adjunta.

101023977

FIRMA AUTORIZADA

EL TOMADOR

DISTRIBUCION DEL COASEGURO				INTERMEDIARIOS			
CÓDIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CÓDIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

DESRPIO: SILVIADIAZ 15/01/2026 12:16:32

Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB <https://www.segurosdelestado.com/productos/productos/1041>

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
96	48	101023977

PLAZA DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MESE	AÑO	DESDE			HASTA					
EMISION ORIGINAL	0	11	12	2025	14	01	2026	24:00	14	01	2027	24:00	365
TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC		1.098.694.119 TELEFONO 3142778861	
ASEGURADO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC		1.098.694.119 TELEFONO 3142778861	
BENEFICIARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC		1.098.694.119 TELEFONO 3142778861	
EXPEDICIÓN: BUCARAMANGA		SUCURSAL: BUCARAMANGA			N° GRUPO				PUNTO DE VENTA: NINGUNO				

GENERO: MASCULINO	F. NACIMIENTO: 12/10/1990	EDAD: 35	OTROS COND. MEN A 25 AÑOS:	ESTADO CIVIL: CASADO	ACTIVIDAD: NO ESPECIFICADA
-------------------	---------------------------	----------	----------------------------	----------------------	----------------------------

PRODUCTO: 2-GENIO COMERCIAL

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1:
Codigo Fasseolda: 39220006 Marca: CHANGAN Clase: CAMIONETA PICK UP
Tipo Vehiculo: MINI TRUCK PICKUP ENERGY MT Carroceria o Remolque: FURGON Modelo: 2020
Placas: KMZ385 Color: BLANCO Motor: JL473Q*K30F502200*
Chasis o Serie: LSCABN2R3LG804916 Localizador: Servicio/Trayecto: PUBLICO
Capacidad de Carga: 1.00 Zona de Operacion: SANTANDER Descuento por NO reclamación: 0.00%

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
-RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL		
DAÑOS BIENES DE TERCEROS	700,000,000.00	10% 1.00SMMLV
MUERTE O LESION UNA PERSONA	700,000,000.00	
MUERTE O LESION DOS O MAS PERSONAS	1,400,000,000.00	
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL	45,500,000.00	10% 0.00SMMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 0.00SMMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 2.00SMMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 0.00SMMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA	45,500,000.00	10% 2.00SMMLV
TERRORISMO	SI AMPARA	
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION AL VEHIC	SI AMPARA	
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS COMERCIAL	SI AMPARA	
* (AP) ACCIDENTES PERSONALES	\$50,000,000	
*ORIENTACION MEDICA GENIAL	SI AMPARA	

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA REGIMEN COMUN	AJUSTE A PAGO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
\$ **2,145,500,000.00	\$ *****1,848,665.00		\$ *****0.00	\$ *****351,246.00	\$ *****	\$ *****2,199,911.00

PLAN DE PAGO CONTADO

TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1066 DEL CODIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 30 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA.
TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.
HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 28/10/2025-1329-P-03-00000EA U001C2025-DR01
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELEFONO: 6578485 - BUCARAMANGA
(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15/04/20201449P31000000E-VAP033ADR01), que se adjunta.
Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdeleestado.com



REFERENCIA
PAGO:
1101411372662-1

(415) 7709998021167 (8020) 11014113726621 (3900) 000002199911 (96) 20260213

101023977

PRIMA AUTORIZADA				EL TOMADOR			
DISTRIBUCION DEL COASEGURO				INTERESCIARIOS			
CODIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CODIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

USUARIO: MARISOLPINILLA 11/12/2025 11:37:24

Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB <https://www.segurosdeleestado.com/productos/productos/1041>

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGUROS DE AUTOMÓVILES
PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS
INDIVIDUAL

EMISION ORIGINAL

ANEXO No. 0

TOMADOR DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DIRECCION CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA

CC 1.098.694.119
TELEFONO 3142778861

DIRECCION

TELEFONO

BENEFICIARIO DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DIRECCIÓN CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA

CC 1.098.694.119
TELEFONO 3142778861

Nos permitimos informar que los Clausulados hacen parte de la poliza, por lo cual lo invitamos a conocer y leer cada uno de ellos (Seguros de Automviles), con el fin de identificar las coberturas y las EXCLUSIONES con las que cuenta la poliza contratada. Enlace <<https://www.segurosdelestado.com/pages/Clausulados>>



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-8

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
96	48	101023977

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MES	AÑO	DESDE			HORA	HASTA			HORA	
EMISION ORIGINAL	0	11	12	2025	14	01	2026	24:00	14	01	2027	24:00	365
TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA									CC 1.098.694.119 TELÉFONO 3142778861				
ASEGURADO: DIRECCIÓN:									TELÉFONO				
BENEFICIARIO: DIRECCIÓN:									TELÉFONO				
EXPEDIDO EN: BUCARAMANGA	SUCURSAL BUCARAMANGA			N° GRUPO				PUNTO DE VENTA NINGUNO					

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
www.segurosdeviadadelestado.com

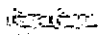
Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:

Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO



COMERCIO POR CABLE BANCARIOS



PAGOS CON CONVENIO POR CABLE BANCARIOS



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 000465445

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-REGIMEN COMEN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
	\$ *****1,848,665.00		\$ *****0.00	\$ *****351,246.00	\$ *****0	\$ *****2,199,911.00

PLAN DE PAGO CONTADO

TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTICULO 1066 DEL CODIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 30 DIAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA. TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 28/10/2025-1329-P-03-00000EAU001C2025-DR01

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELÉFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR
EFFECTIVO		
CHEQUE		
TOTAL \$		



(415) 7709998021167 (8020) 11014113726621 (3900) 000002199911 (96) 20260213

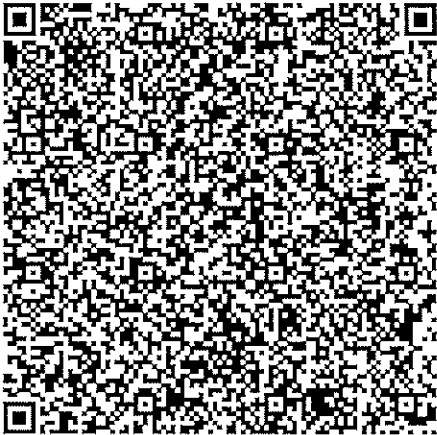
REFERENCIA
PAGO:
1101411372662-1

DISTRIBUCIÓN DEL COASEGURO				INTERPRETACIÓN	
CÓDIGO	COSEGURO	% PARTICIPACIÓN PRIMA	PRIMA	CÓDIGO	INTERPRETACIÓN
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA
					SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU
					100.00

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE



CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICA MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES
No. 184734140

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANCIO S.A
NIT: 804017188 No. de Certificado de 10-OIN-064-006
Acreditación:
Fecha de expedición: 2025/10/20 Fecha de vencimiento: 2026/10/20

DATOS VEHÍCULO

PLACA: KMZ385 CLASE: CAMIONETA
MARCA: CHANGAN MODELO: 2020
SERVICIO: Público COMBUSTIBLE: GASOLINA
CILINDRAJE: 1243 NRO. MOTOR: JL473Q*K30F502200*
NRO. CHASIS: LSCABN2R3LG804916 VIN: LSCABN2R3LG804916
LÍNEA: MINI TRUCK
COLOR: BLANCO
NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE
LUIS FERNANDO MARIN AFANADOR



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA
CON ENFOQUE DE RIESGO PARA
VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Invimó

CIUDAD

PIEDECUUESTA

FECHA

26-11-2025

ACTA N°

0496

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

Campo Obligatorio

NOMBRE DEL PROPIETARIO

PIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

CC

X

CE

NT

No. de documento

1098694119

PLACA DEL VEHICULO

K172 385

NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

68547KM2385

TELÉFONOS

31427768861

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO

ORTIZ606294@GMAIL.COM

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

CRA 12 B-91 SAN RAFAEL

DEPARTAMENTO

SANTANDER

MUNICIPIO

PIEDECUUESTA

CLASE DEL VEHICULO:

Camioneta

☐

Camión

☐

Moto

☐

Otro

☐

Cuál

MARCA

CHANGAN

MODELO

2020

COLOR

BLANCO

TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO

ALIMENTO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:

SI

X

NO

HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

24/7

NÚMERO DE TRABAJADORES

2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

dia / mes / año

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

/

%

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

CALIFICACIÓN

Acceptable (A)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Acceptable con Requerimiento (AR)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Inacceptable (I)

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

Crítico (c)

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

CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1

DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE

A

AR

I

HALLAZGOS

Diseño sanitario del vehículo.
(Decreto 561 de 1984, Art. 98.
Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373.
Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59.
Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6 y 9.
Resol. 2505/2004, Art. 4.)

12

6

0

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2

EQUIPOS Y UTENSILIOS

A

AR

I

HALLAZGOS

Condiciones de los utensilios.
(Decreto 561 de 1984, Art. 98.
Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368.
Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2.
Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)

12

6

0

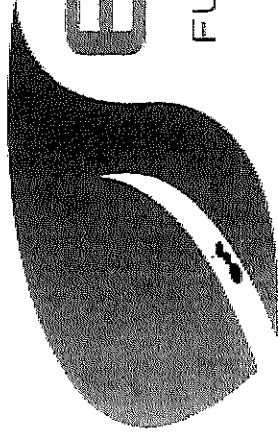
C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3	Examen de Salud (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5; Art. 14, Núm. 12.)	13	0,5	0		C
3	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	1	0		C
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.)	13	0,5	0		C
3	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		33			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 28, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 88, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Párrafo 1 y 2.)	20		0		C
5	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5106 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Selección con una equis (X) al concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
0,0 100%	X FAVORABLE		90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%			
	DESFAVORABLE		< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N.º				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N.º				
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						
Sí ☒ No ☐ Cuál: /						
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria: /						
Por parte del establecimiento: /						
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 26 del mes de NOVIEMBRE del año 2025 en la Ciudad de PUEBLO NUEVO						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA				POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA: PEDRO LOIS ZAILEVES B.				FIRMA: Diego Gonzalez		
NOMBRE: PEDRO LOIS ZAILEVES B.				NOMBRE: Diego G.		
CÉDULA: 7702350509				CÉDULA: 1.098.694.119		
CARGO: CTS				CARGO: Dueño		
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SACUP				INSTITUCIÓN: KMZ 305		
AUTORIDAD SANITARIA						
FIRMA: /						
NOMBRE: /						
CÉDULA: /						
CARGO: /						
INSTITUCIÓN: /						



EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: KMZ - 385

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRIN

Este servicio se realizó el día: 28 noviembre de 2025 Fecha Próximo control el día: 28 febrero de 2026



EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Río Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gmail.com



JOSE AIRE
AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION
EN TRANSPORTE
NIT 19472986



CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	NOVIEMBRE 28 2025
PLACAS	KMZ 385
PROPIETARIO	DIEGO A GONZALEZ ORTIZ
CEDULA	1098694119
EMPRESA	A QUIEN PUEDA INTERESAR
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM 50 S

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:	OK
CORREAS	OK
POLEAS	OK
BALINERAS	OK
MOTORES COND	OK
MOTORES EVAPO	OK
ARNES ELECTRICO	OK
CONTROL TEMP	OK
EMBRAGUE	OK
COMPRESOR	OK
CAJA CONTROL	OK
RACORES Y CONEXIONES	OK
TUBERIAS	OK
FILTRO SECADOR	OK
VALVULAS SOLENOIDES	OK
VALVULAS DE EXPANSIÓN	OK
TEMPERATURAS	OK
DECONGELAMIENTO	OK
CARGA DE GAS REFRIGERANTE CON 404	OK
TEMPERATURA: DECENSO EN 2 HORAS: INICIO 25°C FIN A -18	
VOLTAGE DE OPERACIÓN: 13.5 VOLTIOS	

OBSERVACIONES: LA UNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA
TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
PROXIMA REVISION: MAYO 28 2026


JOSE LEONIDAS SALGADO ROMERO (TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE)
GERENTE
JOSEAIRE. KIL 7 VIA GIRON TEL 6463820 CEL 3112724186 B/MANGA Joséaire@hotmail.com

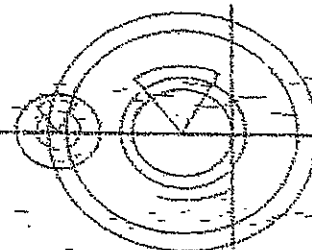
REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CECULA SE CUIDA CIUDADANIA

NÚMERO: 1.098.824.110
PUENTES RAMIREZ

APELLIDO
WERNEL

CONJUNTO

Wernel Puentes R


FECHA DE NACIMIENTO: 29-OCT-1999
BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.71 O+ M
ESTATURA O.S. AN SEXO

02-NOV-2017 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EMISIÓN

PROVE DERECHO



P-2700100-00857820-M-1008824110-2017-1128 00885700317-1 53040009



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DEL TRANSPORTE
LICENCIA DE CONDUCCION

Identificación: **No. 10988241 (0)**

WERNEL PUENTES RAMIREZ

FECHA DE NACIMIENTO: **29/10/1990**
FECHA DE EXPIRACION: **05-06-2023**
RESIDENCIA DEL CONDUCTOR: **BOGOTA**

ESTADO CIVIL: **SOLTERO**
ESTRATIFICACION: **STRAT. A**



CATEGORIAS AUTORIZADAS

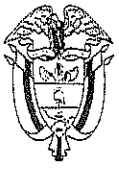
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	TIPO DE CONDUCTOR
A2	MOTOCICLETA Y VEHICULO DE TRES RUEDAS	GENERAL
B1	AUTOMOVIL, MOTOCICLO, TRI-CICLO, CUATRICICLO, CAMION, CAMIONETA, LANCHE	GENERAL
B2	AUTOMOVIL, MOTOCICLO, TRI-CICLO, CUATRICICLO, CAMION, CAMIONETA, LANCHE	GENERAL





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODOS LOS TERRITORIOS NACIONALES

LC02006775805



Educación

Alimentos para
Aprender



UT
ALIMENTAR
+26

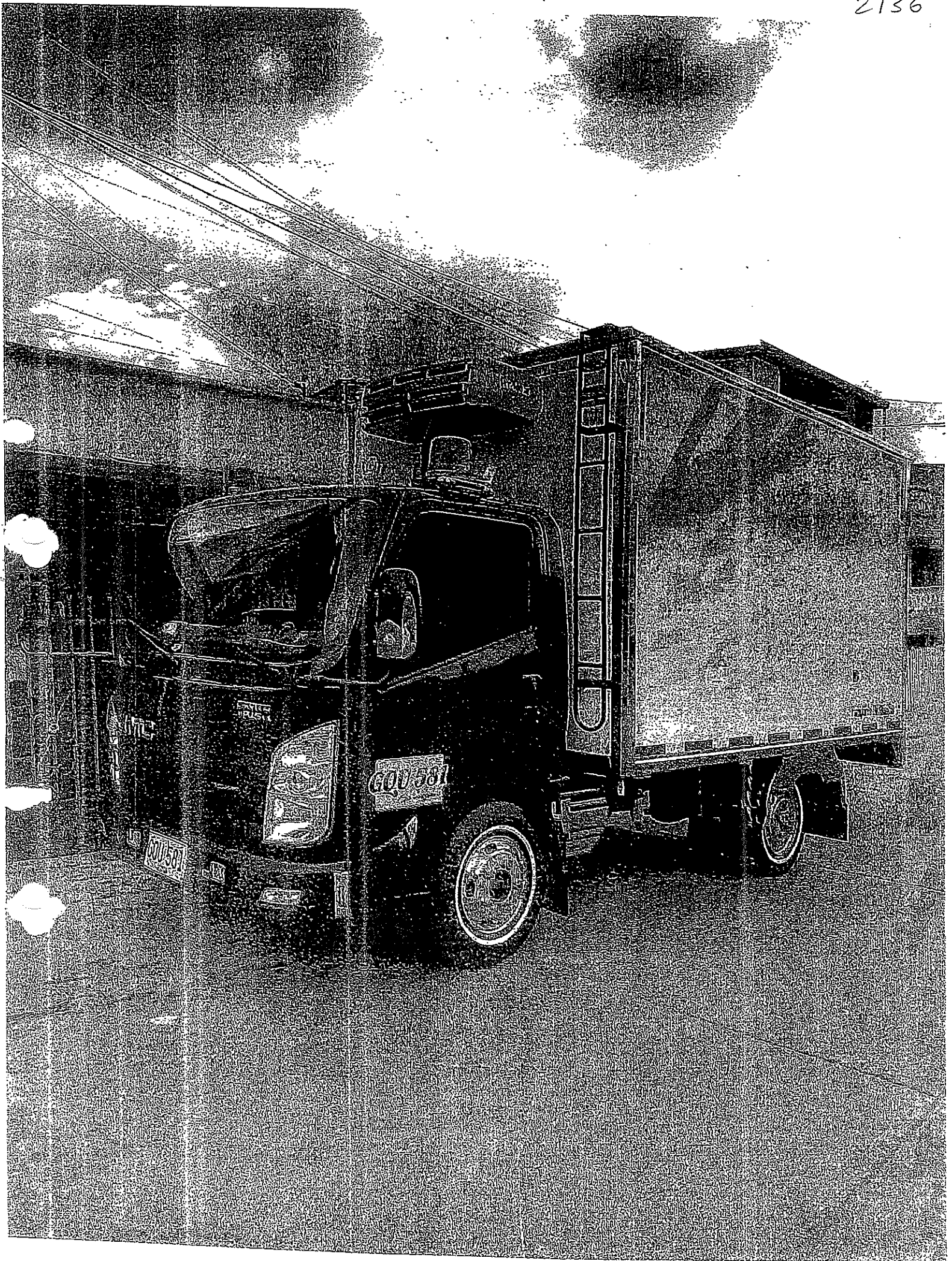
2135

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERADO**

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERDADO**

PLACA GQU 581

U.T. alimentar+26 -Grupo 1
E-mail: utalimantar26@gmail.com





¿Por qué elegir un camión?

CABINA

Cabina más amplia y confortable del mercado³ con diseño y estilo japones.

TRANSMISIÓN

Caja de velocidades GETRAG de Tecnología Alemana que permite un excelente comportamiento de ruta.

CHASIS

Capacidad de carga del 3,2 Toneladas¹

Largo Carrozable de 3.635 mm lo que permite tener una mayor capacidad de volumen de carga de carrocería de 20 m³⁴ (2,20 mts x 2,20 mts x 4,20 mts)

AIRE ACONDICIONADO

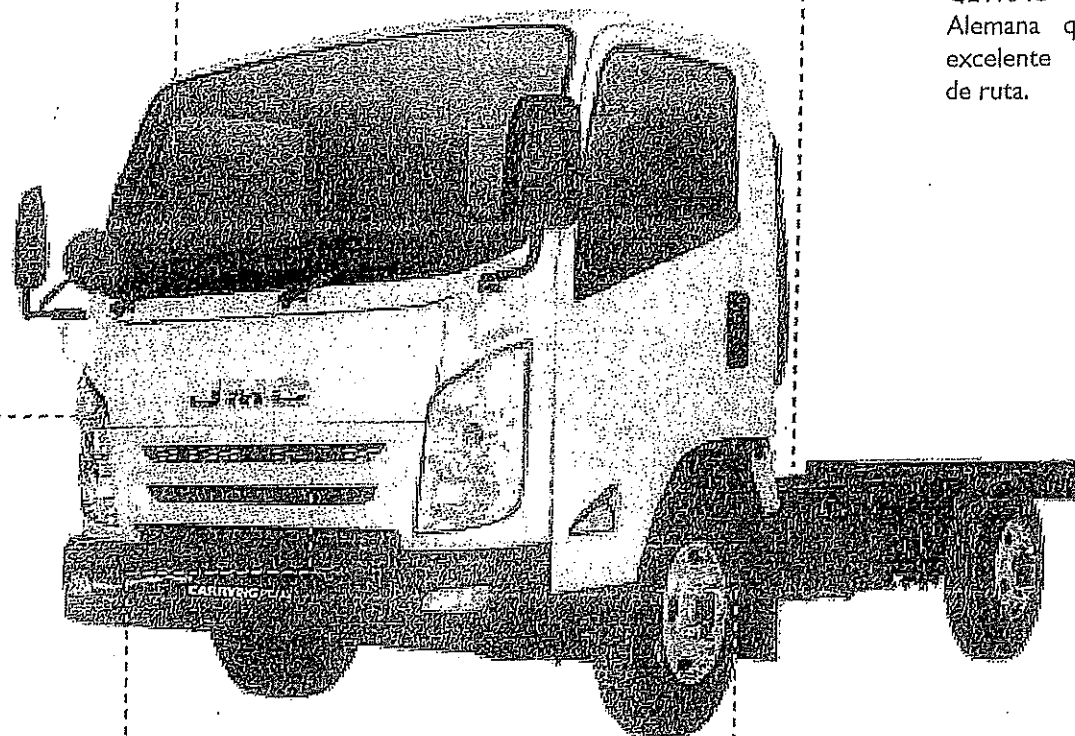
Incorporado de serie en todos los modelos Carrying Plus.

MANIOBRABILIDAD

Mayor rango de giro, lo que permite dar los giros más cerrados en calles angostas y de difícil acceso.

FRENOS

El camión Carrying Plus 3.2 T, cuenta con neumáticos y rines 7.00 R16 LT SELLOMATIC.



Las características de esta ficha técnica son ilustrativas y no constituye oferta comercial, las especificaciones pueden estar sujetas a cambios dependiendo de su efectiva disponibilidad y podrán variar de acuerdo con la versión comercializada en Colombia, JIANGLING MOTORS COLOMBIA S.A.S se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso. Las características definidas del vehículo serán las que conozca y acepte el comprador de la correspondiente oferta mercantil y orden de pedido. (1) Longitud Carrozable (LC) hace referencia a la longitud aproximada de la carrocería, por favor remitirse a la correspondiente homologación de carrocería. (2) La capacidad de carga de chasis no incluye el peso de la carrocería, por favor remitirse a la correspondiente homologación de la carrocería. (3) Corresponde a las dimensiones registradas según homologación del vehículo y previos estudios comparativos del segmento (4) Volumen de carga correspondiente a la carrocería estándar tipo carga seca instalada en el vehículo (2,20 mts x 2,20 mts x 4,20 mts). Para más información consulte con un asesor de confianza o acérquese a la vitrina autorizada más cercana. Fecha de realización: 30 de junio de 2021

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR

Modelo:.....JMC 2.8L JX493ZLQ4 Turbo Diesel Intercooler
Cilindraje:.....2.77l C.C
Número de Cilindros:.....4 Cilindros en Línea
Potencia:.....107 Hp @ 3.400 Rpm
Torque Máximo:.....26,5l Kg-m @ 2.000 Rpm
Sistema de Inyección:.....Common Rail BOSCH
Nivel de Emisiones:.....Euro IV con Sistema EGR

TRANSMISIÓN

Marca/Modelo:.....GETRAG JC528
Número de Marchas:.....5 Velocidades + Reversa
Relación de Transmisión Máx/Min:.....4.717/0,719

SUSPENSIÓN

Delantera:....Ballestas + Amortiguadores +Barra Estabilizadora
Trasera:.....Eje Rígido + Ballestas + Amortiguadores

DIMENSIONES

Longitud Total (LT):.....5.460 (mm)
Distancia Entre Ejes (DE):.....2.800 (mm)
Longitud Carrozable (LC):.....3.635 (mm)¹
Ancho Total Cabina (ANH):.....1.962 (mm)²
Alto Total (AT):.....2.260 (mm)
Voladizo Delantero (VD):.....1.065 (mm)
Voladizo Trasero (VT):.....1.535 (mm)
Ancho Llantas Delanteras (AND):.....1.965 (mm)
Ancho Llantas Traseras (ANT):.....1.968 (mm)

DIRECCIÓN Y FRENOS

Tipo de Dirección:.....Asistida Hidráulicamente
Frenos:.....Tipo Tambor
Sistema de Frenado:.....Freno Ahogo
Freno de Parqueo:.....Manual
Asistencia de Frenado:.....ABS
Rin:.....7.00 R16 LT

EQUIPAMIENTO

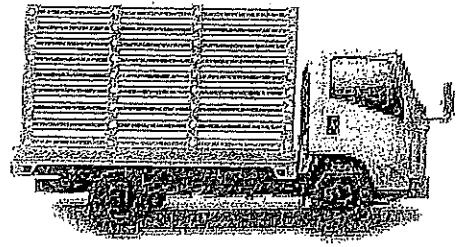
Bloqueo Central:.....
Toma 12V x 2:.....
Aire Acondicionado:.....
Faros Delanteros con Sistema de Altura Regulable:.....
Exploradoras:.....
Control de Audio en el Timón:.....
Eléctricos Eléctricos:.....
Radio AM, FM, USB, SD:.....

CAPACIDADES DE CARGA

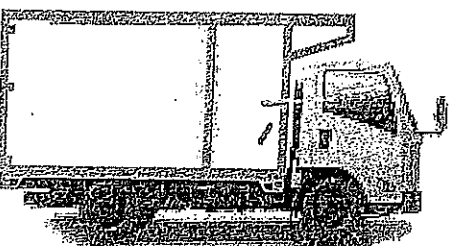
Peso Bruto Vehicular:.....4.995 (kg)
Capacidad de Carga:.....3.215 (kg)³
Capacidad Tanque de Combustible (L):.....64.35 L
Capacidad Volumen de Carrocería:.....20 (m)³
Peso en Vacío:.....1.780 (kg)

LA CABINA MÁS AMPLIA DEL MERCADO³

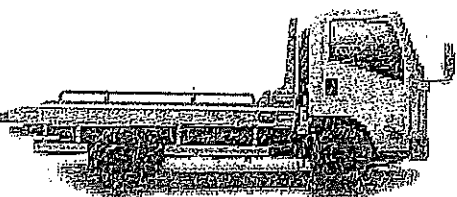
APLICACIONES



ESTACAS

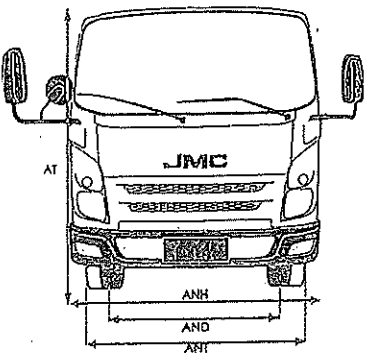
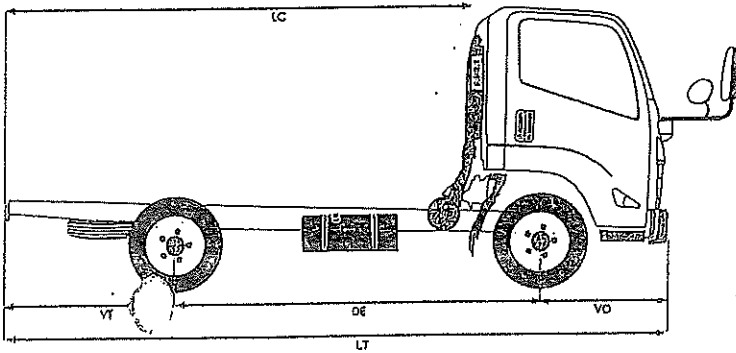


FURGÓN



GRÚA

DIMENSIONES



SISTEMA ANTIBLOQUEO DE FRENOS	CONTROL ELECTRÓNICO DE ESTABILIDAD	ALERTA DE COLISIÓN FRONTAL	FRENADO AUTÓNOMO DE EMERGENCIA	SISTEMA DE PROTECCIÓN INFANTIL	SISTEMA DE BOLSA DE AIRE O AIRBAG
✓	×	×	×	×	×

WWW.JMC.COM.CO

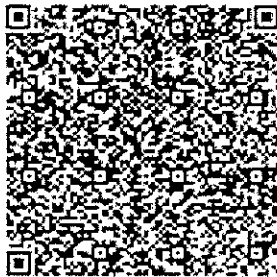
JMCCOLOMBIA @JMC_COLOMBIA



SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORAL Y CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA	HASTA
2025 7 11	DESDE LAS 00 HORAS DEL 2025 7 12	LAS 23:59 HORAS DEL 2026 7 11



ASEGURADORA



No. DE POLIZA 91956173 - 612603522		PLACA No. GQU581	CLASE DE VEHICULO CARGA O MIXTOS	SERVICIO PUBLICO	CILINDRAJE/VATIOS 2771	MODELO 2021
PASAJEROS 3	MARCA JMC	LÍNEA VEHICULO JX1044TC4			CARROCERÍA FURGON	
No. MOTOR JX493ZLQ4L1006772			No. CHASIS ó No. SERIE LEFYECC21MHN00583		No. VIN LEFYECC21MHN00583	CAPACIDAD TON. 2,35
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR DIEGO GONZALEZ ORTIZ			TELÉFONO DEL TOMADOR 3203040020	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR CC	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR 1098694119	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR GIRON
CODIGO DE ASEGURADORA 1317	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA 14		CLAVE PRODUCTOR 13158	No. FORMULARIO 91956173	CIUDAD EXPEDICIÓN 11001	

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT	AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
31	\$ 580.700	\$ 301.900	\$ 2.400	A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 ² 701,68 ³	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
TOTAL A PAGAR				B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77 ¹	
FIRMA AUTORIZADA				C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180 ⁴	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
				D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750 ⁵	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Está atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recibo por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

- Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidenciar que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT,

la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmondial.com.co/proteccion-de-datos/. Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

¹ El transporte y movilización de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la víctima.

² Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, Decreto 2497 de 2022.

³ Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022.

⁴ Según numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social.

⁵ Según numeral 1 del Art. 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social.

Digitally signed by COMPANIA
MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2025.07.11 11:35:25 -05:00



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE



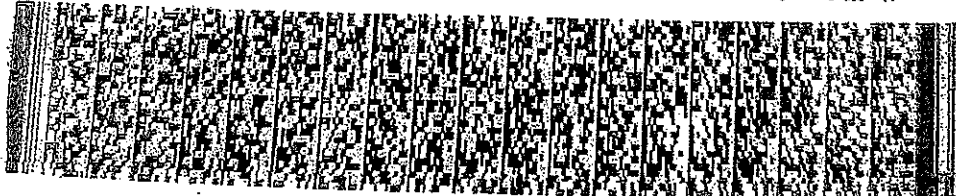
Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No.

10020777578

PLACA GQU581	MARCA JMC	LÍNEA JX1044TC4	MODELO 2021
CILINDRADA CC 2.771	COLOR NEGRO	SERVICIO PÚBLICO	
CLASE DE VEHÍCULO CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA FURGON	COMBUSTIBLE DIESEL	CAPACIDAD Kg/PSJ 2350
NÚMERO DE MOTOR JX493ZLQ4-L1006772	REG N	VIN LEFYEC21MHN00583	
NÚMERO DE SERIE LEFYEC21MHN00583	REG N	NÚMERO DE CHASIS LEFYEC21MHN00583	REG N
PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO		IDENTIFICACIÓN C.C. 1098694119	

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN SS202000038885	BLINDAJE *****	POTENCIA HP 107
IMITACIÓN A LA PROPIEDAD	FECHA IMPORT. 08/06/2020	PUERTAS 2
PRENDA - BANCO DE BOGOTA		
FECHA MATRÍCULA 13/07/2020	FECHA EXP. LIC. TTD. 13/07/2020	FECHA VENCIMIENTO *****
ORGANISMO DE TRÁNSITO STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON		



LT02005904626



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE PÓLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	PÓLIZA No.
96	48	101022186

CLASE DE DOCUMENTO	Nº ANEXO	FECHA EMISIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	HORA	DÍA	MES	AÑO	HORA	
EMISION ORIGINAL	0	5	6	2025	10	07	2025	24:00	10	07	2026	24:00	365

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	CC	1.098.694.119
DIRECCION: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA	TELEFONO	3142778861

ASEGURADO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	CC	1.098.694.119
DIRECCION: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA	TELEFONO	3142778861

BENEFICIARIO: BANCO DE BOGOTA	NIT	860.002.964-4
DIRECCION: CL 36 NRO. 7 - 47 PISO 11 Ciudad: BOGOTA, D.C.	TELEFONO	3320032

EXPEDICION EN: BUCARAMANGA	SUCURSAL: BUCARAMANGA	Nº GRUPO: NINGUNO	PUNTO DE VENTA: NINGUNO
----------------------------	-----------------------	-------------------	-------------------------

GENERO: MASCULINO	F. NACIMIENTO: 12/10/1990	EDAD: 35	OTROS COND. MEN A 25 AÑOS:	ESTADO CIVIL: CASADO	ACTIVIDAD: NO ESPECIFICADA
-------------------	---------------------------	----------	----------------------------	----------------------	----------------------------

PRODUCTO: 2-GENIO COMERCIAL

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1: Codigo Fasecolda: 15812028 Tipo Vehiculo: JX 1044TC4 MT 2800CC TD 4X Placas: GQU581 Chasis o Serie: LEFYEC21MH00583 Capacidad de Carga: 3.00	Marca: JMC Carroceria o Remolque: FURGON Color: NEGRO Localizador: Zona de Operacion: AUTOS ZONA 07	Clase: CAMION Modelo: 2021 Motor: JX493ZLQ4L1006772 Servicio/Trayecto: PUBLICO Descuento por NO reclamación: 0.00%
--	---	--

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
-RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	SI AMPARA	10% 1.00\$MMLV
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	10% 0.00\$MMLV
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL	79,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA	79,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	10% 3.00\$MMLV
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA	79,500,000.00	10% 0.00\$MMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA	79,500,000.00	10% 3.00\$MMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA	79,500,000.00	10% 1.00\$MMLV
TERRORISMO	SI AMPARA	10% 1.00\$MMLV
TERREMOTO Y EVENTOS DE LA NATURALEZA	79,500,000.00	10% 1.00\$MMLV
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION AL VEHIC	SI AMPARA	
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS COMERCIAL	SI AMPARA	
*(AP) ACCIDENTES PERSONALES	\$50.000.000	
*ORIENTACION MEDICA GENERAL	SI AMPARA	

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
\$ ****79,500,000.00	\$ ****3,112,663.00		\$ *****0.00	\$ *****591,406.00	\$ *****0	\$ ****3,704,069.00

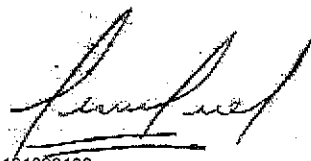
PLAN DE PAGO CONTADO

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 21/06/2024-1329-P-03-00000EAU001C2024-DR01, ADJUNTA.
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA
(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdeleestado.com. Clausulado general forma (15/04/20201449P31000000E-VAP033ADR01), que se adjunta.
Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdeleestado.com



(415) 7709998021167 (8020) 11014113410271 (3900) 000003704069 (96) 20260710

REFERENCIA PAGO:
1101411341027-1


101022186

DISTRIBUCION DEL COSEGURO				INTERMEDIARIOS			
CÓDIGO	CUOTACIÓN	% PARTICIPACIÓN	PRIMA	CÓDIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACIÓN
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

USUARIO: YULIANAROMERO 05/06/2025 02:21:35
Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB <https://www.segurosdeleestado.com/productos/productos/1041>
Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE PÓLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	PÓLIZA NO.
96	48	101022186

CLASE DE DOCUMENTO	N.º APEXO	FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MESES	AÑO	DÍA	MESES	AÑO	HORA	DÍA	MESES	AÑO	HORA	
EMISION ORIGINAL	0	5	6	2025	10	07	2025	24:00	10	07	2026	24:00	365

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC 1.098.694.119 TELÉFONO 3142778861			
ASEGURADO: DIRECCIÓN:										TELÉFONO			
BENEFICIARIO: DIRECCIÓN:										TELÉFONO			
EXPEDIDO EN: BUCARAMANGA		SUCURSAL BUCARAMANGA			N.º GRUPO			NINGUNO			PUNTO DE VENTA		

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

Recuerda que puedes actualizar
tus datos de contacto conforme
a la Ley 2300, a través de
nuestras páginas:

www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona
el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO



COMERCIALIZADORES



PAGOS CON CONTRATO No aplica para quincena



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008465445

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA RÉGIMEN COMÚN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
	\$ *****3,112,663.00		\$ *****0.00	\$ *****591,406.00	\$ *****0	\$ *****3,704,069.00

PLAN DE PAGO CONTADO

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 21/06/2024-1329-P-03-00000EAU001C2024-DRO1, ADJUNTA.
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELÉFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR

EFFECTIVO	
CHEQUE	
TOTAL \$	



(415) 7709998021167 (8020) 11014113410271 (3900) 000003704069 (96) 20260710

REFERENCIA
PAGO:
1101411341027-1

DISTRIBUCIÓN DEL COASEGURO				INTERVENIENCIA			
CÓDIGO	COMPañía	% PARTICIPACIÓN	PRIMA	CÓDIGO	TIPO	NOSE	% PARTICIPACIÓN
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

POLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS INDIVIDUAL

TONADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

COUNT: 1,098,694,119

CERTIFICADO DE EMISION ORIGINAL

POLIZA No.: 101022186

ANEXO No.: 0



**SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.**

NYT-2020-002578-6

[illegible]

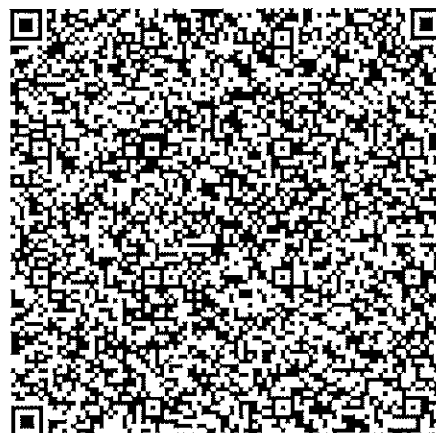
COBERTURA: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL, DMCAG: DAÑOS DE MAYOR CUANTÍA, DMEG: DAÑOS DE MENOR CUANTÍA, HURTO: HURTO DE MAYOR O MENOR CUANTÍA, TERREMOTO: VER EXCLUSIONES Y/O LIMITACIONES DE LA PÓLIZA.

ESTE CUADRO FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA CARÁTULA DE LA POLIZA

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE



CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICA MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 183164228

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188 No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2025/08/12 Fecha de vencimiento: 2026/08/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQU581	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	JMC	MODELO:	2021
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	2771	NRO. MOTOR:	JX493ZLQ4-L1006772
NRO. CHASIS:	LEFYECC21MHN00583	VIN:	LEFYECC21MHN00583
LÍNEA:	JX1044TC4		
COLOR:	NEGRO		

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA
CON ENFOQUE DE RIESGO PARA
VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Invimó

CIUDAD

PIEDRECUESTA

FECHA

02-10-2025

ACTA N°

0128

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO

VICGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION

C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐

No. de documento

1098694719

*PLACA DEL VEHICULO

6QU581

*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

685476QU581

TELÉFONOS

3112770861

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO

ORTIZ6062294@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN

CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO

SAN TANDER

*MUNICIPIO

PIEDRECUESTA

*CLASE DEL VEHÍCULO:

Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐

Cuál

*MARCA

JMC

*MODELO

2021

*COLOR

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO

ALIMENTO PERECEPERO Y NO PERECEPERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:

SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO

2A/7

*NÚMERO DE TRABAJADORES

2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

dia: 02/10/2025

FAVORABLE

FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

DESFAVORABLE

% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN

/

%

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN

☒

SOLICITUD DEL INTERESADO

ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS

SOLICITUD OFICIAL

EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA

SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.

OTRO

Especifique:

EVALUACIÓN

CALIFICACIÓN

Acceptable (A)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Acceptable con Requerimiento (AR)

Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar

Inacceptable (I)

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

Crítico (C)

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1

DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE

A

AR

I

HALLAZGOS

1.1

Diseño sanitario del vehículo.
(Decreto 581 de 1984, Art. 98,
Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373.
Decreto 618 de 2005 Art.57, Art. 58 y Art. 59.
Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9.
Resol. 2505/2004, Art. 4.)

12

6

0

C

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

2

EQUIPOS Y UTENSILIOS

A

AR

I

HALLAZGOS

2.1

Condiciones de los utensilios.
(Decreto 581 de 1984, Art. 98,
Decreto 2278/1982 Art. 365 y 368,
Resolución 2505 de 2004, Art. 4, Resol. 2674/2013,
Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2,
Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835
de 2013.)

12

6

0

C

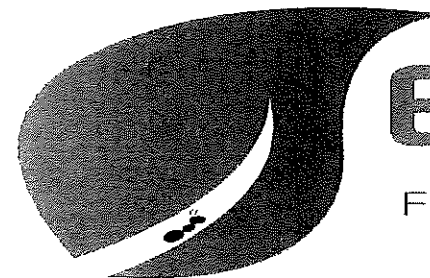
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE

12

La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CS CamScanner

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013, Art. 11, Núm. 5, Art. 14, Núm. 12.)	13	6.5	0	/	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	13	6.5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 29, Núm. 4 y 5.)	15	7.5	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)	20		0	/	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una X (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100% 0.0	X FAVORABLE		90-100%			
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89.9%			
	DESFAVORABLE		< 59.9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N/A				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N/A				
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	X6 Cuál: /					
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
/						
/						
/						
Por parte del establecimiento:						
/						
/						
/						
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 02 del mes de OCTUBRE del año 2025 en la Ciudad de TIERRACUESTA.						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA				POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA:	FELIX LUIS YAREVES B.			FIRMA:	Diego Armando Gonzalez	
NOMBRE:	FELIX LUIS YAREVES B.			NOMBRE:	Diego Armando Gonzalez	
CÉDULA:	MOL350509			CÉDULA:	7098694119	
CARGO:	CPS			CARGO:	Dueño	
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD			INSTITUCIÓN:	GQU587	
AUTORIDAD SANITARIA						
FIRMA:	/					
NOMBRE:	/					
CÉDULA:	/					
CARGO:	/					
INSTITUCIÓN:	/					



EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-581

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: 7 de Enero de 2026. Fecha próximo control el día: 7 de Julio de 2026.



EXPERTOS RBG



JOSE AIRE
AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION
EN TRANSPORTE
NIT 19472986



CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	OCTUBRE 9 2025
PLACAS	GQU581
PROPIETARIO	DIEGO ARMANDO GONZALEZ
CEDULA	1098694119
EMPRESA	A QUIEN PUEDA INTERESAR
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM500S 12V

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:	OK
CORREAS	OK
POLEAS	OK
BALINERAS	OK
MOTORES COND	OK
MOTORES EVAPO	OK
ARNES ELECTRICO	OK
CONTROL TEMP	OK
EMBRAGUE	OK
COMPRESOR	OK
CAJA CONTROL	OK
RACORES Y CONEXIONES	OK
TUBERIAS	OK
FILTRO SECADOR	OK
VALVULAS SOLENOIDES	OK
VALVULAS DE EXPANSIÓN	OK
TEMPERATURAS	OK
DECONGELAMIENTO	OK
CARGA DE GAS REFRIGERANTE CON 404	OK
TEMPERATURA: DECENSO EN 2 HORAS: INICIO 25°C FIN A -25 °C	
VOLTAJE DE OPERACIÓN: 13.5 VOLTIOS	

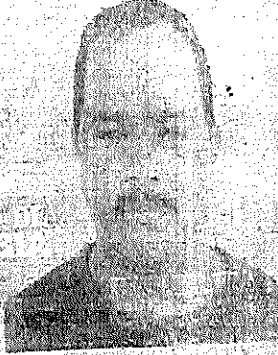
OBSERVACIONES: LA UNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA
TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE: JOSE LEONIDAS SALGADO R
PROXIMA REVISION: 9 DE MARZO 2026



JOSE LEONIDAS SALGADO ROMERO TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE
GERENTE

JOSE AIRE. KIL 7 VIA GIRON TEL 6463820 CEL 3112724186 B/MANGA Joséaire@hotmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA
NUMERO 80.431.822.
RODRIGUEZ PRIETO
APELLIDOS
CARLOS JULIO
NOMBRES
FIRMA
Carlos Julio Rodriguez P.



FECHA DE NACIMIENTO 04-ABR-1974
SOPO
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.62 O+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO
29-MAY-1992 SOPO
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GARCIA VARGAS
INDICE DERECHO



A-2708200-59155011-M-0080431822-20070116 03907 07016A 02 221748870



Libertad y Orden

REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 80431822

NOMBRE:

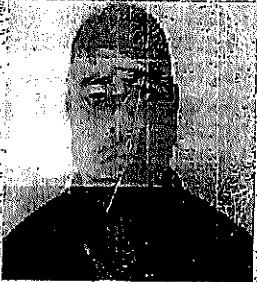
CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO

FECHA DE NACIMIENTO:

04-04-1974

SANGRE/RH:

O+



FECHA DE EXPEDICIÓN:

12-08-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR:

CONducir con LENTES

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR:

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

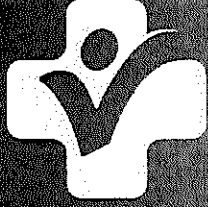
CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	12-08-2025	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	12-08-2025	PUBLICO





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC10000467687



**EXPERTOS
IPS S.A.S.**
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO

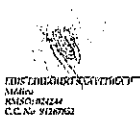
DOC: 80431822

FECHA: 7 enero del 2026

VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0004

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL





Yolanda Amparo Moreno
Bacteriología
C.C. No. 1095646239 - Bucaramanga

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

BPM No.
E-0004

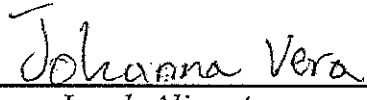
HACER CONSTAR QUE:

CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO
DOC: 80431822

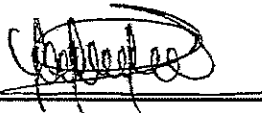
El(la) participante recibió capacitación en el curso de MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM), en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP

Se expide en Girón a los 7 días del mes de enero del 2026

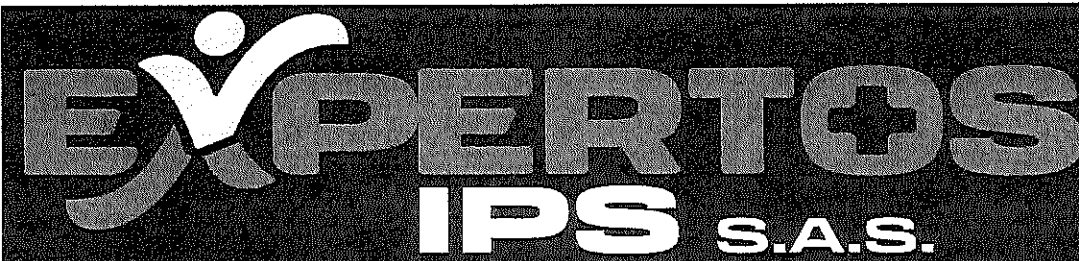


Johanna Vera
Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 091062-0684706



EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027



CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO

DOCUMENTO: 80431822

E-0004

Tras la valoración clínica integral y la revisión de los exámenes de laboratorio correspondientes, el(la) paciente **NO** presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El examen físico se encuentra dentro de parámetros normales, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Médico
R.M. 10.444.2013
Especialista en Salud Comunitaria
Luzmila 02-11-14

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.

Médico

RMSO: 24870

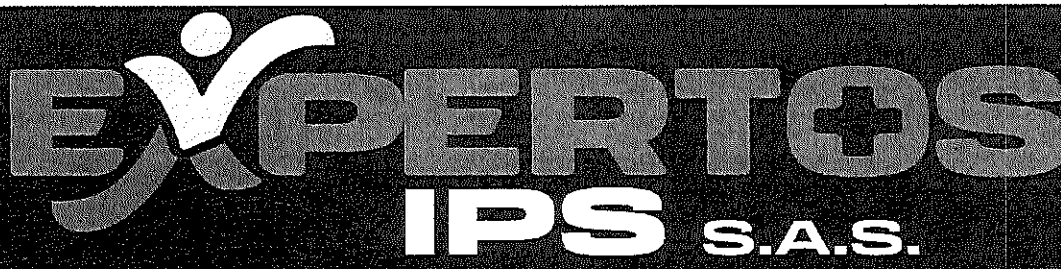
C.C. 91.267.852 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com

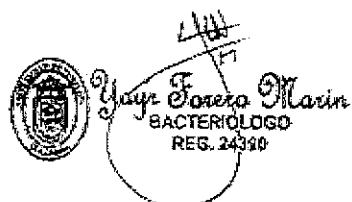


CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 7 DEL 2026
NOMBRE: CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO
DOCUMENTO: 80431822
E-0004

RESULTADOS LA IC LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO



Yayr Forero Marín
BACTERIOLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com

No. 4901699

RAMIREZ ZORRILLA
APELLIDOS

ORANGEL JOSE
NOMBRES

VEN
NACIONALIDAD
193417

M
SEXO

DNI Nro.

08-OCT-1953

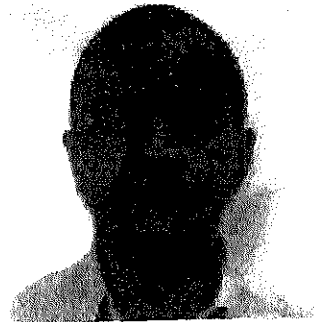
FECHA DE NACIMIENTO

01-DEC-2021BOGOTA D.C.

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

30-MAY-2031

FECHA DE VENCIMIENTO

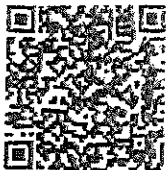


2.

FIRMA

NOTES

E0021145



INDICE DENECHO

El titular de este documento debe notificar a Migración Colombia cualquier cambio en la condición o información migratoria.

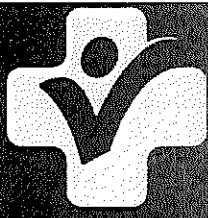
Juan Francisco Espinosa Palacios
Director General de Migración Colombia

MIGRACIÓN
MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES
www.migracioncolombia.gov.co

IPCOL4901699<<2<<<<<<<<<<<<<<<

5310083M3105308VENE0021145<<<9

RAMIREZ<ZORRILLA<<ORANGEL<JOSE



**EXPERTOS
IPS S.A.S.**
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: **ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA**

DOC: **4901699**

RECIBIA: **9 enero del 2026** VENCE: **9 enero del 2027**

CARNET No.
E-0020

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL



LUIS EDUARDO R. CAYCEDO
Médico
RMSO: 21670
C.C. 91.247.852 de Bucaramanga



Yigeli Ferrero Mery
Bacterióloga (B)
C.C. 1.899.646.259 de Bucaramanga

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

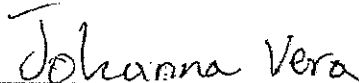
BPM No.
E-0020

HACE CONSTAR QUE:
ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA
DOC: 4901699

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP

Se expide en Girón a los 9 días del mes de enero del 2026

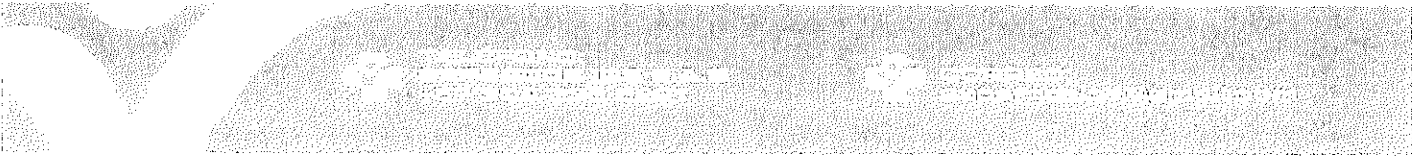


Johanna Vera
Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 091062-0684706



EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 9 días del mes de enero del 2027



CORREO:
expertosips@gmail.com



CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 9 DEL 2026

NOMBRE: ORANGEL JOSE RAMIREZ ZORRILLA

DOCUMENTO: 4901699

E-0020

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)

NO REACTIVA

FROTIS FARINGEO

MICROBIOTA NORMAL

COPROLOGICO

NO SE OBSERVA PARASITOS
INTESTINALES

KOH (UÑAS)

NEGATIVO



Yayr Forero Marín
BACTERIOLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)

C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com



Educación



UT
ALIMENTAR
+26

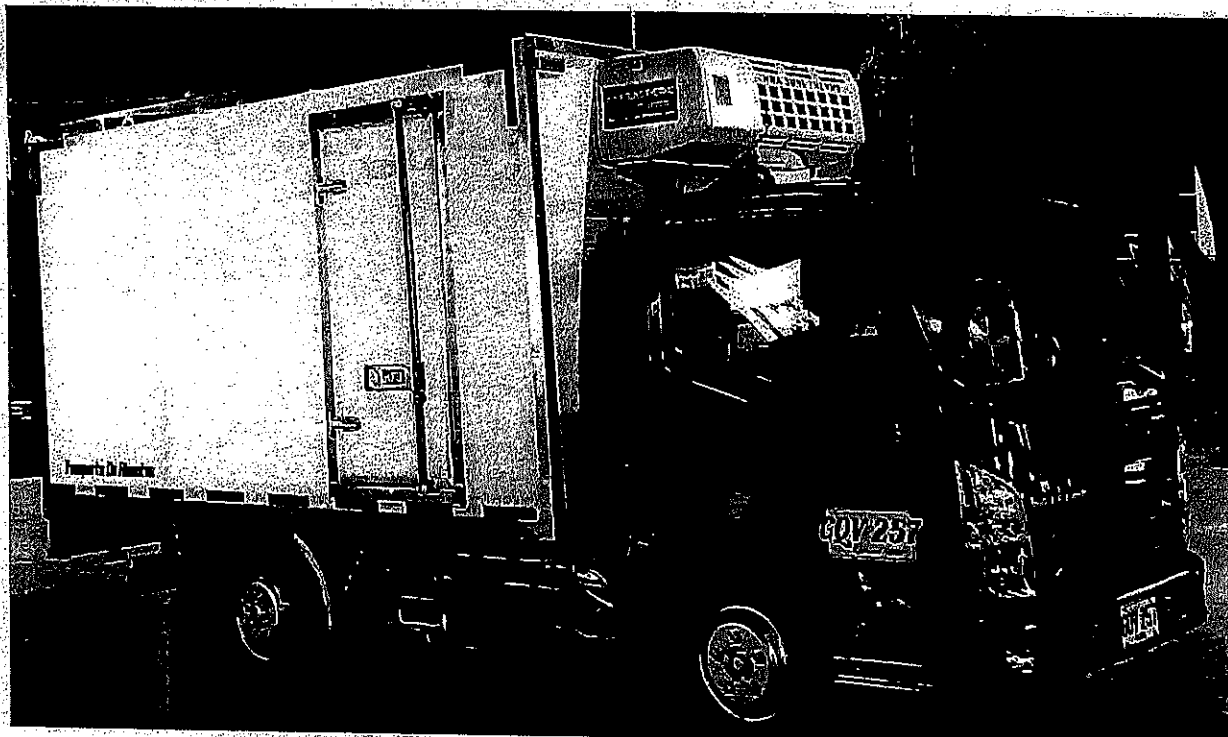
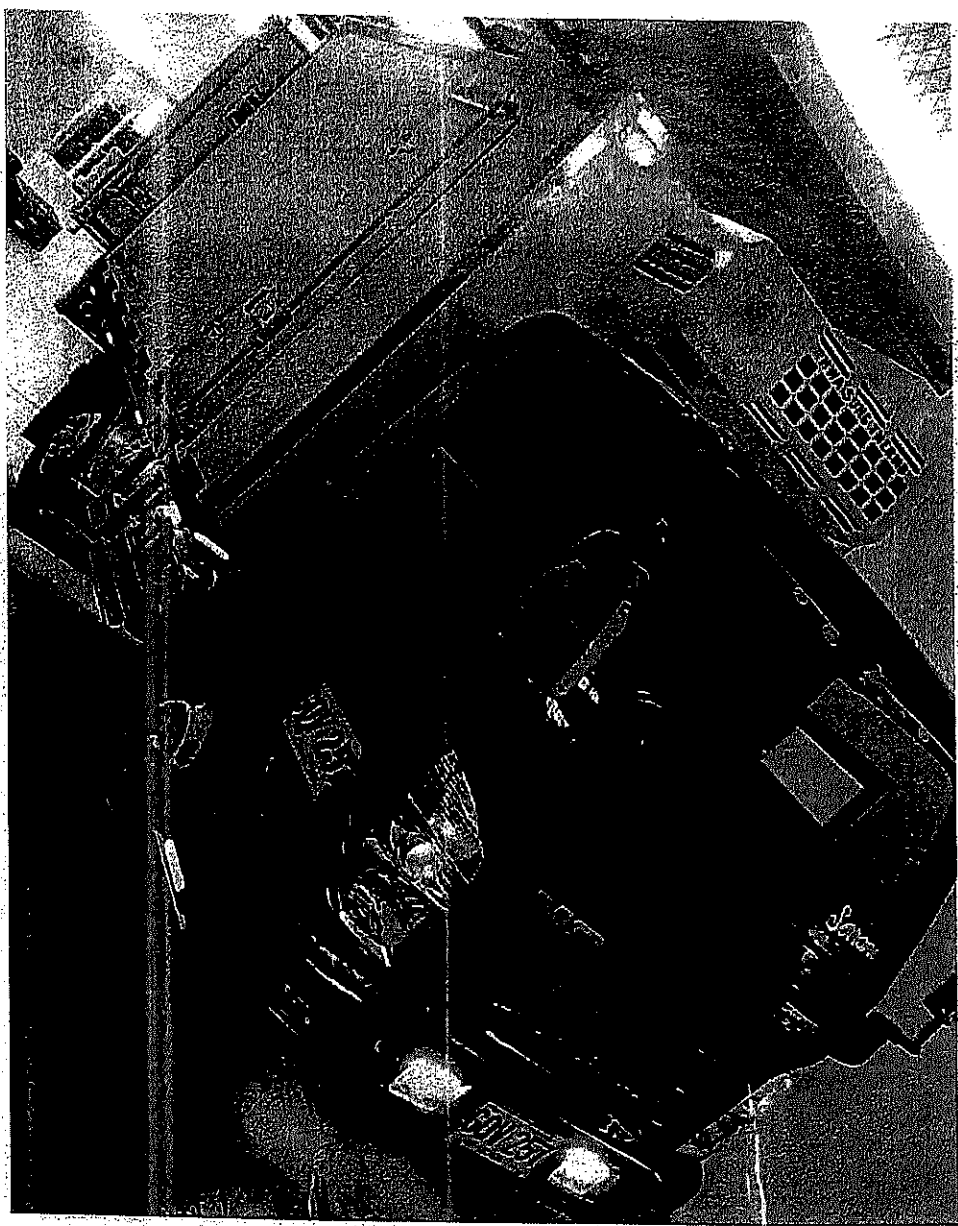
2159

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERADO**

**VEHICULO TRANSPORTE
REFRIGERDADO**

PLACA GQV 257

U.T. alimentar+26 -Grupo 1
E-mail: utalimentar26@gmail.com



¿Por qué elegir un camión?

CABINA

Cabina más amplia y confortable del mercado³ con diseño y estilo japones.

TRANSMISIÓN

Caja de velocidades GETRAG de Tecnología Alemana que permite un excelente comportamiento de ruta.

CHASIS

Capacidad de carga del 3,2 Toneladas¹

Largo Carrozable de 3,635 mm lo que permite tener una mayor capacidad de volumen de carga de carrocería de 20 m³⁴ (2,20 mts x 2,20 mts x 4,20 mts)

AIRE ACONDICIONADO

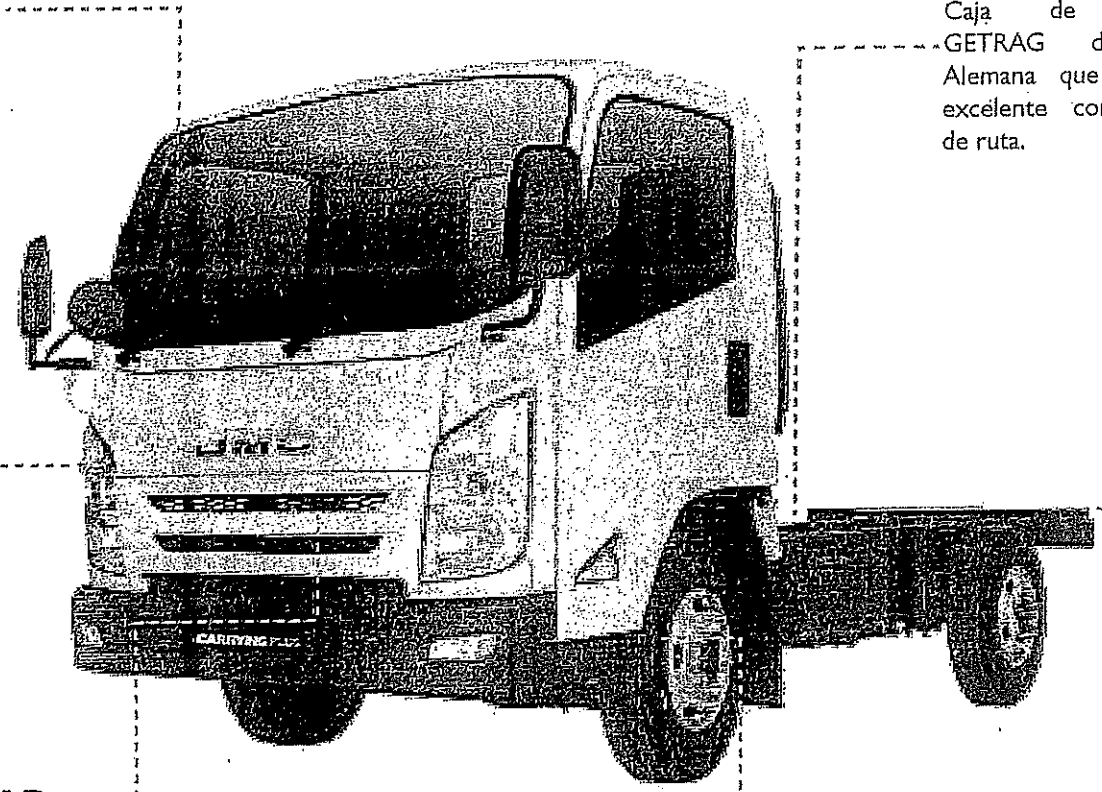
Incorporado de serie en todos los modelos Carrying Plus.

MANIOBRABILIDAD

Mayor rango de giro, lo que permite dar los giros más cerrados en calles angostas y de difícil acceso.

FRENOS

El camión Carrying Plus 3.2 T, cuenta con neumáticos y rines 7.00 R16 LT SELLOMATIC.



Las características de esta ficha técnica son ilustrativas y no constituye oferta comercial, las especificaciones pueden estar sujetas a cambios dependiendo de su efectiva disponibilidad y podrán variar de acuerdo con la versión comercializada en Colombia, JIANGLING MOTORS COLOMBIA S.A.S se reserva el derecho de realizar modificaciones sin previo aviso. Las características definidas del vehículo serán las que conozca y acepte el comprador de la correspondiente oferta mercantil y orden de pedido. (1) Longitud Carrozable (LC) hace referencia a la longitud aproximada de la carrocería, por favor remitirse a la correspondiente homologación de carrocería. (2) La capacidad de carga de chasis no incluye el peso de la carrocería, por favor remitirse a la correspondiente homologación de la carrocería. (3) Corresponde a las dimensiones registradas según homologación del vehículo y previos estudios comparativos del segmento (4) Volumen de carga correspondiente a la carrocería estándar tipo carga seca instalada en el vehículo (2,20 mts x 2,20 mts x 4,20 mts). Para más información consulte con asesor de confianza o acérquese a la vitrina autorizada más cercana. Fecha de realización: 30 de junio de 2021

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MOTOR

Modelo:.....JMC 2.8L JX493ZLQ4 Turbo Diesel Intercooler
Cilindraje:.....2.771 C.C
Número de Cilindros:.....4 Cilindros en Línea
Potencia:.....107 Hp @ 3.400 Rpm
Torque Máximo:.....26,51 Kg-m @ 2.000 Rpm
Sistema de Inyección:.....Common Rail BOSCH
Nivel de Emisiones:.....Euro IV con Sistema EGR

TRANSMISIÓN

Marca/Modelo:.....GETRAG JC528
Número de Marchas:.....5 Velocidades + Reversa
Relación de Transmisión Máx/Min:.....4.717/0,719

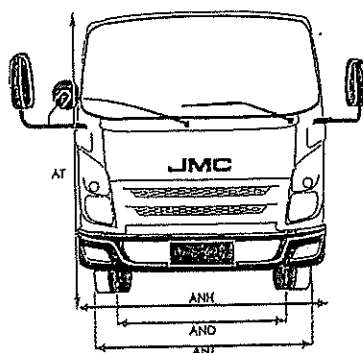
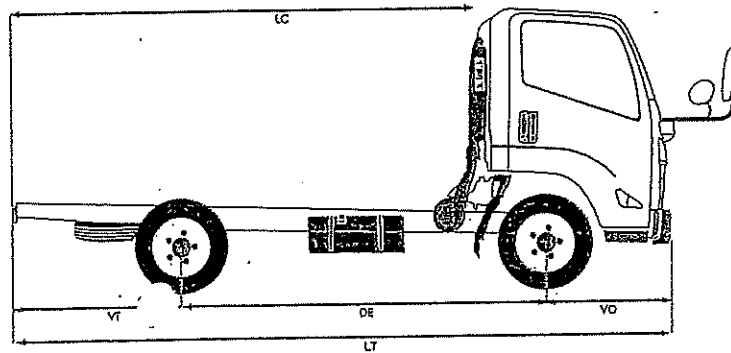
SUSPENSIÓN

Delantera:...Ballestas + Amortiguadores + Barra Estabilizadora
Trasera:Eje Rígido + Ballestas + Amortiguadores

DIMENSIONES

Longitud Total (LT):.....5.460 (mm)
Distancia Entre Ejes (DE):.....2.800 (mm)
Longitud Carrozable (LC):.....3.635 (mm)¹
Ancho Total Cabina (ANH):.....1.962 (mm)²
Alto Total (AT):.....2.260 (mm)
Voladizo Delantero (VD):.....1.065 (mm)
Voladizo Trasero (VT):.....1.535 (mm)
Ancho Llantas Delanteras (AND):.....1.965 (mm)
Ancho Llantas Traseras (ANT):.....1.968 (mm)

DIMENSIONES



DIRECCIÓN Y FRENOS

Tipo de Dirección:.....Asistida Hidráulicamente
Frenos:.....Tipo Tambor
Sistema de Frenado:.....Freno Ahogo
Freno de Parqueo:.....Manual
Asistencia de Frenado:.....ABS
Rin:.....7.00 R16 LT

EQUIPAMIENTO

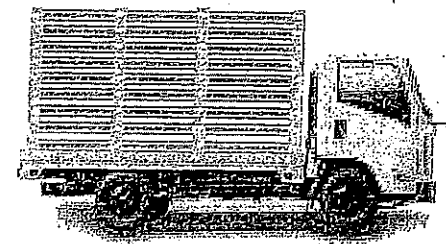
Bloqueo Central:.....
Toma 12V x 2:.....
Aire Acondicionado:.....
Faros Delanteros con Sistema de Altura Regulable:.....
Exploradoras:.....
Control de Audio en el Timón:.....
Elevavidrios Eléctricos:.....
Radio AM, FM, USB, SD:.....

CAPACIDADES DE CARGA

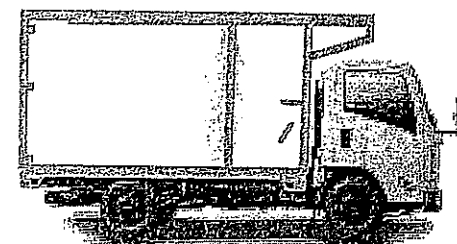
Peso Bruto Vehicular:.....4.995 (kg)
Capacidad de Carga:.....3.215 (kg)²
Capacidad Tanque de Combustible (L):.....64.35 L
Capacidad Volumen de Carrocería:.....20 (m³)⁴
Peso en Vacío:.....1.780 (kg)

LA CABINA MÁS AMPLIA DEL MERCADO³

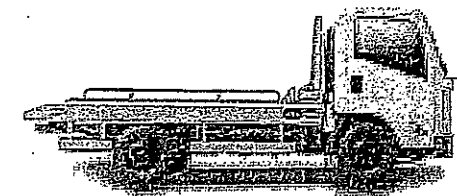
APLICACIONES



ESTACAS



FURGÓN



GRÚA

SISTEMA ANTIBLOQUEO DE FRENO	CONTROL ELECTRÓNICO DE FRENOS	ALERTA DE COLISIÓN FRONTAL	FRENADO AUTÓNOMO DE EMERGENCIA	SISTEMA DE SUJECIÓN INFANTIL	SISTEMA DE BOLSA DE AIRE O AIRBAG
✓	×	×	×	×	×

www.jmc.com.co

JMCCOLOMBIA @JMC_COLOMBIA





FECHA DE EXPEDICIÓN		VIGENCIA	
2025 4 14		2025 4 15 2026 4 14	

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4000065479	GQV257	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2771	2022

PASAJEROS	MARCA	CARROGERIA
2	JMC	FURGON
LINEA VEHICULO	JX1044TC4	

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
JX493ZLQ4-LC168031	LEFYECC20NHN00480	LEFYECC20NHN00480	2,26

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
MONSALVE GARCIA YADIRA	3183975486	CC	1102355867	PIEDRECUESTA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SU CURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDIDORA
1502	400	9771	AT1502 4000065479	FLORIDABLANCA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT	AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
310	\$ 580.700,00	\$ 301.900,00	\$ 2.100,00	A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 ¹ 701,68 ²	
TOTAL A PAGAR: \$ 884.700.00				B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
				C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
				D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

FIRMA AUTORIZADA

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o iOS.

- Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
 - Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
 - Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
 - Adquiera su SOAT en lugares autorizados.
- En caso de accidente de tránsito
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
 - Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 563 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
 - Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
 - Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales
Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorgue en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

Topes de cobertura gastos médicos
¹ Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.
Decreto 2644 de 2022.
² Para las demás tarifas no citadas en (1).



REPUBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE



LICENCIA DE TRANSITO No

10022713982

PLACA

GQV257

MARCA

JMC

LINEA

JX4044TG4

MODELO

2022

CILINDRADATE

2.771

COLOR

NEGRO

SERVICIO

PUBLICO

CLASE DE VEHICULO

CAMIONETA

TIPO CARRUGERIA

FURGON

COMBUSTIBLE

DIESEL

CAPACIDAD (KGPS)

2265

NUMERO DE MOTOR

JX493ZLQ4-LG168031

REG

N

VIN

LEFYEGG20NHN00480

NUMERO DE SERIE

LEFYEGG20NHN00480

REG

N

NUMERO DE CHASIS

LEFYEGG20NHN00480

REG

N

PROPIETARIO/APELLIDO(S)/NOMBRE(S)

MONSALVE GARCIA YADIRA

IDENTIFICACION

C.C. 4102355967

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE

POTENCIA HP

DECLARACION DE IMPORTACION

FECHA IMPORTACION

PUERTAS

LIMITACION A LA PROPIEDAD

FECHA MATRICULA

FECHA EXPIRACION

FECHA VENCIMIENTO

PRENDA - BANCO FINANADINA S.A.

FINANADINA ESTABLECIMIENTO BANCARIO

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TITOYITE GIRON

882021000022230

I

10/03/2021

2

13/04/2021

13/04/2021

107

102006433182



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA N°
96	48	101021100

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICION			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
					DESDE				HASTA				
		DIA	MES	AÑO	DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO	HORA	
ANEXO DE RENOVACION	1	2	4	2025	02	05	2025	24:00	02	05	2026	24:00	365

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	CC	1.098.694.119
DIRECCIÓN: TR 1 B NTE NO 7 C 2 BR LA ARGENTINA PS 3 Ciudad: PIEDECUESTA	TELEFONO	3142778861

ASEGURADO: YADIRA MONSALVE GARCIA	CC	1.102.355.867
DIRECCIÓN: CL 8 NRO. 14 - 82 APTO 201 Ciudad: PIEDECUESTA	TELEFONO	3142778861

BENEFICIARIO: BANCO FINANADINA SA	NIT	0-4
DIRECCIÓN: CARRERA 74 A N 52 A 40 Ciudad: BOGOTA, D.C.	TELEFONO	

EXPEDIDO EN: BUCARAMANGA	SUCURSAL: BUCARAMANGA	N° GRUPO:	PUNTO DE VENTA: NINGUNO
--------------------------	-----------------------	-----------	-------------------------

GENERO: FEMENINO	F. NACIMIENTO: 20/03/1988	EDAD: 37	OTROS COND. MEN A 25 AÑOS:	ESTADO CIVIL: CASADO	ACTIVIDAD:
------------------	---------------------------	----------	----------------------------	----------------------	------------

PRODUCTO: 2-GENIO COMERCIAL

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1: Codigo Fasecolda: 15812028 Tipo Vehículo: JX 1044TC4 MT 2800CC TD 4X Placas: GQV257 Chasis o Serie: LEFYEC20NHN00480 Capacidad de Carga: 3.00	Marca: JMC Carrocería o Remolque: DOBLE CABINA Color: NEGRO Localizador: Zona de Operación: AUTOS ZONA 07	Clase: CAMION Modelo: 2022 Motor: JX493ZLQ4-LC168031 Servicio/Trayecto: PUBLICO Descuento por NO reclamación: 0.00%
---	---	---

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES % MINIMO
-RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL		
DAÑOS BIENES DE TERCEROS	700,000,000.00	10% 1.00SMMLV
MUERTE O LESION UNA PERSONA	700,000,000.00	
MUERTE O LESION DOS O MAS PERSONAS	1,400,000,000.00	
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL	85,300,000.00	10% 0.00SMMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA	85,300,000.00	10% 0.00SMMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA	85,300,000.00	10% 3.00SMMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA	85,300,000.00	10% 0.00SMMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA	85,300,000.00	10% 3.00SMMLV
TERRORISMO	SI AMPARA	
TERREMOTO Y EVENTOS DE LA NATURALEZA	85,300,000.00	10% 1.00SMMLV
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION AL VEHIC	SI AMPARA	
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS COMERCIAL	SI AMPARA	
*(AP) ACCIDENTES PERSONALES	\$50,000,000	
*ORIENTACION MEDICA GENIAL	SI AMPARA	

VALOR ASEGURADO TOTAL \$ **2,185,300,000.00	PRIMA \$ ****2,571,027.00	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS \$ *****0.00	IVA REGIMEN COMEN \$ *****488,495.00	AJUSTE AL PESO \$ *****0	TOTAL A PAGAR EN PESOS \$ ****3,059,522.00
--	------------------------------	-----------------------------	------------------------	---	-----------------------------	---

PLAN DE PAGO CONTADO

TERMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTÍCULO 1066 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 30 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA.

TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 15/12/2016 - 1329 - P - 02 - EAU001A, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELEFONO: 6578485 - BUCARAMANGA

(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15/04/20201443P31000000E-VAP033ADR01), que se adjunta.

Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdeleestado.com

101021100



(415) 7709998021167 (8020) 11014113315760 (3900) 000003059522 (96) 20250601

REFERENCIA
PAGO:
1101411331576-0

PRIMA AUTORIZADA				EL TOMADOR			
DISTRIBUCION DEL COASEGURO				INTERMEDIARIOS			
CÓDIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CÓDIGO	TEO	NOUSSE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

USUARIO: HEYDIPEREZ 02/04/2025 01:02:31

Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB <https://www.segurosdeleestado.com/productos/productos/1041>

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGUROS DE AUTOMÓVILES
PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS
INDIVIDUAL

ANEXO DE RENOVACION

ANEXO No. 1

TOMADOR DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DIRECCION TR 1 B NTE NO 7 C 2 BR LA ARGENTINA PS 3 Ciudad: PIEDECUESTA

CC 1.098.694.119
TELEFONO 3142778861

DIRECCION
BENEFICIARIO BANCO FINANADINA SA
DIRECCIÓN CARRERA 74 A N 52 A 40 Ciudad: BOGOTA, D.C.

TELEFONO
NIT 0-4
TELEFONO

CLAUSULAS:

No obstante lo estipulado en las condiciones generales de la poliza, mediante esta clausula se conviene:
1-. El Beneficiario en caso de siniestro sera: (Descrito en la parte superior de este documento) Nit: (Descrito en la parte superior de este documento), hasta por el monto de la deuda.
2-. La presente poliza sera renovada automaticamente a su vencimiento y no sera revocada ni modificada sin previo aviso al beneficiario, con una antelacion no menor a treinta (30) dias calendario, mientras haya saldos a favor del beneficiario (acreedor prendario).
Las demas condiciones generales de la poliza no modificadas mediante el presente anexo continuan vigentes.

ANEXO DE RENOVACIO



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT: 860.009.578-9

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
96	48	101021100

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MESES	AÑO	DÍA	MESES	AÑO	HORA	DÍA	MESES	AÑO	HORA	
ANEXO DE RENOVACION	1	2	4	2025	02	05	2025	24:00	02	05	2026	24:00	365

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ										CC 1.098.694.119			
DIRECCIÓN: TR 1 B NTE NO 7 C 2 BR LA ARGENTINA PS 3 Ciudad: PIEDECUESTA										TELEFONO 3142778861			
ASEGURADO:										TELEFONO			
DIRECCIÓN:										TELEFONO			
BENEFICIARIO:										TELEFONO			
DIRECCIÓN:										TELEFONO			
EXPEDIDO EN: BUCARAMANGA		SUCURSAL BUCARAMANGA			N° GRUPO			NINGUNO PUNTO DE VENTA					

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL



PAGINA WEB



CORRESPONSALES BANCARIOS



Pagos con convenio *No aplica para transferencias

	Banco de Bogotá	Seguros del Estado S.A Cuenta Corriente 008465445
	Grupo Bancolombia	Seguros del Estado S.A Cuenta Convenio 47189

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
	\$ *****2,571,027.00		\$ *****0.00	\$ *****488,495.00	\$ *****0	\$ *****3,059,522.00

PLAN DE PAGO CONTADO
TÉRMINO PARA EL PAGO DE LA PRIMA: CONFORME AL PACTO EN CONTRARIO QUE PREVEE EL ARTÍCULO 1066 DEL CÓDIGO DEL COMERCIO, LAS PARTES ACUERDAN QUE EL PAGO DE LA PRIMA SE HARÁ A SEGUROS DEL ESTADO S.A., DENTRO DE LOS 30 DÍAS CALENDARIO SIGUIENTES A LA FECHA DE INICIACIÓN DE LA VIGENCIA INDICADA EN LA CARÁTULA DE LA PRESENTE PÓLIZA.
TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO DE SEGURO: LA MORA EN EL PAGO DE LA PRIMA DE LA PÓLIZA O DE LOS CERTIFICADOS O ANEXOS QUE SE EXPIDAN CON FUNDAMENTO EN ELLA, PRODUCIRÁ LA TERMINACIÓN AUTOMÁTICA DEL CONTRATO Y DARÁ DERECHO AL ASEGURADOR PARA EXIGIR EL PAGO DE LA PRIMA DEVENGADA Y DE LOS GASTOS CAUSADOS CON OCASIÓN DE LA EXPEDICIÓN DE LA PÓLIZA.

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 15/12/2016 - 1329 - P - 02 - EAU001A, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELÉFONO: 8578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO

BANCO	CHEQUE No.	VALOR
EFFECTIVO		
CHEQUE		
TOTAL \$		



REFERENCIA PAGO:
1101411331576-0

(415) 7709998021167 (8020) 11014113315760 (3900) 000003059522 (96) 20250601

DISTRIBUCIÓN DEL COASEGURO

CÓDIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CÓDIGO	TEO	NOVASE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

POLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS INDIVIDUAL

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

CCJNTE: 1.098.694.119

CERTIFICADO DE: ANEXO DE RENOVACION

POLEZA No.: 101021100

ANEXO No.: 1

NIJ. 2025.009.578-6

[illegible]

(*) RCE: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL, DMAG: DAÑOS DE MAYOR CUANTÍA, DMED: DAÑOS DE MENOR CUANTÍA, HMAJME: HUERTO DE MAYOR O MENOR CUANTÍA, TE: TERRENTOS

(*) VER EXCEPCIONES Y/O LIMITACIONES DE LA POLIZA.

ESTE CUADRO FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA CARATULA DE LA POLIZA

3

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE



CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES
No. 180768899

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT:	804017188	No. de Certificado de Acreditación:	10-OIN-064-004
Fecha de expedición:	2025/04/14	Fecha de vencimiento:	2026/04/14

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQV257	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	JMC	MODELO:	2022
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	2771	NRO. MOTOR:	JX493ZLQ4-LC168031
NRO. CHASIS:	LEFYECC20NHN00480	VIN:	LEFYECC20NHN00480
LÍNEA:	JX1044TC4		
COLOR:	NEGRO		
NOMBRE PROPIETARIO:	YADIRA MONSALVE G.		

FIRMA DEL RESPONSABLE
JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS			
CIUDAD PIEDICUESTA		FECHA 27-11-2023		ACTA N° 0497	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD		SECRETARIA DE SALUD			
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
* NOMBRE DEL PROPIETARIO YADIRA MONSALVE GARCIA					
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		* C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ No. de documento 1102355867			
* PLACA DEL VEHICULO 6QV257		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN 685176QV257			
TELÉFONOS 3506935884					
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO ORTI2606294@GMAIL.COM					
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN CRA 12 # 8-97					
* DEPARTAMENTO SANTANDER		* MUNICIPIO PIEDICUESTA			
* CLASE DEL VEHICULO: Camioneta ☒ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cuál FURGON					
* MARCA JMC		* MODELO 2022		* COLOR NEGRO	
* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO ALIMENTO PERECEDERO					
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐					
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO 21/7		* NÚMERO DE TRABAJADORES 1			
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN		día / mes / año		FAVORABLE ☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS ☐ DESFAVORABLE ☐	
				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN ☒ %	
* MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN ☒		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO ☐ Especifique:					
EVALUACIÓN			CALIFICACIÓN		
Aceptable (A)			Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Aceptable con Requerimiento (AR)			Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Inaceptable (I)			Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Crítico (C)			Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores		
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE		A	AR	I	HALLAZGOS
Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 516 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)		(12)	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS		A	AR	I	HALLAZGOS
Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 583, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)		(12)	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITERIO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Mins. 5 Art. 14, Norm. 12)	(13)			/	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Anexo II, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)				C
3.3	Prácticas Higiénicas (Resolución 2674/2013, Anexo II, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)	(13)				C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Anexo II, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)	(6)				C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36			La calificación del bloque corresponde al 100% del total del bloque	
4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITERIO
4.1	Existencia de servicios (Resolución 2674/2013, Anexo II, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100)	(15)			/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 100% del total del bloque	
5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRITERIO
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2078/1982 Art. 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000)	(20)			/	C
5.2	Etiquetado, Rotulado y Vida útil (Decreto 2078/1982 Art. 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000)	(5)			/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acto	

II. CONCEPTO SANITARIO			
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Sanción con una multa (N) si el concepto sanitario es malo	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
100% 0,0	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

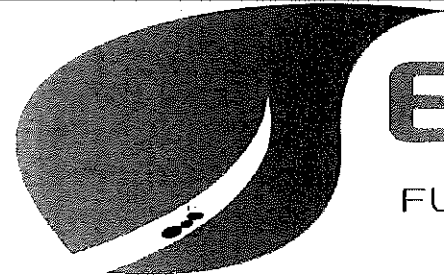
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO	
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N/A
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N/A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS	
Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente cumpliendo los hallazgos registrados en la presente acta.	

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD	
Si	☒ Cuál:

VI. OBSERVACIONES	
Por parte de la autoridad sanitaria:	/
Por parte del establecimiento:	/

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA	
Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de NOVIEMBRE del año 2025 en la Ciudad de MEDELLÍN.	
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO
FIRMA: VERO LUIS FAJERES	FIRMA: YADIRA MARCELO GARCIA
NOMBRE: VERO LUIS FAJERES	NOMBRE: YADIRA MARCELO GARCIA
CEDULA: 102350509	CEDULA: 102.355.867
CARGO: CP	CARGO: DUEÑA
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SACUP	INSTITUCIÓN: 69V257
AUTORIDAD SANITARIA	
FIRMA:	/
NOMBRE:	/
CEDULA:	/
CARGO:	/
INSTITUCIÓN:	/



EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQV-257

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: 09 de Enero de 2026.

Fecha próximo control el día: 09 de Julio de 2026.



EXPERTOS RBG



JOSE AIRE
AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION
EN TRANSPORTE
NIT 19472986



CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS EN VEHICULOS DE TRANSPORTE ALIMENTOS

FECHA	OCTUBRE 3 2025
PLACAS	GQV257
PROPIETARIO	YADIRA GARCIA MONSALVE
CEDULA	1102355867
EMPRESA	PROGRAMA DE ALIMENTACION
	ESCOLAR PAE
EQUIPO	DONGIN THERMO
SERIE	DM5005

MANTENIMIENTO PREVENTIVO:	OK
CORREAS	OK
POLEAS	OK
BALINERAS	OK
MOTORES COND	OK
MOTORES EVAPO	OK
ARNES ELECTRICO	OK
CONTROL TEMP	OK
EMBRAGUE	OK
COMPRESOR	OK
CAJA CONTROL	OK
RACORES Y CONEXIONES	OK
TUBERIAS	OK
FILTRO SECADOR	OK
VALVULAS SOLENOIDES	OK
VALVULAS DE EXPANSIÓN	OK
TEMPERATURAS	OK
DECONGELAMIENTO	OK
CARGA DE GAS REFRIGERANTE CON 404	OK
TEMPERATURA: DECENSO EN 2 HORAS: INICIO 25°C FIN A -22 °C	
VOLTAJE DE OPERACIÓN: 13.8 VOLTIOS	

OBSERVACIONES: LA UNIDAD SE ENCUENTRA EN PERFECTO ESTADO PARA
TRANSPORTE DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS
TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE: JOSE LEONIDAS SALGADO R
PROXIMA REVISION: 15 DE MARZO 2026



JOSE LEONIDAS SALGADO ROMERO TECNICO CERTIFICADO TRANSAIRE
GERENTE
JOSEAIR. KIL 7 VIA GIRON TEL 6463820 CEL 3112724186 B/MANGA Joséaire@hotmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
EN ELACION PERSONAL

1.102.372.019

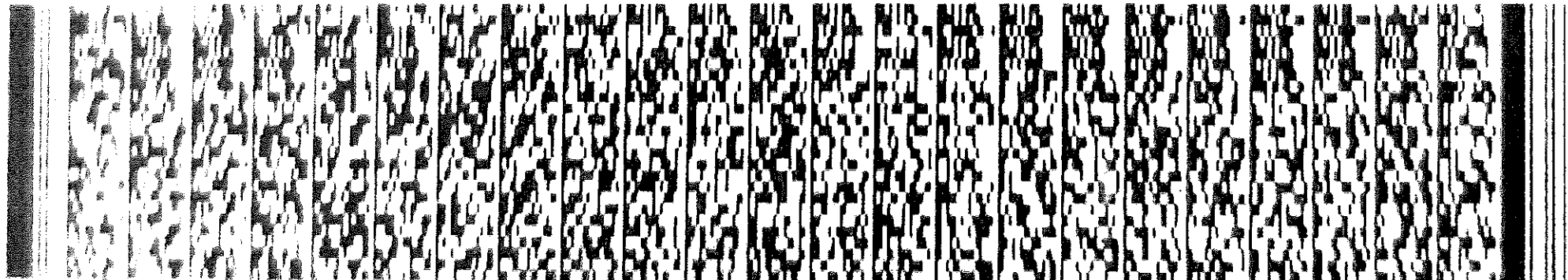
EN RANC GERRANO

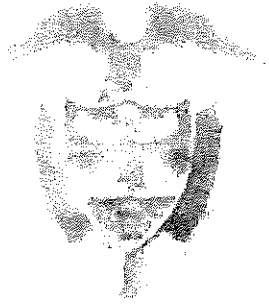
GUAR FERNANDO

GUAR Fernando S.S.



A large, circular, textured pattern resembling a fingerprint or a stylized eye, composed of numerous small, dark, irregular shapes arranged in concentric, swirling bands. The pattern is centered on a white background.





Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTES

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1102372019

NOMBRE

EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO

FECHA DE NACIMIENTO

21-09-1993

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

11-06-2024

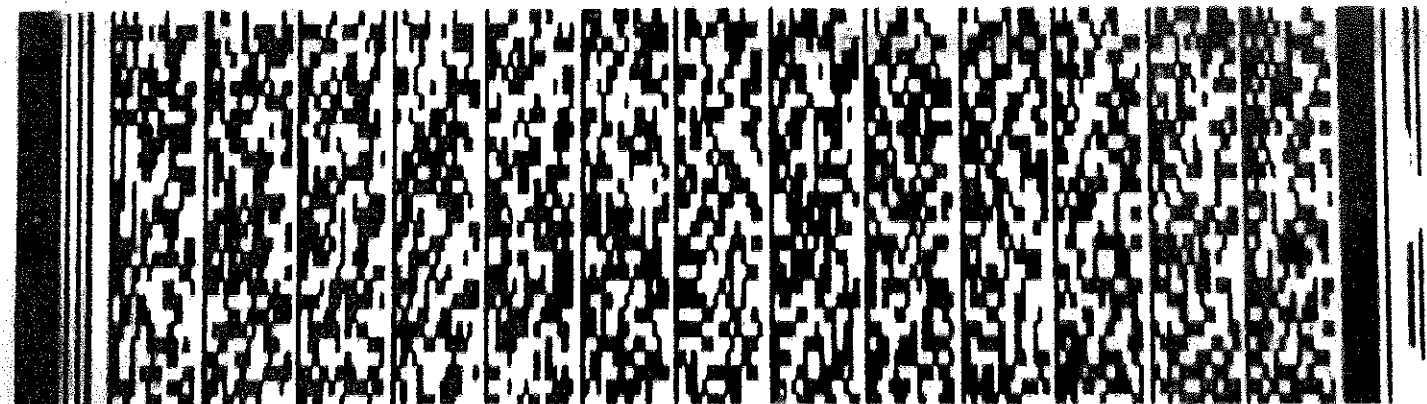
RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER



CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRIGICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	11-06-2034	PARTICULAR
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO. CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	11-06-2034	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO. CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS.	11-06-2027	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002426515

COMISION NACIONAL DE LICENCIAS



**EXPERTOS
IPS S.A.S.**
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

Nombre: **EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO**

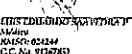
Doc: **1102372019**

Fecha: **Enero del 2026**

Vence: **8 enero del 2027**

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL


EDUARDO SERRANO SERRANO
Médico
Bacteriología
C.C. No. 138640299 - Bucaramanga


INSTITUCIÓN EXPERTOS IPS
Médico
Bacteriología
C.C. No. 9136781

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

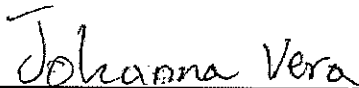
BPM No.
E-0008

HACE CONSTAR QUE:
EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO
DOC: 1102372019

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

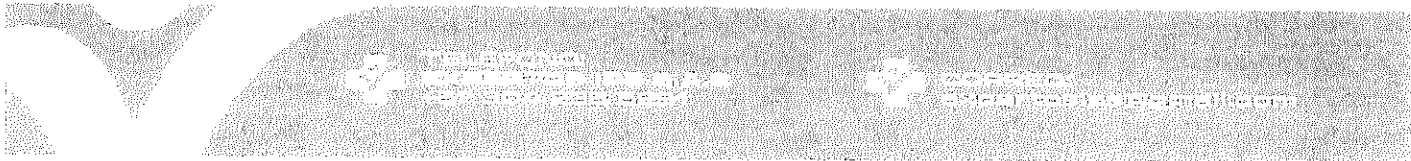
- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP

Se expide en Girón a los 8 días del mes de enero del 2026


Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 091062-0684706


EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 8 días del mes de enero del 2027





CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 8 DEL 2026

NOMBRE: EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO

DOCUMENTO: 1102372019

E-0008

Tras la valoración clínica integral y la revisión de los exámenes de laboratorio correspondientes, el(la) paciente **NO** presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El examen físico se encuentra dentro de parámetros normales, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Médico
R.M.O. 24870
Especialista Salud Comunitaria
Licencia 023024

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.852 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com



CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 8 DEL 2026

NOMBRE: EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO

DOCUMENTO: 1102372019

E-0008

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)

NO REACTIVA

FROTIS FARINGEO

MICROBIOTA NORMAL

COPROLOGICO

NO SE OBSERVA PARASITOS
INTESTINALES

KOH (UÑAS)

NEGATIVO

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION
CEDULA DE CIUDADANIA

NÚMERO 1.102.383.352

MENDEZ JAIMES

APELLIDOS

CESAR AUGUSTO

NOMBRES

Cesar Augusto M

FIRMA

FECHA DE NACIMIENTO 26-MAY-1997

BUCARAMANGA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.77 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

28-MAY-2015 PIEDECUESTA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

ADANA CURRUCHO

P-2716000-00730956-M-1102383352-20150997 0045670911A 1 44212867



**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES

DOC: 1102383352

VALIDA: 14 enero del 2026 **VENCE:** 14 enero del 2027

CARNET No.
E-0022

SEROLOGÍA	NO REACTIVA
COPROLOGICO	NORMAL
FROTIS DE GARGANTA	NORMAL
KOH (UÑAS)	NEGATIVO
FÍSICO	NORMAL

LUIS EDUARDO MAYEDRAVE
Médico
RUS 152.11976
C.C. 9.124.382 de Bucaramanga

Vega Torres María
Bacterióloga
C.C. 1.038.646.299 de Bucaramanga

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Celular: 304 235 5221

**EXPERTOS
IPS S.A.S.**

BPM No.
E-0022

HACE CONSTAR QUE:
CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES
DOC: 1102383352

El(la) participante recibió capacitación en el curso de **MANIPULADOR DE ALIMENTOS – BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**, en el cual se desarrollaron los siguientes contenidos temáticos:

- Generalidades de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Resolución 2674 de 2013 – Marco normativo aplicable
- Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA)
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos
- Edificación e instalaciones para procesos de alimentos
- Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Introducción al Sistema HACCP
- Programas de prerrequisitos
- Etapas preliminares del sistema HACCP

Se expide en Girón a los 14 días del mes de enero del 2026

Johanna Vera

Ing. de Alimentos

Matrícula Profesional No. 091062-0684706

[Firma]

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 14 días del mes de enero del 2027



CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 14 DEL 2026
NOMBRE: CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES
DOCUMENTO: 1102383352
E-0022

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

SEROLOGIA (VDRL)	NO REACTIVA
FROTIS FARINGEO	MICROBIOTA NORMAL
COPROLOGICO	NO SE OBSERVA PARASITOS INTESTINALES
KOH (UÑAS)	NEGATIVO


Yayr Forero Marín
BACTERIOLOGO
REG. 24390

Yayr Forero Marín
Bacteriólogo(a)
C.C. 1.098.646.299 de Bucaramanga

 TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221

 CORREO:
expertosips@gmail.com



CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: ENERO 14 DEL 2026

NOMBRE: CESAR AUGUSTO MENDEZ JAIMES

DOCUMENTO: 1102383352

E-0022

Tras la valoración clínica integral y la revisión de los exámenes de laboratorio correspondientes, el(la) paciente **NO** presenta evidencia de enfermedades infectocontagiosas, dérmicas o gastrointestinales que contraindiquen la manipulación de alimentos o su convivencia en la comunidad.

El examen físico se encuentra dentro de parámetros normales, incluyendo evaluación de órganos de los sentidos, sin hallazgos patológicos significativos.

Los análisis practicados no evidencian agentes patógenos de interés en salud pública relacionados con la actividad de manipulación de alimentos.

En consecuencia, el(la) evaluado(a) se considera:

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

El presente certificado se expide para los fines que el interesado estime pertinentes ante las autoridades sanitarias, en cumplimiento de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Dr. Luis Eduardo Saavedra P.
Médico General
R.M.O. 24870
Especialista Salud Comunitaria
Licencia 91.267.852

LUIS EDUARDO SAAVEDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.852 de Bucaramanga



TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221



CORREO:
expertosips@gmail.com



Educación

Alimentos para Aprender



UT
ALIMENTAR
+26

2185

VEHICULO TRANSPORTE

VEHICULO TRANSPORTE
FURGONADO

PLACA GQU 063

U.T. alimentar+26 -Grupo 1
E-mail: utalimentar26@gmail.com





MOTORES >>>>

Marca / Código	4JZ1-TCS
Tipo	Inyección directa
Ubicación	Longitudinal Delantero
Desplazamiento (cc)	2,999 cc
No. de Cilindros	4 en línea
Potencia (hp @ rpm)	150 @ 2800
Torque (kg-m @ rpm)	38 @ 1,280 - 2,800
Alimentación	V6S Turbo, intercooler
Sistema de Inyección	Common Rail
Nivel de Emisiones	Euro VI / SCR + DPD
Combustible	Diésel

TRANSMISIÓN >>>>

Marca / Código	ISUZU/MY6Z
Tipo	7M6 Vel.
Tracción	4x2
Relaciones:	
1ª (Baja / Alta)	5,979
6ª (Baja / Alta)	0,708
Relación Final de Eje	4,556

SISTEMA ELÉCTRICO >>>>

Alternador	24V-90 Amperios
Batería	12V - 68 AH
Voltaje sistema eléctrico	24V

CHASIS >>>>

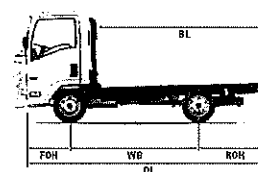
Dirección	Hidráulica asistida
Tipo de Suspensión	Muelle de hojas
Amortiguadores	Telescópicos de doble acción
Bastidor	Sección de canal escalonado
Llanta	205/75R17.5
Sistema de Frenos	Campana con ABS + EBD + ASR
Freno de escape	Tipo mariposa en el escape

EQUIPAMIENTO >>>>

Aire Acondicionado*	*Solo versión NHR AC
Vidrios eléctricos	SI
Dirección ajustable en altura y profundidad	SI
Limitador de velocidad ajustable	SI
Puerto de carga USB	SI
Kit de Herramientas	SI
Alarma de cabina abatida	SI

PESOS Y CAPACIDADES >>>>

Peso Bruto Vehicular (kg)	4,690
Capacidad de Carga (kg)	2,457
Capacidad máxima de ejes:	
Delantero (kg)	2,900
Trasero (kg)	3,100
Tanque de Combustible (L)	68
Tanque Urea (L)	10



DIMENSIONES >>>>

OL (Longitud total, mm)	4,730
WB (Distancia entre ejes, mm)	2,475
RTW (Ancho de llantas traseras, mm)	1,600
FTW (Ancho de trocha, mm)	1,815
BL (Longitud final cabina a final bastidor, mm)	3,157
FOH (Voladizo delantero, mm)	1,110
ROH (Voladizo trasero, mm)	1,345

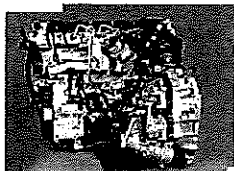
APLICACIONES >>>>



NUEVO NHR EURO VI INTELLIGENCE

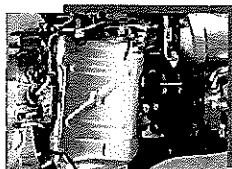


NUEVO MOTOR ISUZU 4JZ1-TCS



Motor 4JZ1-TCS >>>

Nuevo motor de alta tecnología en su sistema de control de emisiones cuenta con 160 Caballos de Potencia y 36 kg.-m. de Torque, permite ahora el cambio de aceite hasta 40.000 km. lo que genera un ahorro en los mantenimientos preventivos, aumentando la rentabilidad de tu negocio.



Filtro de Partículas DPF >>>

Mejora la eficiencia de la regeneración y reduce la cantidad de hollín producido en el sistema.



Variable Valve Timing >>>

(Válvulas de Tiempo Variables)
Sistema de ajuste de tiempo en el eje de levas de escape reduciendo el tiempo en alcanzar la temperatura adecuada y reducir emisiones contaminantes.



Sistema I-ART >>>

(Accurate Retention Technology)
La nueva tecnología I-ART, mejora la precisión y eficiencia de la inyección del combustible, con su memoria electrónica integrada al inyector que controla la presión del combustible.



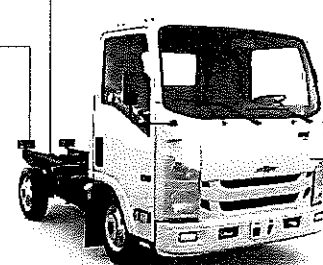
Sistema de Posttratamiento >>>

Torque de Urea
Nuevo sistema de control de emisiones SCR (Regeneración Catalítica Selectiva) con uso de urea automática, que reduce la formación de Óxidos Nitrosos (NOx).



Capacidad de Carga >>>

Es la mejor opción por su capacidad de carga de 2.457 kg y un Peso Bruto Vehicular de 4.600 kg.



Sistema de Asistencia de Arranque >>>

Facilita el arranque del vehículo en superficies inclinadas, evitando el desgaste prematuro del embrague.



Pantalla de Información Inteligente >>>

Pantalla digital inteligente que entrega información relevante: nivel de combustible, registro (km) para el cambio de aceite de motor, transmisión, dirección hidráulica y períodos de regeneración.

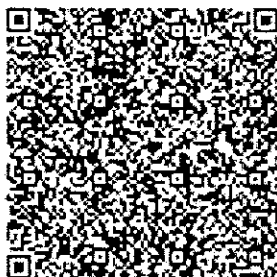
POTENCIA > PRODUCTIVIDAD > DURABILIDAD > INTELIGENCIA

EURO VI
INTERCITY

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA	HASTA
2025 11 11	DESDE LAS 00 HORAS DEL 2025 11 13	LAS 23:59 HORAS DEL 2026 11 12



ASEGURADORA



No. DE PÓLIZA 93855314 - 613920874		PLACA No. GQU063	CLASE DE VEHICULO CARGA O MIXTOS	SERVICIO PUBLICO	CILINDRAJE/VATIOS 2999	MODELO 2020
PASAJEROS 3	MARCA CHEVROLET LÍNEA VEHICULO NHR			CARROCERÍA FURGON		
No. MOTOR 4E5702		No. CHASIS ó No. SERIE 9GDNLR770LB016886		No. VIN 9GDNLR770LB016886		CAPACIDAD TON. 1,65
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR DIEGO GONZALEZ ORTIZ			TELÉFONO DEL TOMADOR 3142778861	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR CC	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR 1098694119	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR GIRON
CODIGO DE ASEGURADORA 1317	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA 14		CLAVE PRODUCTOR 13158	No. FORMULARIO 93855314	CIUDAD EXPEDICIÓN 11001	

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSTGA	TASA RUNT	AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
31	\$ 580.700	\$ 301.900	\$ 2.400	A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 ² 701,68 ³	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
TOTAL A PAGAR				B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77 ¹	
\$ 885.000				C. INCAPACIDAD PERMANENTE	HASTA 180 ⁴	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
FIRMA AUTORIZADA				D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750 ⁵	



¿SABÍAS QUE CON NUESTRO SEGURO TER-CERO PUEDES COMPLEMENTAR LA PROTECCIÓN QUE TE DA EL SOAT?

Seguro
Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.
Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recibo por todos los costos de atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fostga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

- Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT,

la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.seguros-mundial.com.co/proteccion-de-datos/. Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de cargar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

¹ El transporte y movilización de las víctimas a los establecimientos hospitalarios o clínicos se debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para este tipo de servicios, garantizando la atención oportuna y efectiva de la víctima.

² Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200. Decreto 2497 de 2022.

³ Para las demás tarifas no incluidas en el Decreto 2497 de 2022.

⁴ Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social.

⁵ Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social.

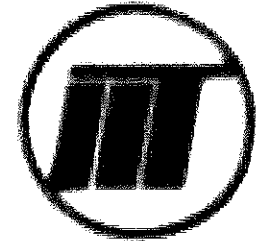
Digitally signed by COMPAÑIA
MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2025.11.11 10:25:24 -05:00



Justicia y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE



Scanned with
CamScanner

LICENCIA DE TRÁNSITO No.

10019529147

PLACA

GQU063

MARCA

CHEVROLET

LINEA

NHR

MODELO

2020

CILINDRADA CC

2.999

COLOR

BLANCO NIEBLA

SERVICIO

PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO

CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA

FURGON

COMBUSTIBLE

DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ

1650

NUMERO DE MOTOR

4E5702

REG

N

VIN

9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE

9GDNLR770LB016886

REG

N

NUMERO DE CHASIS

9GDNLR770LB016886

REG

N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)

GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACION

C.C. 1098694119

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE

POTENCIA HP

104

DECLARACION DE IMPORTACION

I/E FECHA IMPORT.

PUERTAS

032019001643530

I 07/10/2019

2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

**PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO**

FECHA MATRÍCULA

FECHA EXP. LIC. TTO.

FECHA VENCIMIENTO

29/10/2019

29/10/2019

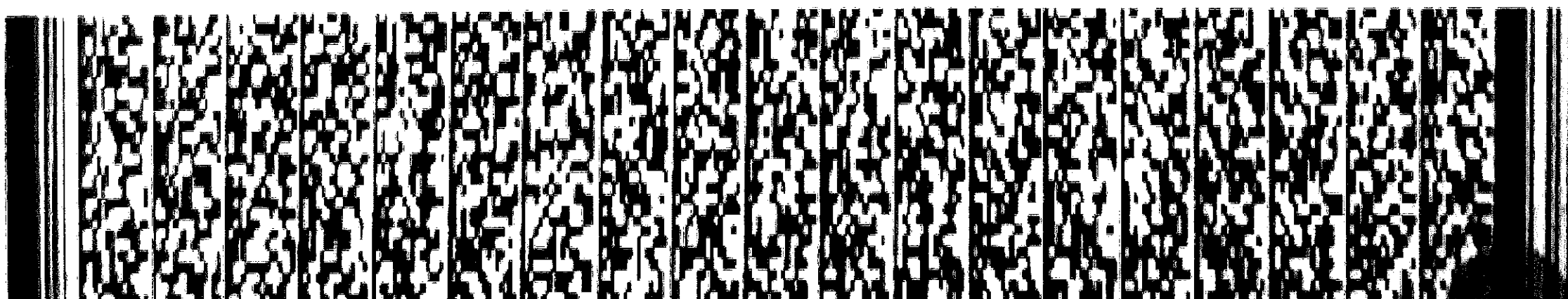
ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



Scanned with
CamScanner

2192



LT02005689613



CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
96	48	101023139

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EXPEDICION			VIGENCIA								NUMERO DE DIAS
		DIA	MES	AÑO	DESDE				HASTA				
					DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO	HORA	
EMISION ORIGINAL	0	6	10	2025	02	10	2025	24:00	02	10	2026	24:00	365
TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCION: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC		1.098.694.119 TELEFONO 3142778861	
ASEGURADO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ DIRECCION: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										CC		1.098.694.119 TELEFONO 3142778861	
BENEFICIARIO: G.M. FINANCIAL COLOMBIA S.A. COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO DIRECCION: CL 98 NRO. 22 - 64 Ciudad: MANIZALES										NIT		860.029.396-8 TELEFONO 6506632	
EXPEDIDO EN:		SUCURSAL			N° GRUPO				PUNTO DE VENTA				
BUCARAMANGA		BUCARAMANGA							NINGUNO				

DATOS DEL CONDUCTOR-HABITUAL					
GENERO:	F.NACIMIENTO:	EDAD:	OTROS COND.MEN A 25 AÑOS:	ESTADO CIVIL:	ACTIVIDAD:
MASCULINO	12/10/1990	35		CASADO	NO ESPECIFICADA

PRODUCTO: 2-GENIO COMERCIAL

DESCRIPCION DEL VEHICULO RIESGO 1:
Codigo Fasecolda: 01612194 Marca: CHEVROLET Clase: CAMION
Tipo Vehiculo: NHR [3] 700P REWARD (10 MT 3 Carrocería o Remolque: FURGON Modelo: 2020
Placas: GQU063 Color: BLANCO NIEBLA Motor: 4E5702
Chasis o Serie: 96DNLR770LB016886 Localizador: Servicio/Trayecto: PUBLICO
Capacidad de Carga: 2.00 Zona de Operacion: SANTANDER Descuento por NO reclamación: 0.00%

AMPAROS CONTRATADOS	VALOR ASEGURADO	DEDUCIBLES & MINIMO
-RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL		
DAÑOS BIENES DE TERCEROS	700,000,000.00	10% 1.00SMMLV
MUERTE O LESION UNA PERSONA	700,000,000.00	
MUERTE O LESION DOS O MAS PERSONAS	1,400,000,000.00	
ASISTENCIA JURIDICA	SI AMPARA	
PERDIDA TOTAL Y/O DESTRUCCION TOTAL	121,300,000.00	10% 0.00SMMLV
DAÑOS PARCIALES DE MAYOR CUANTIA	121,300,000.00	10% 0.00SMMLV
PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA	
DAÑOS PARCIALES DE MENOR CUANTIA	121,300,000.00	10% 3.00SMMLV
HURTO DE MAYOR CUANTIA	121,300,000.00	10% 0.00SMMLV
HURTO DE MENOR CUANTIA	121,300,000.00	10% 3.00SMMLV
TERRORISMO	SI AMPARA	
GASTOS DE GRUA, TRANSPORTE Y PROTECCION AL VEHIC	SI AMPARA	
ASISTENCIA EN VIAJES VEHICULOS COMERCIAL	SI AMPARA	
*(AP) ACCIDENTES PERSONALES	\$50,000.000	
*ORIENTACION MEDICA GENIAL	SI AMPARA	

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	IVA-RÉGIMEN COMÚN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
\$ **2,221,300,000.00	\$ *****3,304,687.00		\$ *****0.00	\$ *****627,892.00	\$ *****0	\$ *****3,932,589.00

PLAN DE PAGO CONTADO

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 21/06/2024-1329-P-03-00000EAU001C2024-DR01, ADJUNTA.
PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-08, TELEFONO: 6578485 - BUCARAMANGA
(*) Estas coberturas son un beneficio otorgado por Seguros del Estado S.A, las cuales son emitidas por Seguros de Vida del Estado. Las condiciones particulares y generales que aplican podrán ser consultadas en www.segurosdevidadelestado.com. Clausulado general forma (15/04/20201449P31080000E-VAP033ADR01), que se adjunta.
Usted puede consultar esta póliza en www.segurosdeleestado.com



REFERENCIA
PAGO:
1101411360842-9

101023139

FORMA AUTORIZADA				EL TOMADOR			
DISTRIBUCION DEL COASEGURO				INTERMEDIARIOS			
CÓDIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CÓDIGO	TIPO	NOMBRE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

USUARIO: SILVIADIAZ 06/10/2025 11:11:11

Recuerde que información referente a clausulados y demás la podrás encontrar en nuestra página WEB <https://www.segurosdeleestado.com/productos/productos/1041>
Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



CARÁTULA PÓLIZA DE SEGUROS DE AUTOMÓVILES
PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS
INDIVIDUAL

EMISION ORIGINAL		ANEXO No. 0	
TOMADOR	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	CC	1.098.694.119
DIRECCION	CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA	TELEFONO	3142778861
DIRECCION		TELEFONO	
BENEFICIARIO	G.M. FINANCIAL COLOMBIA S.A. COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO	NIT	860.029.396-8
DIRECCIÓN	CL 98 NRO. 22 - 64 Ciudad: MANIZALES	TELEFONO	6506632

CLAUSULAS:

No obstante lo estipulado en las condiciones generales de la poliza, mediante esta clausula se conviene:

1-. El Beneficiario en caso de siniestro sera: (Descrito en la parte superior de este documento) Nit: (Descrito en la parte superior de este documento), hasta por el monto de la deuda.

2-. La presente poliza sera renovada automaticamente a su vencimiento y no sera revocada ni modificada sin previo aviso al beneficiario, con una antelacion no menor a treinta (30) dias calendario, mientras haya saldos a favor del beneficiario (acreedor prendario).

Las demas condiciones generales de la poliza no modificadas mediante el presente anexo continuan vigentes.



SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

NIT. 860.009.576-6

CARÁTULA PÓLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES
TIPO DE POLIZA INDIVIDUAL

SUC.	RAMO	POLIZA No.
96	48	101023139

CLASE DE DOCUMENTO	N° ANEXO	FECHA EMISIÓN			VIGENCIA								NÚMERO DE DÍAS
		DÍA	MES	AÑO	DESDE			HORA	HASTA			DIAS	
EMISION ORIGINAL	0	6	10	2025	02	10	2025	24:00	02	10	2026	24:00	365

TOMADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ										CC 1.098.694.119			
DIRECCIÓN: CR 12 NRO. 8 - 91 Ciudad: PIEDECUESTA										TELEFONO 3142778861			
ASEGURADO:										TELEFONO			
DIRECCIÓN:										TELEFONO			
BENEFICIARIO:										TELEFONO			
DIRECCIÓN:										TELEFONO			
EXPEDIDO EN:	SUCURSAL			N° GRUPO			PUNTO DE VENTA						
BUCARAMANGA	BUCARAMANGA						NINGUNO						

DATOS DEL CONDUCTOR HABITUAL

Recuerda que puedes actualizar tus datos de contacto conforme a la Ley 2300, a través de nuestras páginas:

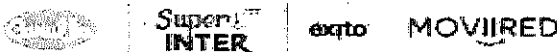
www.segurosdelestado.com
o www.segurosdevidadelestado.com

Ve a la opción PQR y selecciona el tipo de solicitud:
Acceso a la información

CONOCE LOS MEDIOS DE PAGO



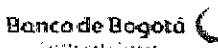
CORRESPONDIENTES BANCARIOS



PAGOS CON CONVENIO No aplica para transferencias



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 47189



Seguros del Estado
Cuenta Convenio 008455445

VALOR ASEGURADO TOTAL	PRIMA	PRIMA ACCIDENTES PERSONALES	GASTOS	ICA REGIMEN COMUN	AJUSTE AL PESO	TOTAL A PAGAR EN PESOS
	\$ *****3,304,697.00		\$ *****0.00	\$ *****627,892.00	\$ *****0	\$ *****3,932,589.00

PLAN DE PAGO	CONTADO
--------------	---------

HACEN PARTE DE LA PRESENTE PÓLIZA, LAS CONDICIONES GENERALES CONTENIDAS EN LA FORMA 21/06/2024-1329-P-03-00000EAU001C2024-DR01, ADJUNTA.

PARA EFECTOS DE CUALQUIER NOTIFICACIÓN, LA DIRECCIÓN DE SEGUROS DEL ESTADO S.A. ES: Calle 44 No 36-06, TELEFONO: 6578486 - BUCARAMANGA

FORMA DE PAGO		
BANCO	CHEQUE No.	VALOR
EFFECTIVO		
CHEQUE		
TOTAL \$		



(415) 7709998021167 (8020) 11014113608429 (3900) 000003932589 (96) 20261002

REFERENCIA
PAGO:
1101411360842-9

DISTRIBUCION DEL COASEGURO				INTERVENIENTOS			
CÓDIGO	COMPANIA	% PARTICIPACION	PRIMA	CÓDIGO	TRC	NOMBRE	% PARTICIPACION
1	ESTADO	0.00	0.00	154014	AGENCIA	SOLUCIONES EN SEGUROS CONSU	100.00

COPIA PARA PAGO EN BANCOS NO NEGOCIABLE

POLIZA DE SEGURO DE AUTOMÓVILES LIVIANOS INDIVIDUAL

1. TONADOR: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

CCJNTE: 1,098,694,119

CERTIFICADO DE: EMISION ORIGINAL

POLIZA No.: 101023139

ANEXO No.: 0



NYT. 860.009.578-6

SEGUROS
DEL
ESTADOS A.

[illegible]

(*) RCE: RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL, DMAG: DAÑOS DE MAYOR CUANTIA, DMEN: DAÑOS DE MENOR CUANTIA, HURTO: HURTO DE MAYOR O MENOR CUANTIA, TE: TERRENTO

(*) VER EXCEPCIONES Y/O LIMITACIONES DE LA FOLIA.

ESTE CUADRO FORMA PARTE INTEGRANTE DE LA CARATULA DE LA POLIZA

Oficina Principal: AUTOPISTA NORTE # 103 - 60, PISO 5 Telefono: 601-2186977, 601-6019330



REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden



CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES
No. 185247553

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNICO MECANICO S.A

NIT:	804017188	No. de Certificado de Acreditación:	10-OIN-064
Fecha de expedición:	2025/11/12	Fecha de vencimiento:	2026/11/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQU063	CLASE:	CAMIONETA
MARCA:	CHEVROLET	MODELO:	2020
SERVICIO:	Público	COMBUSTIBLE:	DIESEL
CILINDRAJE:	2999	NRO. MOTOR:	4E5702
NRO. CHASIS:	9GDNLR770LB016886	VIN:	9GDNLR770LB016886
LÍNEA:	NHR		
COLOR:	BLANCO NIEBLA		
NOMBRE PROPIETARIO:	DIEGO A. GONZALEZ O.		

FIRMA DEL RESPONSABLE
JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

		ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS			
CIUDAD	PIEDECUESTA		FECHA	11/11/2025	
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD	SECRETARIA DE SALUD		ACTA N°	0494	
IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO					
* CAMPO OBLIGATORIO					
* NOMBRE DEL PROPIETARIO	PIEGO ARIANDO GONZALEZ				
* DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	* C.C.	☒	* C.E.	☐	* NIT
					No. de documento
					1098694119
* PLACA DEL VEHÍCULO	6QU 063		* NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	685476QU 063	
TELÉFONOS	320 304 0020				
CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO	ORTIZ6006294@GMAIL.COM				
* DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	CRA 12 # 8-91				
* DEPARTAMENTO	SANTANDER		* MUNICIPIO	PIEDECUESTA	
* CLASE DEL VEHÍCULO:	Camioneta	☐	Camión	☐	Moto
					☐
					☒
					Cuál
					FURGON
* MARCA	CHEVROLET		* MODELO	2020	
					* COLOR
					BLANCO NIEBLA
* TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO	ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO				
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN:	SI	☐	NO	☒	
* HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO	21/7		* NÚMERO DE TRABAJADORES	1	
CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA					
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20/11/2024		FAVORABLE	☐	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
			FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	☐	%
			DESFAVORABLE	☐	
* MOTIVO DE LA VISITA					
PROGRAMACIÓN	☒		SOLICITUD DEL INTERESADO	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	☐		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				
EVALUACIÓN			CALIFICACIÓN		
Aceptable (A)			Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Aceptable con Requerimiento (AR)			Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Inaceptable (I)			Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar		
Crítico (C)			Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores		
I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO					
1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art. 57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013, Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004, Art. 4.)	(12)	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5, Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 635 de 2013.)	(12)	6	0	
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		12		La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Num. 12)	13	1.5	0	/	C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numeral 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36, Artículos 35, Numeral 3 y 7)	13	6.5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36)	6	3	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4 SANEAMIENTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
4	Limpeza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 28, Num. 4 y 5)	15	7.5	0	/	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		15			La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5 VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373, Decreto 501 de 1984 Art. 69, 97, 98, 99, Resol. 2674/2013 Art. 29, Num. 6, 7, 8 Art. 30, Parágrafo 1 y 2)	20		0	/	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 557 de 1984, Art. 73, Decreto 5109 de 2005, Resol. 2674/2013, Art. 19, Numeral 2, Art. 29, Num. 1.)	5	2.5	0		C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		25			La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	
II. CONCEPTO SANITARIO						
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccionar con una X el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO		En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.	
100% 0,0	☒ FAVORABLE		90-100%			
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		60 - 89,9%			
	☐ DESFAVORABLE		< 59,9%			
III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO						
NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS		N.A				
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS		N.A				
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						
Sí ☒ No ☐ Cuál: /						
VI. OBSERVACIONES						
Por parte de la autoridad sanitaria:						
/						
/						
/						
Por parte del establecimiento:						
/						
/						
/						
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA						
Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de PLETELVESTIA						
POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA				POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO		
FIRMA: PEDRO LUIS PAILEVES 13				FIRMA: Diego Gonzalez		
NOMBRE: PEDRO LUIS PAILEVES 13				NOMBRE: Diego G		
CÉDULA: 1102350509				CÉDULA: 1048.694.119		
CARGO: CPS				CARGO: CONDUCTOR		
INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD				INSTITUCIÓN: N.A		
AUTORIDAD SANITARIA						
FIRMA:						
NOMBRE:						
CÉDULA:						
CARGO:						
INSTITUCIÓN:						



EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-063

Ha realizado un Control Integrado de Plagas en todas sus áreas, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: 7 de Enero de 2026. Fecha próximo control el día: 7 de Julio de 2026.



EXPERTOS RBG