64210

ACTA VISITA
CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS - CPA

Consorcio Somos Florida

64211

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Florida · Aprendes · Alcaldía de Floridablanca				FORMATO DE VERIFICACION PARA PLANTA DE PRODUCCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR -CPA			
Operador	CONSORCIO SOMOS Florida	N° contrato	COTPECNTR 716672	ETC	MUNICIPIO DE FLORIDABLANCA		
Dirección de la Planta	Cr 31 No 528-160	Fecha Visita	27-02-2026	Visita Tecnica	X	Visita No.	
Visita de verificacion de ETA	NA		Visita verificacion de SPOR		NA		
Nombre de quien atiende la visita	Jorge Alexander Castro	Nombre de quien realiza la visita	Robinson Ordoñez		Hora de Inicio	9:00AM	
Cargo	Coordinador CPA	Cargo	Ing Alimentos		Hora de terminacion	11:20AM	
Cuenta con concepto sanitario vigente	SI	X	Fecha de la ultima visita	07-11-2025			
	NO		concepto:	Favorable	Calificacion	96%	

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad tecnica sanitaria en la planta de produccion del operador de suministro de alimentos al programa de alimentacion escolar -PAE

PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCENTAJE	100%	CALIFICACION CUALITATIVA	muy Bueno

CONCEPTO FINAL

<69.9% Deficiente	De 70-84% Aceptable	De 85-94% Bueno	De 95-100% Muy bueno

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Localización y diseño.(Resolucion 2674/2013, Articulo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Articulo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Articulo 33, Numeral 8)	1	
2	Condiciones de pisos y paredes.(Resolucion 2674/2013, Articulo 7, Numeral 1, 2. Articulo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	1	
3	Techos, iluminación y ventilación.(Resolución 2674/2013, Articulo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Articulo 33, Numeral 4.)	1	
4	Instalaciones sanitarias. (Resolucion 2674/2013, Articulo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Articulo 32, Numeral 9 y 11.)	1	
	TOTAL CUMPLIMIENTO DE LAS INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
PUNTAJE ESPERADO	4	**PUNTAJE OBTENIDO**	4	**PORCENTAJE**	100%		

II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	Se cuenta con un programa documentado e implementado de calidad de agua potable, actividades de monitoreo, registro y verificacion, documentados.	1	
6	Condiciones de equipos y utensilios.(Resolución 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Articulo 10, Numerales 2 y 3. Articulo 34.)	1	
7	Superficies de contacto con el alimento.(Resolución 2674/2013, Articulo 8, Articulo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Articulo 34, Articulo 35, Numeral 8 y 10.Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	1	
8	Se cuenta con un programa documentado e implementado de control integrado de plagas, diagnostico, registro, verificacion y medidas ejecutadas.	1	
9	La planta realiza operaciones de limpieza y desinfeccion aplicada a las superficies de las instalaciones, utencilios y equipos del establecimiento que no estan en contacto con el alimento (cronograma, registro y procedimiento).	1	
10	Los baños y vestieres se mantienen en condiciones sanitarias, en correcto estado de funcionamiento y dotados.	1	
	TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO		

64212

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
11	Estado de salud (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	1	
12	Reconocimiento médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	1	
13	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.)	1	
14	Educación y capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE PROCESO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	Control de materias primas e insumos (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 . Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3 Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011,Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	1	
16	Prevención de la contaminación cruzada (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7. Artículo 18, Numeral 7. Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4.)	1	
17	Manejo de temperaturas (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425 Resolucion 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1. 3.2. 3.3 y 5.)	1	
18	Condiciones de almacenamiento.(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	1	
19	Suministro y calidad de agua potable (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)	1	
20	Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	1	
21	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.)	1	
22	Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	1	
23	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolucion 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)	1	
24	Soportes documentales de saneamiento (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE EMPAQUE, DESPACHO Y TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	El empaque y rotulado se realiza en condiciones que elimina la posibilidad de contaminacion del alimento y el area exclusiva para este fin (resolucion 2674 del 2013)	1	
26	Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 articulo 16 resolucion 2674, resolucion 5109 del 2005, resolucion 1505 del 2011 y resolucion 333 del 2011)	1	
27	Los vehiculos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, seguro obligatorio de accidentes de transito SOAT, tarjeta de propiedad y revision tecnico mecanica cuando aplique.	1	
28	El conductor y auxiliar de transporte cuenta con el certificado medico de manipulacion de alimentos y capacitacion en buenas practicas de manipulacion de carnes y productos carnicos comestibles	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE EMPAQUE, DESPACHO Y TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

64213

VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
29	La planta a diseñado e implementado un programa de proveedores para controlar las materias primas, insumos y material de empaque de forma que cumpla con los requisitos sanitarios; Criterios de aceptacion y rechazo para cada uno de los productos que ingresan al establecimiento.	1	
30	La planta cuenta con laboratorio propio o contratado que este autorizado por la entidad sanitaria competente con el fin de mantener la inocuidad del producto.	1	
31	La planta tiene implementado un plan de muestreo, el cual se determino con base en los riesgos microbiologicos para a salud publica.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Al momento de la visita el personal manipulador tiene el uniforme en buen estado.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD	DATOS	QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE	Robinson Ordoñez	NOMBRE	Alexandra Castro.
CÉDULA	1098635136	CÉDULA	39693218
CARGO	Ing Alimentos	CARGO	Coordinadora CPA
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD	DATOS	QUIEN RECIBE LA VISITA
NOMBRE	—	NOMBRE	—
CÉDULA	—	CÉDULA	—
CARGO	—	CARGO	—
FIRMA	—	FIRMA	—

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

64214

ANEXO 53

Consorcio Somos Florida

64215

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

64216

PROVEEDORES RACION INDUSTRIALIZADA Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA CONSORCIO SOMOS FLORIDA

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

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

64217

ANEXO 54

Consorcio Somos Florida

6420

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

COMPONENTE	PROVEEDOR	NIT	PRODUCTO	MARCA	DIRECCION	CIUDAD	NOMBRE CONTACTO	TELEFONO CONTACTO	CORREO ELECTRONICO
CEREAL	INVERSIONES RESTREPO LTDA	804009825-7	ARROZ	SAO PABLO, CANARIO	CL 15 13 41	BUCARAMANGA	WILLIAM RESTREPO	6076713900	soporte@arrocerasantander.com
CEREAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	HARINA DE TRIGO - HARINA MAIZ	AREPA REPA SAN MIGUEL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI SAS	90187099-4	BOCADILLO DE GUAYABA	EL GRAN KACTUS	Carrera 23 #53-51	BUCARAMANGA	CLAUDIA MARTINEZ	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com
AZUCARES	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA MERCORED	900146319-6	PANELA	CAÑA SANTA	CL35 12 31LC 208	BUCARAMANGA	PEDRO	3153261754	federacionmercored@gmail.com
SAL	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	SAL	JR- COMERSAL- UNISAL	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
GRASAS	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ACEITE	IDEAL-MAITE - ZAJEY	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
GRASAS	NUTRICORP SAS	901846563-4	ACEITE	AURORA	DIAGONAL 36-34	FLORIDABLANCA	EDGAR GOMEZ	3005551303	edgargoga77@gmail.com
CEREALES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	ARVEJA, FRIJOL ZARAGOZA, GARBANZO, LENTEJA	JR	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREALES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	AVENA EN HOJUELA	FORTILAC	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
CEREAL	TROPICAL FRESS SA	804004262-8	AVENA EN HOJUELAS NATURAL- HARINA DE AVENA PRECOCIDA SABOR ARTIFICAL: FRESA, AREQUIPE, MORA, MELOCOTON	FORTIAVENA	CL 3 1 35 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	BUCARAMANGA	JUAN DIAZ	317 6521262	tropicalfress@hotmail.com
AZUCARES	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194-5	AZUCAR BLANCA	MONTEROVIRA, JR, DULZURA	CENTROABASTOS BODEGA 15 LOCAL 5	BUCARAMANGA	ADRIANA VEGA	3115650174	contabilidad@comercialdegranos.com
AZUCARES	TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI	890201065 - 0	CHOCOLATE	COLONIAL	CALLE 19 # 17 - 45	BUCARAMANGA	DIANA KARINA GARCIA	315 2134302	bonamibga@hotmail.com
CEREAL	LEVAPAN	860000261-6	MEZCLA PARA PAN DE BONO	INGREDION	CARRERA 17 # 58-60 CHIMITA BODEGA 1	GIRON	OSCAR RIAÑO	3112230495	levapan.calidad@levapan.com
CEREAL	GIRONES SA	890211194-5	FECULA DE MAIZ	DE LA ABUELA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
GRASA	GIRONES SA	890211194-5	MARGARINA	LA PREFERIDA	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
ADEREZO	GIRONES SA	890211194-5	VINAGRE	REGIS	CR 29 28 E 93	FLORIDABLANCA	ELIZABETH DUARTE	318 6932354	gironesbga@yahoo.com
CEREAL	GAVASSA	890200408-9	SPAGUETTI, FIDEOS, MACARRONES	MARYPASS	CL 20 12 50 BRR EL GAITAN	BUCARAMANGA	DANIEL JAIMES	316 2397754	directorcontabilidad.gavassa@gmail.com
CEREAL	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908-0	PANIFICADO	MOLPAN	CARRERA 16 # 59-79	GIRON	MANUEL FERNANDO LEON	3007909797	molpansas@gmail.com
CEREAL	CNG - COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS	901348042-2	PANIFICADO	CNG - PANIFICADORA LEBRIJA SAS INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	CL 36 27 71 of719 ED MILLENIUM	BUCARAMANGA	CLAUDIA QUIÑONEZ	3159267220	gerencia@cngsas.com

64219

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

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

ALIMENTOS ALTO RIESGO

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

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
CONSORCIO SOMOS FLORIDA

64220

ANEXO 55

Consorcio Somos Florida

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

64221

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S.

64222

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-935-2024

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6973537 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 2 del mes de agosto del año 2024

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

Recibido por
Firma [signature]
Nombre Henry Parra
Cédula 63540798
Cargo Celador
Fecha 2024/08/08

64223

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

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

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

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

Datos de producción:

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

II. OBJETO DE LA VISITA:

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

III. INFORMACIÓN ULTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2023/04/25	Porcentaje obtenido:	95,75%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

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

ATA
YRENE

64224

1.12	**Área de ingreso y recepción de materias primas**				
1.12.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.12.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.13	**Área de acondicionamiento**				
1.13.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.13.2	Requisitos de equipos y utensilios*	A	5	5,0	
1.13.3	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.14	**Área de refrigeración y/o congelación**				
1.14.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.14.2	Requisitos de equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.14.3	Requisitos de las operaciones*	A	8	8,0	
1.15	**Área de despacho**				
1.15.1	Requisitos de instalaciones*	A	5	5,0	
1.15.2	Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.16	Otras instalaciones	A	5	5,0	
	TOTAL BLOQUE		**147**	**145,0**	
2.	**PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1	Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2	Implementación de los POES *	A	8	8,0	
2.3	Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
2.4	Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5	Registros	AR	6	3,0	Falta la implementacion del registro operativo de los POES.
	TOTAL BLOQUE		**36**	**33,0**	
3.	**PROGRAMA COMPLEMENTARIOS**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1	Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2	Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3	Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4	Programa de trazabilidad *	A	6	6,0	
3.5	Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6	Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
	TOTAL BLOQUE		**40**	**40,0**	
4.	**VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO**	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1	Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	8	8,0	
4.2	Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
4.3	Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles*	A	6	6,0	

ATA
YPP9110

64225

4.4	Transporte producto terminado	A	8	8,0
4.5	Control del producto y del proceso *	A	8	8,0
	TOTAL BLOQUE		38	36,0
	PUNTAJE FINAL		259	254,0

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

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

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

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna. Yportilla

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:		Firma:	
Nombre:	CRISTIAN RAMIREZ SOTO	Nombre:	HAYDERSSON FORERO MOSQUERA
Cédula	91507807	Cédula:	80048904
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1	Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS - GTTCO1
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	
Dependencia:		Dependencia:	

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:		Firma:	
Nombre:	YENNY ANDREA PORTILLA PEREZ	Nombre:	GLORIA CORZO OLARTE
Cédula	63.540.798	Cédula:	63.550.966
Cargo:	CALIDAD	Cargo:	ADMINISTRADORA
Firma:		Firma:	
Nombre:		Nombre:	
Cédula		Cédula:	
Cargo:		Cargo:	

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la pági 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 llam a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Yportilla

Gmail CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Fwd: Aclaracion de IVC la Carniceria Butcher Shop

64226

1 message

Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com> Thu, Mar 19, 2026 at 12:08 PM
To: CONSORCIO SOMOS FLORIDA <consorciosomosflorida@gmail.com>

Buen dia

Me permito enviar correo aclaratorio respecto al tema de la visita de INVIMA a la planta de La Carnicería Butcher Shop.

Quedo atenta.

Cordialmente,

Slendy Cristancho
Jefe de Compras
Programa de Alimentación Escolar

6076960407
gestion.compras@mcdsas.com
www.mcdsas.com
Carrera 31 51 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel, Bucaramanga

"No imprimas este correo si no es necesario, protejamos el medio ambiente."

---------- Forwarded message ---------
De: **lacarniceria butchershop** <calidadlacarniceriabutchershop@gmail.com>
Date: jue, 19 mar 2026 a las 11:55
Subject: Aclaracion de IVC la Carniceria Butcher Shop
To: Gestión de Compras <gestion.compras@mcdsas.com>
Cc: La Carniceria Butcher Shop <LaCarniceriaButcherShop@hotmail.com>

Cordial saludo.

Por medio de la presente, me permito aclarar que el IVC o concepto sanitario del Establecimiento Acondicionador de Carnes LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP, se encuentra vigente, los concepto sanitarios del INVIMA para nuestro caso, sector cárnico no tiene fecha de vencimiento, si la tuviera en el mismo documento estaría relacionado.

La visita la debemos esperar según programaciones INVIMA, cuando son visitas de seguimiento no son visitas comunicadas entre las partes. Es importante aclarar que nuestra planta en sus puntajes obtenidos en el tiempo cumple y no se encuentra en estado de incumplimento

Por lo anterior una vez recibamos la visita de IVC estaremos enviando el respectivo soporte.

--
Cordialmente,

Calidad
La Carnicería Butcher Shop

6427

MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

Invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

EL DIRECTOR TÉCNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INVIMA

CERTIFICA

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

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

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

Certificación vigente hasta el dia 22 de noviembre de 2024.

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

ESTA CERTIFICACIÓN ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

4000-066-22
Bogotá D.C, 2022-11-23

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

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos
Invima

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

www.invima.gov.co
@invimacolombia

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

6422

FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL CAMPESINA MERCORED

64229

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
invima	**ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS**			
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 28/12//2017	Página 1 de 10

CIUDAD Y FECHA (AAAA/MM/DD): SUAITA, 2021/10/04

VEREDA BENJAMIN

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

RAZÓN SOCIAL CAÑA SANTA SAS

DIRECCIÓN FINCA SANTA BARBARA, VEREDA BENJAMIN

NIT 901500942-7 CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN TP-68770-21-2163

TELÉFONOS 3133484763; 3208033736 FAX NO REPORTA

DEPARTAMENTO SANTANDER

REPRESENTANTE LEGAL HERNANDO RODRIGUEZ PEREZ

ACTIVIDAD INDUSTRIAL PRINCIPAL: 0124 CULTIVO DE CAÑA DE AZUCAR
SECUNDARIA: 1072 ELABORACION DE PANELA

PRODUCCIÓN PROMEDIO SEMANAL EN TONELADAS: PANELA 22 MIEL VIRGEN ———

MARCAS QUE COMERCIALIZA SANTA BARBARA, GOURMET, SANTA BARBARA GOURMET, CAÑA SANTA, LA MOLIENDA.

PROCESO A TERCEROS SI

REGISTROS SANITARIOS (Si los tiene) NSA-004396-2018

OBJETIVO DE LA VISITA DEM Inspección, Vigilancia y Control; con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, en especial la Ley 09 de 1979, Resolución 0779 de 2006 y demás normatividad aplicable a los procesos y productos allí elaborados competencia del Instituto

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA: NOMBRE, CARGO Y GRUPO O DEPENDENCIA.

ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS, PROFESIONAL UNIVERSITARIO, GTT CENTRO ORIENTE 1

JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ, PROFESIONAL UNIVERSITARIO, GTT CENTRO ORIENTE 1

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA: NOMBRE Y CARGO.

HERNANDO RODRIGUEZ PEREZ, REPRESENTANTE LEGAL

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL 2020/10/05

CONCEPTO SANITARIO OTORGADO FAVORABLE CON OBSERVACIONES

64230

	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	2	
1.3.*	El trapiche se encuentra separado físicamente de la vivienda	NA	
1.4.	El trapiche presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales y personas diferentes a los operarios	NA	
1.5.	El trapiche cuenta con delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios	NA	
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	Se observa acumulación de objetos en desuso contiguo al molino.
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	El trapiche dispone de servicios sanitarios señalizados y separados físicamente de las áreas de proceso.
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.	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.
2.3	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos	2	Los servicios sanitarios están conectados a un sistema de disposición de residuos líquidos
Numerales 2.1, 2.2 y 2.3. Aplicables para plan de cumplimiento			
3.-	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		
3.1.	**PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN**		
3.1.1.	Los operarios tienen los uniformes limpios y en buen estado	1	No todos los manipuladores (empacadoras) cuentan con calzado cerrado. No cuenta con protección de calzado para visitantes.
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	

64231

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	**ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELEROS**		
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 28/12/2017	Página 3 de 10

3.2	**EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN**		
3.2.1	Existe un Programa escrito de Capacitación en educación sanitaria	2	
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	1	No son suficientes los 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 son suficientes los avisos alusivos a prácticas higiénicas, y 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	1	No se realizan de manera permanente y continua. No cuenta con un cronograma de actividades de capacitación para la presente vigencia.
3.2.5	Conocen los manipuladores las prácticas higiénicas que se deben implementar dentro del trapiche	1	No cuenta con un cronograma de actividades de capacitación para la presente vigencia. No se han realizado actividades de capacitación en el año 2021.
4.-	**CONDICIONES DE SANEAMIENTO**		
4.1.*	El agua utilizada en el trapiche es potable o fácil de higienizar	1	El agua proviene de un aljibe y se realiza adición de cloro.
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	0	El tanque usado es de hierro y presenta avanzado estado de deterioro, presencia de óxido y perforaciones en distintos puntos. No se encuentra debidamente protegido (la tapa permanece abierta).
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	2	
5.2.	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los desechos sólidos o basuras	1	Los recipientes para la disposición de residuos no se encuentran identificados.
6.-	**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**		
6.1.	Existen procedimientos escritos e implementados de control integrado de plagas y roedores	1	No cuenta con un diagnóstico actualizado de plagas para la presente vigencia.
6.2.*	No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas	1	Se observan insectos voladores en las áreas de proceso (abejas) y pájaros.
6.3.	Existen registros escritos de aplicación de medicas o productos contra las plagas	1	Solo se registran las actividades de aplicación de productos contra el control de plagas.
6.4.	Los productos utilizados se encuentran rotulados, autorizados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	1	No se encuentran almacenados bajo llave.

64232

7.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
7.1.*	Existen procedimientos escritos e implementados de limpieza y desinfección, de las diferentes áreas, equipos y utensilios	1	No se encuentra ajustado a los agentes de limpieza y desinfección usados en el establecimiento.
7.2.	Existen registros que indican que se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica en las diferentes áreas, equipos y utensilios	0	No hay registros de verificación de las actividades de limpieza y desinfección.
7.3.	Se tienen claramente definidos los productos utilizados, concentraciones, modo de preparación, empleo, se encuentran debidamente almacenados, rotulados y autorizados.	1	No cuentan con las fichas técnicas, concentraciones, modo de preparación y empleo, de los agentes de limpieza y desinfección usados en el establecimiento.

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	Las celladeras cuentan con láminas en madera que no facilitan el proceso 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 garanticen 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, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela o cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.	2	

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.	NA	
9.2	Los pisos de las áreas de moldeo, envase y embalaje son de fácil limpieza y desinfección	NA	
9.3	Los sifones están equipados con rejillas que impidan el paso de plagas	NA	
9.4	El techo está en buen estado y se encuentra limpio	NA	
9.5	La ventilación de la sala de proceso es adecuada	1	Se observa falta de protección en algunas uniones de pared-techo en las áreas de despacho.

64233

			empaque y producción.
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	En la bodega de almacenamiento de material de empaque secundario (cajas de cartón) y de gaveras, la lámpara no cuenta con protección para evitar contaminación del alimento en caso de ruptura. En el área de producción la iluminación no es suficiente.
9.7	La sala de proceso se encuentra limpia y ordenada	2	
	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	2	
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	1	El almacenamiento de material de empaque se comparte con almacenamiento de ropa y objetos personales de los manipuladores, panela de rechazo y otros.
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	Las selladoras cuentan con láminas en madera que no facilitan el proceso de limpieza y desinfección.

12.2	El rotulado del embalaje se encuentra de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	Cumple de acuerdo a lo establecido en la Res. 0779 de 2006 para la bolsa de polietileno de baja densidad PBD para el producto panela, marca caña santa, presentación por 400 g
12.3	La panela que actualmente se esta envasando individual o por unidades se encuentra rotulada de conformidad con lo establecido en la Resolución 0779 de 2.006.	2	
13.-	**ALMACENAMIENTO DE PANELA**		
13.1	El almacenamiento se realiza en un sitio destinado para tal fin y en condiciones adecuadas	1	En la bodega de almacenamiento de producto terminado se observa un sistema de conducción de aguas domésticas expuesto en el techo, que puede generar riesgos de contaminación de área y producto.
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	N.O.	Durante la visita no se pudo verificar las condiciones del vehículo usado para el transporte de panela.
14.2.	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos"	N.O.	Durante la visita no se pudo verificar las condiciones del vehículo usado para el transporte de panela.
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	No todo el personal cuenta con calzado cerrado.
15.3	Las áreas de riesgo están claramente identificadas	0	No se tienen identificadas las áreas de riesgo del establecimiento.

64235

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: 1.7, 3.1.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.2.4, 3.2.5, 4.1°, 4.2, 5.2, 6.1, 6.2°, 6.3, 6.4, 7.1°, 7.2, 7.3, 8.1°, 9.5, 9.6, 11.4, 12.1°, 13.1, 14.1, 14.2, 15.2, 15.3.----------
16.2 Exigencias sanitarias **sujetas** a la presentación de Plan de Cumplimiento (Citar numerales): 1.3°, 1.4, 1.5, 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.

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

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD APLICADAS Ninguna.

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

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguna

64236

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	ACTA DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA A TRAPICHES PANELER		
	Código: IVC-INS-FM079	Versión: 02	Fecha de Emisión: 28/12/2017	Página 8 de 10

OBSERVACIONES O MANIFESTACIÓN DE LOS FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Ninguna.

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 04 del mes de octubre del año 2021, en la ciudad de Suaita.

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 Ángel Domingo Cruz Navas

C.C. 19.454.295

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia GTT Centro Oriente 1

Firma

Nombre Jorge Raúl Quintero Antolinez

C.C. 74.359.781

Cargo Profesional Universitario

Grupo o Dependencia GTT Centro Oriente 1

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO:

Firma

Nombre Hernando Rodríguez Pérez

C.C. 5.552.054 de Bucaramanga

Cargo Representante Legal

Firma

Nombre

C.C.

Cargo

64237

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

LACTEOS VILLA AURORA

64239

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-1484-2024

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

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024/11/25 hasta el 2024/11/27, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS CUARTO TRIMESTRE)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 22 del mes de noviembre del año 2024

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

Recibido por
Firma
Nombre
Cédula 1380613
Cargo
Fecha 22-11-2024

Powered by CamScanner

64239

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-11-27

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA		
Dirección	CL 8 No 22-27 BR COMUNEROS		
Representante Legal	CARLOS ALBERTO GOMEZ GOMEZ		
Código inscripción planta	137225590-1	NIT	13722559-0
Teléfonos	3158207991;6714304	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	lacteosvillacan@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1484-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	10	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	QUESOS FRESCOS	80.000	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	Edwin Muñoz Amariz	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	BENITO GOMEZ REY	GERENTE	CC	13.818.613

Powered by CamScanner

64240

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2024-11-27

DATOS GENERALES

Razón social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO-LACTEOS VILLA AURORA
Dirección	CL 5 No 22-27 BR COMUNEROS

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	86,85	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	86,85
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 -1.5-2.2-2.3-3.4-4.2-5.2-6.3-6.4; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1989, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1484-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre NINGUNA
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Edwin Muñoz Amariz
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

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

Powered by CamScanner

LACTEOS
Villa Aurora

64241

Carlos Alberto Gómez Gómez
Nit. 13.722.559 - 0

Bucaramanga, 19 de marzo de 2026

Señores
CONSORCIO SOMOS FLORIDA
Jefe de Compras PAE

Reciban un cálido saludo.

Por medio del presente les informo que la última visita del INVIMA realizada a nuestra empresa fue el día 27 de noviembre de 2024 con un concepto sanitario favorable y porcentaje de calificación de 86.85, calificación que no tiene puntos críticos y con la cual no hacen habituales las visitas por parte del Invima. En este primer trimestre del año 2026 estamos a la espera de dicha inspección sanitaria, y en cuanto esto suceda les enviaremos el respectivo formato de calificación y concepto emitido por el INVIMA.

Sin otro particular,

Atentamente

Lácteos Villa Aurora
NIT 13.722.559-0
Carlos Alberto Gómez Gómez

CARLOS ALBERTO GOMEZ GOMEZ
GERENTE

Calle 8 No. 22 - 27
Tel: 607 701 3390
Telefax: 607 671 4304
Bucaramanga - Colombia

Powered by CamScanner

64242

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

HUEVOS

TITO

64243

CESIÓN DE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE GRANJA "GALLINERAL", ubicada en el municipio de Girón (S.)

RUBIELA PORRAS TELLEZ, mayor de edad e identificada con la C. de C. No. 52.070.510 de Bogotá, actuando en calidad de ARRENDADORA; ITALCOL S.A. persona jurídica identificada con el NIT: 860.026.895-8, representada legalmente por MARTIN AUGUSTO FOREZ SCHNEIDER, mayor de edad e identificado con la C. C. No. 91.246.215 de Bogotá, actuando en calidad de ARRENDATARIA de la GRANJA denominada "GALLINERAL", ubicada en el municipio de Girón (S.), identificada con el folio de matrícula inmobiliaria No. 300-296163 de la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Bucaramanga, mediante contrato de arrendamiento celebrado el 15 de abril de 2022, manifestamos que, a petición de la ARRENDADORA, hemos convenido en constituir la presente CESIÓN DEL CONTRATO, en la siguiente forma:

PRIMERO: LA ARRENDADORA CEDENTE, RUBIELA PORRAS TELLEZ, CEDE sus derechos y obligaciones contenidos en el presente contrato de arrendamiento, celebrado el 15 de abril de 2022, a DIEGO ALONSO PORRAS, mayor de edad e identificado con la C. de C. No. 1.098.745.711 de Bucaramanga.

SEGUNDO: EL CESIONARIO, DIEGO ALONSO PORRAS, manifiesta conocer todas y cada una de las cláusulas del contrato celebrado el 15 de abril de 2022 que se le CEDE y acepta la CESIÓN del contrato que se le hace.

TERCERO: El contrato que acá se CEDE, celebrado el 15 de abril de 2022, permanecerá con todas y cada una de las cláusulas y términos contenidos en el mismo suscrito por las partes.

CUARTO: La parte ARRENDATARIA, ITALCOL S.A., queda notificada de la presente CESIÓN DEL CONTRATO, a partir del 01 de mayo de 2024, y manifiesta que reconoce como ARRENDADOR a DIEGO ALONSO PORRAS, y que deberá pagar el canon de arrendamiento mensual a la cuenta ahorros No.319100673 del banco de Bogotá, de la que es titular.

Para constancia se firma la presente CESIÓN DE CONTRATO por los intervinientes, hoy 01 de mayo de 2024, para que haga parte del contrato de arrendamiento celebrado el 15 de abril de 2022.

LA CEDENTE,

RUBIELA PORRAS TELLEZ
C. de C. No. 52.070.510 de Bogotá

EL CESIONARIO,

DIEGO ALONSO PORRAS
C. de C. No. 1.098.745.711
Cl 13 28 - 43
huevostito@gmail.com
cel. 3124509642

ITALCOL S.A.

NIT: 860.026.895-8
R/L MARTIN AUGUSTO FLOREZ SCHNEIDER
C. C. No. 91.246.215

64299

STDER /2025-129

ICA
Instituto Colombiano Agropecuario

SUBGERENCIA DE PROTECCION ANIMAL
DIRECCIÓN TECNICA DE SANIDAD ANIMAL
LA GERENCIA SECCIONAL SANTANDER

CERTIFICA COMO:

GRANJA AVÍCOLA COMERCIAL BIOSEGURA

Mediante Resolución ICA No. 00034174 del 22/12/2025

A la Granja Avícola: **EL GALLINERAL** identificada con R.S.P.P No. **382466;**
ubicada en el departamento de **SANTANDER**, municipio **FLORIDABLANCA**, vereda **EL PILÓN,**
con sistema productivo de **postura**

Propietario (a) / Responsable de animales: **ITALCOL S.A**

Por haber cumplido a conformidad con los requisitos exigidos en la Resolución ICA N° 3651 de 2014.

ESTE CERTIFICADO TIENE VIGENCIA POR TRES AÑOS CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN
Dado en Santander a los veintidós (22) días del mes de diciembre del año 2025

ADALBERTO TARAZONA SUÁREZ
GERENTE SECCIONAL SANTANDER (E)

64245

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

CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES.

64246

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. 7302-76-23
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)
CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS	CL 44 No 33-24 BR PARAISO BAJO 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 2023/1/25 hasta el 2023/1/27, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE VISITA CON RADICADO INVIMA No 20231006295 DE FECHA 16/01/2023

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Angela Marcela Becerra Español	Profesional Especializado	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de 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 23 del mes de enero del año 2023

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

Recibido por
Firma [illegible]
Nombre [illegible]
Cédula
Cargo
Fecha

64247

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

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	20	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO REALIZAN		
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1: PANES LEUDADOS CON LEVADURA O CON BICARBONATO (SE INCLUYEN PRODUCTOS TIPO ROSCONES, PANES Y BOLLOS DULCES) 7.1.2: GALLETAS CRUJIENTES "CRACKERS", GALLETAS SALADAS		

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Cantidad/Unidad de tiempo**
PAN	3 TON /MES
GALLETAS	12 TON /MES

64248

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

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

DATOS GENERALES

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

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año	
PAN	36	TON

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20	NO	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paredes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10	NO	

64249

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						15
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 6, Art. 10 num. 3		a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						12
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		a	25	NO	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		a	25	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		a	25	NO	
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		a	25	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						20
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		ar	16,5	NO	Se observa el uso de tapabocas no desechables. Uno de los operarios de empazado presenta laceración en la mano, en el momento de la visita no utilizaba protección.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)						8
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10	NO	Algunas materias primas no incluyen los criterios de aceptación y rechazo.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4		a	20	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		ar	10	NO	Los pesajes de ingredientes no se ajustan a la formulación en la Orden de producción, toda vez que la balanza no tiene la precisión requerida (gramo a gramo o menor).
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.		a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		ar	10	NO	No se ha definido el procedimiento de acciones correctivas ni el análisis de peligros.

64250

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

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

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

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

64251

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

Líneas de subcategoría del alimentos: GALLETAS

Volúmen / año: 144 TON

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20	NO	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10	NO	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	NO	Se observan algunas uniones piso/pared que no son redondeadas, las uniones entre paredes no son redondeadas. Las puertas de ingreso a proceso y empaque no son autocerrables. No hay puerta en la bodega de materias primas e insumos. Se observan espejos en columnas, los cuales no están protegidos en caso de ruptura. Las divisiones del compresor no se encuentran terminadas, no tienen diseño sanitario.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	NO	Los grifos de los lavamanos no permiten lavado hasta el codo. Solo cuentan con un vestier para hombres y mujeres.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	i	0	NO	En los ingresos a proceso y empaque no hay filtros sanitarios de paso obligatorio. . No hay lavamanos en el área de empaque o cercana a esta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5	NO	Los recipientes de depósito temporal de residuos sólidos se ubican en la bodega de elementos de limpieza y desinfección.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación): 15

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25	NO	
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5	NO	Se evidencia el uso de amarres no sanitarios.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	NO	Las balanzas utilizadas para pesajes de ingredientes de menor cantidad en formulación, no tiene la precisión requerida para el pesaje requerido.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación): 12

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	NO	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 25 num. 2	a	25	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25	NO	

64252

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13			
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NO		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20	
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**	
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NO		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5	NO	Se observa el uso de tapabocas no desechables. Uno de los operarios de empazado presenta laceración en la mano, en el momento de la visita no utilizaba protección.	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8	
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**	
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	Algunas materias primas no incluyen los criterios de aceptación y rechazo.	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20	NO		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10	NO	Los pesajes de ingredientes no se ajustan a la formulación en la Orden de producción, toda vez que la balanza no tiene la precisión requerida (gramo o gramo o menor).	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10	NO		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10	NO		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	No se ha definido el procedimiento de acciones correctivas ni el análisis de peligros.	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14	
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**	
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	NO		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15	NO		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	NO	Ver acta anexa	
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NO		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15	
Porcentaje de cumplimiento subcategoría					84	

64253

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

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	84
Subcategoría2	84
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**84**

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

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Las evaluadas con "ar" de la presente acta.

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales especificas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

No se realiza evaluación de rotulado nutricional.

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que SI son proveedores directos de Programas Sociales (PAE).

En atención a solicitud de visita radicado Invima No 20231006295 de fecha 16/01/2023, se procede a realizar la presente acta.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:	
Nombre:	EDWIN MUÑOZ AMARIZ
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

Firma:	
Nombre:	ANGELA MARCELA BECERRA ESPAÑOL
Cargo:	PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia:	DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	WILSON RAMIRO MURILLO MANTILLA	Nombre:	SONIA TERESA CORREA PORRAS
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo:	SUBGERENTE ADMINISTRATIVO
C.C.	91.274.058	C.C.	1.098.721.335

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

64254

PANIFICADORA SANTA CATALINA

Consorcio Somos Florida

64255

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

OFICIO COMISORIO No. *7308-29-26*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	**Ubicación** (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE (PEREIRA, RISARALDA)

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 de 2026-ene-13 hasta el 2026-ene-16 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	**Cargo / Rol(*)**	**Dependencia**
JULIANA VELEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

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

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina:, Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: Tel (6) (06) 7320110 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext. 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Armenia, el día 13 del mes de ENERO del año 2026

NESTOR IVAN FALLA ALDANA
Coordinador (E) GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma Jhony Giraldo R
Nombre Jhony Giraldo R
Cédula 94388167
Cargo Jefe Producción
Fecha 15 enero 2026
16 enero 2026

64256

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

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS		
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE		
Representante Legal	ALEJANDRA JANETH MARTINEZ ALVAREZ		
Código inscripción planta	9008830558-1	**NIT**	900883055-8
Teléfonos	3203030;3145669995;3116120191	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	pedidos@panificadorasantacatalina.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-29-26

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria Extraordinaria en atención a Resultados Rechazados de Laboratorio, directriz 1246-25 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	60	**Maquilas**	COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
PANES LEUDADOS VARIEDADES	855	t/AÑO
PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE TORTAS GALLETAS PANES DULCES	2.600	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JULIANA VELEZ ACEVEDO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
LINA MARIA VARGAS MARIN	JEFE DE CALIDAD	CC	1,088,027,282
JHONY GIRALDO RAMIRZ	JEFE DE PRODUCCION	CC	4.438.164

64257

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

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	**Fecha**	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE
Subcategorías	7.1.1;7.1.3
Línea(s)	PANES LEUDADOS VARIEDADES;PRODUCTOS DE PANADERIA DULCE TORTAS GALLETAS PANES DULCES;0

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa desprendimiento de angeo en secciones de parte superior del area de almacenamiento de materias primas, que comunica con el exterior. El diseño de la puerta de ingreso a materia prima y la puerta en el area de despacho no impide el ingreso de plagas cuando se esta realizando el descargue de materia prima y cargue de producto terminado respectivamente.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de almacenamiento de materias primas y tamizado de harina no cuenta uniones redondeadas entre piso y pared. Se observa humedad entre techo y pared en parte alta del area y desprendimiento de pintura en seccion de pared inferior de almacenamiento de materias primas.Se observa desprendimiento de pintura y deterioro en algunas secciones de techo del area de procesamiento. Desprendimiento de instalaciones electricas en parte posterior de refrigeradores.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se observa almacenamiento de residuos solidos para reciclaje con deficiente limpieza, a un lado del almacenamiento de materias primas.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)	16,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		

6425

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		Al momento de la visita se observa la presencia de voladores, en area de almacenamiento de materia prima y no se tiene implementado control a medidas preventivas, para evitar el riesgo de ingreso de voladores y otras plagas. El programa no incluye las acciones correctivas previas y posteriores en caso de control quimico.No se registra la totalidad de las medidas preventivas relacionadas en el programa.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se observa deficiente implementación en los procesos de limpieza de (batidoras, mojadora,artesa, parte interna de mesones, conectores electricos, moldes, angeos de materia prima) no se ejecuta la liberación de equipos y áreas de proceso al cambio de turno de produccion.En los POES no esta relacionado el termometro patron.Los registros no validan la conformidad de la actividad,se coloca la abreviatura del responsable.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		

64259

5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Para el lote verificado en el ejercicio de trazabilidad no se diligenciaron las variables de horneo ni enfriamiento. Sin embargo, se observa registro de esta informacion para otros lotes.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se observa producto en proceso expuesto a salpicaduras frente al filtro de ingreso al area de proceso
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No se registra la inspeccion previo al uso del empaque
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se esta ejecutando el informe mensual de las PQRDS de acuerdo a lo establecido en el programa del establecimiento. No se esta ejecutando en su totalidad el procedimiento de acciones correctivas para los eventos de PQRDS que lo requieren.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					14,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5		Al momento de la visita no se realiza muestreo para conservantes sin embargo ya esta incluido en el cronograma del presente año.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: GALLETA CUCA, PAQUETE POR UNIDAD 50 g cumple con la resolucion 5109 de 2005, 810 de 2021 y sus modificaciones
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		Para el lote al cual se le realizo la trazabilidad no se diligencio la informacion de conformidad de horneo ni enfriamiento lo cual hace parte de las variables para liberar el producto. En el programa de devoluciones se establece como politica la no recepcion de producto proximo a vencer, sin embargo, en el registro se observa que se recibio un producto con motivo de devolucion, "fecha de vencimiento"; lo cual va en contravia de lo especificado en el procedimiento.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**82,00**

64260

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

Ciudad - Departamento	PEREIRA / RISARALDA	Fecha	2026-01-15;2026-01-16; 9:00-16:00

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS
Dirección	CR 14 No 10484 BG 2 BR BELMONTE

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1;7.1.3	82,00	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	2
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	82,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.1;7.1.3 1.1-1.4-1.8-3.3-3.4-5.3-5.4-5.5-5.6-6.1-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA----------
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA----------
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7308-29-26. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados directriz 1246-25. El establecimiento tiene ultima visita de Inspeccion Sanitaria de fecha 2025-03-27 donde obtuvo un porcentaje de cumplimiento del 82,15% con concepto sanitario Favorable , en dicha visita se formulo exigencia adicional "Se debe ejecutar la validación del contenido de conservante para los productos que incorporan estas sustancias en su formulación, teniendo presente la perdida por evaporación en la etapa de horneo, de manera que su concentración no exceda lo establecido en el artículo 2 de la resolución 4125 de 1991".A la fecha de la visita el establecimiento no ha validado el contenido de conservante, se encuentran adelantando colizacion con los laboratorios y la inclusion dentro del cronograma de muestreo. Se realiza la verificacion de la totalidad de observaciones dejadas en el acta anterior. Respecto a la observacion dejada en el acta anterior "Se orienta a quien atiende la visita que en razón a que el registro RSAR11I6515 se encuentra vencido no puede ejecular la comercialización de los productos que se encontraban amparados bajo el mencionado registro sanitario" se solicita la autorizacion de comercializacion vigente a lo cual el establecimiento informa que la vigente es la siguiente: NSA-0020182-2025. Actualmente se esta adecuando el area de hojaldrados y granola por lo que no se evalua. Se realiza visita en atencion a resultados rechazados directriz 1246-25 se anexan las observaciones en 5 folios.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna -

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: Juliana Velez A
Nombre: JULIANA VELEZ ACEVEDO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma: Blanca Lucia R
Nombre: BLANCA LUCIA RODRIGUEZ LEONEL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: LINA MARIA VARGAS MARIN
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1,088,027,282

Firma:
Nombre: JHONY GIRALDO RAMIRZ
Cargo: JEFE DE PRODUCCION
Documento: CC 4.438.164

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

64261

INDUSTRIA
COLOMBIA JUNIOR SAS

Consorcio Somos Florida

64262

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-08-04

Ciudad - Departamento	FLORIDABLANCA / SANTANDER	Fecha	2025-07-11

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR SAS		
Dirección	CR 6 No 7-38 BD 4 BR PRIMAVERA		
Representante Legal	BLADIMIR CASTRO GOMEZ		
Código inscripción planta	9014222038-1	NIT	901422203-8
Teléfonos	3112030857;3165373575	Correo electrónico de notificación judicial;alterno	districoljunior@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-774-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo y a Radicado invima No. 20251161960 de fecha 19/06/2025 con respuesta a Requerimiento, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	11	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Pan variedades	65	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Maria Carolina Ardila Fonseca	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	Javier Humberto Gonzalez Espadalor	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	Bladimir Castro Gómez	Representante Legal	CC	1.095.795.347

64263

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC.INS.F.M.114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	FLORIDABLANCA / SANTANDER	Fecha	2025-07-11

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA COLOMBIA JUNIOR SAS
Dirección	CR 5 No 7-36 BO 4 BR PRIMAVERA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1	D 87,68	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por retirado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	87,68
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.1 -1.2-1.4-2.2-2.3-4.1-5.3-6.1; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-774-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251159423 DE FECHA 17/06/2025 La información presentada en la tabla de información nutricional presente en el empaque evaluado se tomó a partir del Informe de Análisis de Laboratorio numero M 1947-24 realizados por el Laboratorio de Alimentos CICTA de la UIS Se indica a quien atiende la visita que se encuentra disponible el trámite de agotamiento de etiquetas acorde a los dispuesto en la Resolución 2025013945 de 2025 por la cual se establecen los lineamientos para la autorización de agotamiento de etiquetas y el uso de adhesivos en alimentos y bebidas.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: María Carolina Ardila Fonseca
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Javier Humberto Gonzalez Espadalor
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Blanca Castro Gómez
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 1.095.795.347

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

64764

INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS

Consorcio Somos Florida

64765

1

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

Ciudad - Departamento	FLORIDABLANCA / SANTANDER	**Fecha**	2025-12-04

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS		
Dirección	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA		
Propietario	BLADIMIR CASTRO CALDERON		
Código inscripción planta	9012675693-1	**NIT**	901267569-3
Teléfonos	3194387151	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	industria.alimentos.junior@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1394-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025. ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	20	**Maquilas**	CNG

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	PAN VARIEDADES	480	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	Angel Domingo Cruz Navas	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	Liceth Daniela Restrepo Jaimes	JEFE DE CALIDAD	CC	1.005.334.415

64266

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

Ciudad - Departamento	FLORIDABLANCA / SANTANDER	**Fecha**	2025-12-04

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS
Dirección	CR 7 No 8-35 BR SANTA ANA

RESULTADOS

Subcategoria	Puntaje	Subcategoria	Puntaje		
Subcategoria 7.1.1	77,80	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	77,80
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoria 7.1.1 -1.3-1.4-1.5-1.6-2.3-3.1-4.1-5.1-5.2-5.3-5.8-6.1-6.4-8.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1394-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Denuncia Radicado número EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025. ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025 Se atiende solicitud de la DAB, Radicado No 20253017240 del 07/11/2025. asunto: traslado denuncia Radicado Invima No. 20251312260 del 24/10/2025, en el establecimiento denominado INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS, en donde se pudo evidenciar en la inspección sanitaria lo avanzado en la ejecución del plan de mejoramiento en acasión a la visita realizada por el CONSORCIO AS SANTANDER 2025 y que a solicitud del establecimiento se anexe a la presente acta como soporte del compromiso adquirido. Se verificaron en la inspección las condiciones higiénico-sanitarias las cuales se encuentran en las observaciones de la presente acta desarrollada.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: _____
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: _____
Nombre: Liceth Daniela Restrepo Jaimes
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 1.005.334.415

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

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

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

64267

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S

Consorcio Somos Florida

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	64269
	Código: IVC-INS-FM114 / Versión: 07 / Fecha de emisión: 2024-06-04	

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL
Subcategorías	4.8.2;6.3.1;6.7.2
Línea(s)	4.8.2. Mani tostado variedades - mani confitado - mix de frutos secos y semillas ;6.3.1: Cereal extruido variedades - Hojuela azucarada ;6.7.2: Granolas y barras de cereal

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulacion de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las areas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2.3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		No hay puerta en el área de vestier de mujeres
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1.1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones

Powered by CamScanner

64269

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

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

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se presenta soporte de las resoluciones 2906 de 2007 y 4506 de 2013 para las siguientes materias primas avena, cevada, maiz y harina de trigo falta para las demas materias primas. Se presentan fichas tecnicas para materias primas como panela, nuez, ajonjoli, mani, avena, color aramelo, esescias, uva pasa, coco, gelatina faltan para las demas materias primas utilizadas
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se presenta migracion global y especifica para el polipropileno faltan para los demas empaques
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se cuenta con programa documentado de peticiones, quejas y reclamos y procedimiento documentado e implementado para las acciones correctivas de cada uno de los procesos
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para el producto: Granola Superior marca Pronavid Bolsa por 450 g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No hay procedimiento documentado de manejo de las devoluciones
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					12,75
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**91,75**

Powered by CamScanner

64270

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

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S		
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL		
Representante Legal	SANDRA MILENA TRUJILLO CASILIMA		
Código inscripción planta	9005903278-4	NIT	900590327-8
Teléfonos	3123735766- 8035850 - 3144245315	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	calidad@pronavid.com.co - info@pronavid.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio	7303-2110-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	25	Maquilas	No maquila

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	4.8.2 Hortalizas y otros vegetales diferentes a los de 4.8.1, incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas; en vinagre, aceite, salmuera, salsa de soya, o cualquier otro líquido de cobertura; y/o con o sin tratamiento térmico; se incluyen los productos confitados, almibarados, glaseados o escarchados; se excluyen los de 4.8.7
	6.3.1 Cereales para el desayuno se incluye el arroz tostado o soplado y los copos de avena
	6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras
	7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	4.8.2: Mani tostado variedades - mani confitado - mix de frutos secos y semillas	7,2	Ton/año
	6.3.1: Cereal extruido variedades - Hojuela azucarada	7,2	Ton/año
	6.7.2: Granolas y barras de cereal	240	Ton/año
	7.1.3: Galletas dulces variedades	14,4	Ton/año

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Amanda Aleyda Fajardo Hernández	Profesional Universitario	GTT Centro Oriente 2
	Sandra Liliana Moreno Ruiz	Profesional Universitario	GTT Centro Oriente 2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	Jeisson Fabian Rojas Machado	Coordinador de Calidad	CC	1.053.826.263
	Jasbley Parada	Auxiliar de Calidad	CC	1.023.879.343

ORIGI

Powered by CamScanner

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	64271
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	Fecha	2024-08-27

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS PRONAVID S.A.S
Dirección	CR 68I No 37A-18 SUR BR CARVAJAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 4.8.2;6.3.1;6.7.2	91,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	4
Subcategoría 7.1.3	91,88	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91,81
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 4.8.2;6.3.1;6.7.2 -1.5-5.1-5.5-5.6-6.4-6.5;Subcategoría 7.1.3 -1.5-1.6-5.1-5.5-5.6-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2110-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado radicado 20241147094 de fecha 2024-06-17
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna !!!

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Amanda Aleyda Fajardo Hernández
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Centro Oriente 2

Firma:
Nombre: Sandra Liliana Moreno Ruiz
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Centro Oriente 2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jeisson Fabian Rojas Machado
Cargo: Coordinador de Calidad
Documento: CC 1.053.826.283

Firma: JASBLEY PARADA
Nombre: Jasbley Parada
Cargo: Auxiliar de Calidad
Documento: CC 1.023.879.343

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

64272

DEL CERRO SAS

Consorcio Somos Florida

64273

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

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2025- 07-08;2025-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1		
Dirección	CR 19B No 168-64		
Representante Legal	JULIAN DAVID OLAYA GARAVITO		
Código inscripción planta	903781091-1	**NIT**	900378109-1
Teléfonos	3157663628;3183627153	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerenciaplanta@alfajoresdelcerro.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2004-24

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	198	**Maquilas**	JERONIMO MARTINS, D1 SAS;GRUPO ÉXITO;MAKRO COLOMBIA;BRITT

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.3 Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
GALLETAS, PONQUES, ALFAJORES, BARQUILLOS VARIEDADES	2.200	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
LESVY AZUCENA MUÑOZ PRIETO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA	GERENTE DE PRODUCCION	CC	80.875.587
MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA	JEFE DE CALIDAD	CC	52.150.767

64274

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

Ciudad - Departamento	BOGOTA DC	**Fecha**	2025- 07-08;2025-07-09

DATOS GENERALES

Razón social	DEL CERRO SAS SIGLA J3R1
Dirección	CR 19B No 168-64

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.3	76,45	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**76,45**
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.3 -1.2-1.4-1.5-2.3-3.1-3.4-4.2-4.3-5.3-5.4-5.5-5.6-6.2-6.4-6.5;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	modificar el registro sanitario evaluado en el rotulado ya que este no incluye la variedad comercializada del producto y en caso de requerirse tener en cuenta la resolucion 2025013945 de fecha 10-04-2025 (autorizacion de agotamiento de etiquetas)
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2004-24. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Solicitud radicado 20251096597 con respecto a la denuncia donde se informa de crecimiento de moho anexando registro fotografico en el producto brownie con arequipe de la marca del cerro lote L105725X2345 con fecha de vencimiento 20/04/2025, se observa que dada la alta condensacion y la temperatura de la planta la cual es alta, si es posible la proliferaciòn del hongo en el producto terminado, ya que no se acelerado el proceso de enfriamiento de los productos antes del empaque por lo que este retraso puede afectar la vida util de los productos. No se tiene claridad del medio usado por el quejoso para reportar a la empresa, sin embargo se revisa el correo reportado en el empaque pero no se encontro reporte de queja manifiestan en el establecimiento. Se le informa al vigilado que el incumplimiento reiterado puede ser causal de una medida sanitaria.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna — JRAMIREZ

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: JRAMIREZ
Nombre: JULIAN ALBERTO RAMIREZ VERGARA
Cargo: GERENTE DE PRODUCCION
Documento: CC 80.875.587

Firma:
Nombre: MARIA CAROLINA QUIÑONES OSPINA
Cargo: JEFE DE CALIDAD
Documento: CC 52.150.767

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

64275

PANADERIA
BARICHARA SAS

Consorcio Somos Florida

64276

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-635-2025

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANADERIA BARICHARA SAS	CL5 No 5-31 BR SAN ANTONIO BARICHARA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-06-09 hasta el 2025-06-13, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD DE LA DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE SANTANDER RADICADO INVIMA No 20251079781 DE FECHA 01/04/2025 Y A SOLICITUD DE VISITA RADICADO INVIMA No 20251109505 DE FECHA 25/04/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Erwin Hernández De Crousaz	Profesional Especializado	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 6 del mes de Junio del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre José Fernando Pinto V.
Cédula 1005 720 115
Cargo Director General
Fecha 2025/06/12

64277

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-P14114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-05-24
Ciudad - Departamento	BARICHARA / SANTANDER	Fecha	2025-06-12

DATOS GENERALES

Razón social	PANADERIA BARICHARA SAS
Dirección	CLS No 5 31 BR SAN ANTONIO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1	77,63	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	77,63
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.1 -1.3-2.2-2.3-3.2-3.3-3.4-5.2-5.3-5.5-6.1-6.2-6.4: De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013. y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-835-2025, Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251106505 DE FECHA 25/04/2025 , Solicitud de otras entidades Traslado 20251076781 DE FECHA 01/04/2025 Se realiza inspección sanitaria y trazabilidad encontrando: Las materias primas fueron inspeccionadas y cumplieron con los estándares de calidad, se realizaron controles en procesos de recepción de materia prima, procesado, empacado y almacenamiento de producto terminado, se observa óptimo estado de limpieza y desinfección en los equipos, el programa de mantenimiento se ejecuta de manera preventiva y correctiva, todos los procesos se ejecutaron cumpliendo con los estándares de calidad sin evidenciar cesfases en los mismos.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	"a la fecha vamos como productores del Pac Jesus Patiño V-

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Erwin Hernández De Crousaz
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

Firma:
Nombre: Jorge Armando Forero Hernández
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Jesus F Patiño P.
Nombre: Jesus Fernando Patiño Patiño
Cargo: DIRECTOR GENERAL
Documento: CC 1.095.700.155

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

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

6427 8

PANADERIA
LEBRIJA SAS

Consorcio Somos Florida

64279

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-443-2025

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
PANIFICADORA LEBRIJA SAS	CL 12 No 10-46 BR CENTRO LEBRIJA- SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-04-08 hasta el 2025-04-11, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE 2025) Y A SOLICITUD DE LA DIRECCIÓN DE PERMANENCIA ESCOLAR DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE SANTANDER RADICADO INVIMA No 20251079781 DE FECHA 01/04/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Helverth Said Sandoval Delgado	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
María Carolina Ardila Fonseca	Profesional Universitario	

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 Teléfono (607) 6910453 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: (607)6910453 **Chat de WhatsApp:** 3059413261. **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext 1500. **Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 4 del mes de Abril del año 2025

Recibido por
Firma
Nombre Cesar Diaz
Cédula 1099366334
Cargo Coordinador
Fecha 2025/04/08

OMAR TOMAS ACUÑA ACOSTA
Coordinador, Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
gtoriente1@invima.gov.co

64280

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

Ciudad - Departamento	LEBRIJA / SANTANDER	**Fecha**	2025-04-08

DATOS GENERALES

Razón social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS		
Dirección	CL 12 No 10-46 BR CENTRO		
Representante Legal	JOSE DONALDO DIAZ GOMEZ		
Código inscripción planta	901339625-1	**NIT**	901339625-8
Teléfonos	3180001046;3163529371	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	panificadoralebrija@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-443-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a solicitud de la dirección de permanencia escolar de la secretaria de educación de Santander radicado Invima 20251079781 de fecha 01/04/2025 Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	50	**Maquilas**	CNG SAS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

7.1.1 Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Linea	Cantidad producida	Unidad de medida
PAN EN DIFERENTES VARIEDADES	360	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
HELVERTH SAID SANDOVAL DELGADO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
CESAR AUGUSTO DIAZ MOGOLLON	COORDINADOR ADMINISTRATIVO	CC	1.099.366.333

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

64281

PRECOL / DUVA FRUIT

Consorcio Somos Florida

64202

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

OFICIO COMISORIO No. *7308-372-25*

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57 (DOSQUEBRADAS, RISARALDA)

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 de 2025-may-26 hasta el 2025-may-30 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GURPO DE TRABAJO TERRITORIAL EJE CAFETERO

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

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina:, Grupo de Trabajo Territorial Eje Cafetero, Carrera 17 No 22N-24 La Suiza o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: Tel (6) (06) 7320106 Ext 7970 - 7971, Chat de WhatsApp: 305 941 5255 - Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 50 00 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 242 50 00 ext. 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Armenia, el día 23 del mes de MAYO del año 2025

CESAR AUGUSTO ROJAS BOTERO
Coordinador GTT Eje Cafetero

Recibido por
Firma
Nombre Diego Fdo Castillo
Cédula 75035237
Cargo Jefe de Planta
Fecha 26-05-2025

64283

	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	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	**Fecha**	2025-05-29

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS		
Dirección	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57		
Representante Legal	ANDRES FELIPE CASTILLO RAMIREZ		
Código inscripción planta	8160057064-1	**NIT**	816005706-4
Teléfonos	3308158;3308159;3146172273	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	produccionprecolsa@gmail.com;calidadprecolsa@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	EJE CAFETERO	**Oficio comisorio**	7308-372-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud con radicado No 20251128633 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	17	**Maquilas**	UNIDOS, MERCACENTRO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

6.1.1 Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz

6.2.2 Almidones y féculas

6.7.2 Productos a base de arroz, papa, yuca, harinas o féculas de cereales, de raíces, de tubérculos, legumbres o leguminosas; precocidos, cocidos y/o saborizados, no considerados como postres; se incluyen las tortas de arroz, de papa o de yuca, snacks, extruidos, papas fritas, palomitas de maíz, achiras

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
HARINAS DE CEREALES O PSEUDOCEREALES ENTEROS	80	t/AÑO
FECULA DE PLATANO	60	t/AÑO
BARRAS DE CEREALES	5	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARTHA JUDITH GALINDO LEVA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC
GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
DIEGO FERNANDO CASTILLO GOMEZ	JEFE DE PLANTA	CC	75.035.237

64284

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

Ciudad - Departamento	DOSQUEBRADAS / RISARALDA	Fecha	2025-05-29

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PRECOCIDOS DE COLOMBIA PRECOL SAS
Dirección	ZN INDUSTRIAL ANTIGUA PLAZA DE FERIAS BG 57

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 6.1.1;6.2.2	84,63	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoria 6.7.2	91,50	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	88,06
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 6.1.1;6.2.2 1.1-1.4-2.2-2.3-3.2-3.3-3.4-6.5;Subcategoría 6.7.2 1.1-1.4-2.3-3.3-6.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA ----------
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA ----------
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7308-372-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251128633 El establecimiento tuvo visita de inspección sanitaria por solicitud del interesado el 29 de enero de 2024 con concepto favorable y porcentaje de cumplimiento de 80,13%
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTHA JUDITH GALINDO LEVA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

Firma:
Nombre: GLORIA CECILIA MEJIA OSORIO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT EC

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: DIEGO FERNANDO CASTILLO GOMEZ
Cargo: JEFE DE PLANTA
Documento: CC 75.035.237

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

64285

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

TOSTADORA DE CAFÉ BON AMI LTDA.

64286

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

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

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

64287

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

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

DATOS GENERALES

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

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

DATOS DE PRODUCCION

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

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

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

64289

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 13/06/2021		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						12
2.	EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3		a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		ar	12,5		Los elevadores de materia prima (café) están construidos con piezas en madera. No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Los ductos metálicos que transportan el café molido a las tolvas de envasado presentan en su superficie externa cerca a la boca de descarga desprendimiento de pintura.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2. Art. 10 num. 5		ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						10
3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						10
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)						10
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el café en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.

64284

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		ar	5		El café tostado en grano se almacena antes del proceso de molienda en sacos de polipropileno de segundo uso, algunos de estos bultos se observan abiertos y sin adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		ar	5		La operación de envasado del café tostado y molido se realiza en la misma área en donde se encuentran los equipos de tostión de café y cacao, a pesar que estas operaciones no se realizan de forma simultanea, el área no es independiente de manera que proteja completamente al alimento de una posible contaminación. Sobre las tolvas de empacado de café se observa un mezanine construido con tablas de madera las cuales no están unida de forma adecuada y la vibración puede permitir la caída de material particulado. No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						14
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19. num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15		Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Café Tostado y molido, Excelso Gourmet, marca Colonial en presentación de 500 g. No presenta información de rotulado nutricional. Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						70

64290

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

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

Subcategoría 2: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2. 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección. En el piso del segundo nivel sobre el área de lavado de moldes se observa estancamiento de agua, probablemente como resultad de una gotera.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observan áreas en las que los pisos y el techo están construidos en madera, superficies que no son a prueba de plagas y no facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en los cuales no se esta realizando estas operaciones.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		La edificación cuenta con dos niveles en algunas secciones, las cuales cuentan con pisos, techos y algunas paredes y puertas construidas en madera. En el área de almacenamiento de material de empaque se observan paredes en madera con deterioro y presencia de roturas y orificios. Se observan algunas paredes con presencia de humedad y desprendimiento de pintura. Las uniones entre pisos y paredes y de estas entres si no están construidas de manera que elimine la posibilidad e acumulación de suciedad (no son redondeadas). Todas estas condiciones descritas dificultan las operaciones de limpieza y desinfección. Los techos construidos en tejas de eternit se observan con deficiencias de mantenimiento y limpieza.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	ar	5		Los lavamanos de los servicios sanitarios de hombres y mujeres se observaron con deficiencias de limpieza. En los vestieres tanto de hombres como de mujeres se observan closets en madera y casilleros con desorden y deficiencias de limpieza. Se observa almacenamiento de botas sucias. El lavamanos ubicado en el área de empaque de chocolate se encuentra fuera de servicio.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Existe un filtro sanitario al ingreso de las áreas de proceso, pero no cuenta con la totalidad de los elementos requeridos, no se observo ningún elemento para la limpieza y desinfección de calzado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación): 12

2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuentan con fichas técnicas de los equipos utilizados en el proceso que indiquen que estos están construidos con materias primas aptas para contacto con alimentos en cumplimiento de lo establecido en las Resoluciones 683 y 4142 de 2012 (listas positivas de cualquiera de los referentes internacionales, análisis de migración global y especifica y contenido de metales pesados). Se obsrvan algunos equipos (Ej. molino de azucar) con recubrimiento de pintura en la superficie interna d ela tolva.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se observaron, fichas técnicas, hojas de vida ni cronograma de mantenimiento de equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se observo cronograma ni certificados de calibración de instrumentos y equipos de medición de temperaturas. Existen registros de verificación para los equipos de medición de masas.

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

64291

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

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Los registros de cloro residual presentados se encuentran desactualizados. Según el plan de muestreo la verificación microbiológica y fisicoquímica al agua potable no se realiza al mismo tiempo por, se requiere que así se de manera que se pueda conceptuar sobre la potabilidad acorde a lo establecido en la Resolución 2115 de 2007. La superficies de la tapa del tanque de almacenamiento de agua se observa con presencia de material particulado y no hay registro de la limpieza realizada en el mes de mayo según la frecuencia establecida.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		No se ha realizado la actualización del procedimiento de manejo de residuos solidos a la nueva clasificación de colores acorde a lo establecidos en la Resolución 2184 de 2019 en relación con el código de colores. Se observan registros hasta el mes de mayo de 2021.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	12,5		En lo observado durante el recorrido por las diferentes áreas no evidencia el enfoque preventivo del manejo integrado de plagas. Se observan aberturas carentes de protección adecuada, grietas y roturas en paredes, superficies construidas en madera y deficiencias de orden y limpieza en algunas áreas. Condiciones estas que no eliminan la posibilidad de ingreso, anidamiento y proliferación de plagas. Se observan registros de control de plagas del prestador del servicio, Palmera Junior
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se observaron los procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección para la totalidad de áreas, superficies, equipos, utensilios y manipuladores. No se observaron registros de inspección y verificación de limpieza y desinfección.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10

5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se observa un procedimiento para la verificación de las condiciones higiénicas de los vehículos de transporte de materias primas, tampoco el procedimiento escrito para el seguimiento y evaluación de proveedores en donde se establezcan criterios, frecuencias y registros. Cuentan con los criterios de aceptación y rechazo para el cacao en grano y demás materias primas e insumos utilizados. Se observan los registros de inspección en la recepción. Cuentan con fichas técnicas de las materias primas e insumos.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		El diseño de las instalaciones no permite que exista un flujo secuencial en la totalidad de las operaciones de fabricación sin embargo, el ingreso de materias primas que se realiza cruzando por el área de tostión y empaque de café se realiza en momento en que no hay proceso.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		No cuentan con la totalidad de la información del proveedor del material de empaque, LAMIFLEX, necesaria para demostrar que las materias primas utilizadas en su fabricación sea apta para contacto con alimentos en concordancia con lo establecido en las Resoluciones 683 y 4143 de 2012. Solo se observó el concepto sanitario emitido por el Invima. El área de almacenamiento de material de empaque no esta completamente protegido contra el ingreso de polvo y material particulado generado en las operaciones de molienda, las ventanas carecen de proteccion y se observa la ausencia de algunos vidrios.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	ar	7,5		No se observaron resultados de estudios de vida útil para el producto terminado

64292

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN			
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 13/06/2021			
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15			
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15			Se realiza evaluación de rotulado del empaque Bolsa de polipropileno biorentado para el producto Chocolate de mesa con azúcar tradicional, marca Colonial en presentación de 500. Presenta información de rotulado nutricional. Ver anexos.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15			
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15			
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						71

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

64293

AVIDESA
MAC POLLO

64294

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013		
	Código: IVC-INS-FM108	Versión: 02	Fecha de Emisión: 2022-06-21

Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA-SANTANDER, 2025-07-02/03/04

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	AVSA S.A		
Código:	001AD	Nit:	8902018814
Dirección:	KM 7 AU FLORIDABLANCA		
Municipio:	FLORIDABLANCA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6076396419; 6076380144	E-mail:	jefecalidadbeneficio@avsasa.com
Representante Legal:	MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO		

Datos de producción:

Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO, DOMINGO.	Número de Turnos por día:	3
Velocidad de la línea: # aves beneficiadas/hora	9500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	8
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (**Ton**):	Refrigerado: 200	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese: (Numero de canales/ turno):	65000	Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems: 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE UNO	Oficio Comisorio No:	7302-733-2025
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO AL ESTABLECIMIENTO AVSA S.A. CODIGO 001AD CATEGORIA NACIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013, SEGÚN PLAN DE VISITA DEL TERCER TRIMESTRE DE 2025.		

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior: AAAA-MM-DD	2024-11-22	Porcentaje obtenido:	100.00%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

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

64295

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

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

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

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

64296

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

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

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100.00%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

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

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Sin observaciones - Nathalia Salcedo

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 04 del mes de JULIO de 2025. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma:	
Nombre:	HAYDERSSON FORERO MOSQUERA
Cédula	80,048,904
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Firma:	Angela Sanchez
Nombre:	ANGELA CRISTINA SANCHEZ BRICEÑO
Cédula:	63,502,920
Cargo:	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia:	DIRECCION OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

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

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

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma:	
Nombre:	SANDRA MILENA ROJAS AYALA
Cédula	52,112,744
Cargo:	JEFE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

Firma:	Nathalia Salcedo
Nombre:	NATHALIA ANDREA SALCEDO GIL
Cédula:	1098758976
Cargo:	COORDINADORA ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD

Firma:	
Nombre:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Cédula	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Cargo:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Firma:	
Nombre:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Cédula:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx
Cargo:	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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

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

64297

FRESKALECHE SAS

Consorcio Somos Florida

64298

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS		
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL		
Representante Legal	JUAN PABLO ISAZA ZULUAGA		
Código inscripción planta	8001147665-1	**NIT**	800114766-5
Teléfonos	6761761	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	vcastaneda@alqueria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-533-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Segundo Trimestre 2025) y a comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 de 199, Resolución 2115 de 2007, Resolución 172 de 2022, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable a los procesos y productos competencia del Instituto.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	302	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterlizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de raíces o especias, listas para consumo, gaseosas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)	41.376.000	L/AÑO
Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño	3.500.000	kg/AÑO
Crema de Leche	2.715.600	kg/AÑO
Refrescos de Agua	444.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ	GERENTE TÉCNICO ENCARGADO	CC	81.720.652
EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO	COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	91.540.004

64299

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura (UHT) Variedades, Avena Ultra Alta Temperatura (UHT)

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		En el área de ultapasteurización (UHT) se observa en diferentes secciones de pisos brechas en mal estado, desprendimiento del recubrimiento del piso y empozamiento de agua. hay secciones de paredes con desprendimiento de pintura, se observan brechas y perforaciones en paredes.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		El piso del filtro sanitario de ingreso al área de UHT presenta desprendimiento de recubrimiento, la descarga de agua del lavabotas y del lavamanos tiene fuga hacia el piso
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		La canaleta que recorre perimetralmente el área de UHT descarga a un sifón, del cual se perciben olores desagradables.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		En diferentes equipos y áreas se observan terminaciones no sanitarias que dificultan la limpieza, la canaleta metálica de conducción de cableado en la sección de homogeneización de UHT presenta oxidación, al igual que tramos de tubería eléctrica y estructura de ventanas altas en zona de envasado.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

64300

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia que algunos manipuladores utilizan tapabocas no desechables, y el ingreso de personal a envasado UHT sin utilizar tapabocas
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,48

64301

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL
Subcategorías	1.1.2;1.3.1;3.2.1
Línea(s)	Derivados Lácteos: Yogurt variedades, Suero costeño;Crema de Leche;Refrescos de Agua

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		se observa desprendimiento de capas de pintura y señales de humedad en algunas secciones de paredes en las áreas de envasado y embalaje. Se observa deterioro en las mediacañas detrás del equipo de pasteurización
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se evidencia falta demantenimiento en algunas estructuras como marcos de ventanas con avanzado estado de deterioro y presencia de óxido. Así como de instalaciones (secciones en paredes con perforaciones y pérdida de acabado sanitario y falta de protección de las aberturas para el paso de tuberías altas.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,13

64302

No.	3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencian guantes dispuestos sobre tableros eléctricos, y tapas para suero y otros elementos sobre la escalera de acceso a la llenadora
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje, Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		El rotulado fue evaluado en visitas anteriores.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**95,48**

64303

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

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	**Fecha**	2025-05-15

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	93,48	Subcategoria	-	**Número de subcategorías evaluadas**	4
Subcategoria 1.1.2;1.3.1;3.2.1	95,48	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria 1.3.1	-	Subcategoria	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria 3.2.1	-	Subcategoria	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	**94,48**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -1.4-1.6-1.7-2.3-4.2;Subcategoría 1.1.2;1.3.1;3.2.1 -1.4-2.3-4.2;Subcategoría 1.3.1 ;Subcategoría 3.2.1 ; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna---
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna adicional---
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-533-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado segundo trimestre, Solicitud de otras dependencias del INVIMA Traslado En atención a la Comunicación Interna Radicado 20253002056 del 28/02/2025, relacionado con el registro sanitario RSA-0022957-2022 para el producto ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO SEMIDESCREMADO, CON DULCE, CON SABOR A MELOCOTÓN, NOMBRES DE FANTASÍA: BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE, BEBIDA TIPO YOGURT BEBIBLE SABOR A MELOCOTÓN, BEBIDA TIPO YOGURT; quienes atienden la visita manifiestan que esos productos se elaboran en la planta DASA DE COLOMBIA SAS, ubicada en Cajicá, en inspección a bodega de producto terminado no se encuentra inventario, en inspección a bodega de material de empaque no se encuentra inventario, en trazabilidad a inventarios se evidencia que los últimos productos recibidos fueron destinados al consumo interno (casino) según anexo en un folio. En comunicación virtual con la Dra Mayra Alejandra Mahecha, Coordinadora de Asuntos Regulatorios, manifiesta que se encuentran adelantando trámites para levantar la suspensión, de acuerdo al Radicado Invima 20251115489, para dar respuesta a Auto de Requerimiento 2025005147. Adjunto tres folios. Sin embargo, manifiestan que no fueron notificados del requerimiento inicial, que a través de la persona autorizada se enteraron de la suspensión del registro.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: JORGE RAUL QUINTERO ANTOLINEZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

Firma: _____

Nombre: EDWIN MUÑOZ AMARIZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: _____

Nombre: VICTOR EDUARDO CASTAÑEDA BOYACÁ

Cargo: GERENTE TÉCNICO ENCARGADO

Documento: CC 81.720.652

Firma: _____

Nombre: EDWIN ALEXIS NAVARRO ANGULO

Cargo: COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD

Documento: CC 91.540.004

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

Firma: [redacted]

Nombre: [redacted]

Cargo: [redacted]

Documento: [redacted]

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

64304

GIRONES S.A

64305

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

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

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

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

69306

SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	La planta presenta desprotección en puerta de bodega de cacao, en extractor de área de proceso y el área de tostión no presenta separación completa del exterior por la zona de filtro sanitario.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 2.3	a	20	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num 5	a	10	
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res 2674 Art. 7 num 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5	El piso junto a filtro sanitario tiene empozamientos. Presenta sectores de piso en área de proceso con deficiencias de mantenimiento.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5	Los vestieres tienen comunicación ambiental con servicios sanitarios.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 6.3 y 6.5. Art 20, num 6	ar	5	El filtro sanitario no es de paso obligado.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res 2674 de 2013 Art. 7 num 1.3, 1,4	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran son zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto. Res 2674 de 2013 Art 8 num 5.1, 5.4 y Art. 33 num 5 y 6	ar	5	Las trampas de grasas se encuentran en zona de filtro sanitario y no se encuentran totalmente selladas.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)			13

2. EQUIPOS REQUERIDOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res 2674 num 8, Art. 10 num 3	a	30	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res 2674, Art 9 num 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num 4, Art 18 num 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num 1,1	ar	12	No se tiene evidencia para demostrar la aptitud de todos los equipos para entrar en contacto con los alimentos y que sus materiales se encuentran en listas positivas de la FDA, MERCOSUR o UE.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2. Art. 10 num 5	a	25	
2.4	Calibración de equipos de medición. Res 2674 de 2013 Art. 25	ar	10	No se tiene calibrados termómetros de tuneles de enfriamiento.
	Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)			11.63

3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num 5, Art. 26 num 2	a	25	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res. 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art. 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art. 28 num 7	ar	12	Debido a la falta de protección en área de tostión puede eventualmente facilitar el ingreso de plagas.

64307

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

4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	
4.2	Prácticas higienicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14	a	33	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art 11 ; Art. 14 num 12	a	33	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)				10

5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num 1; Art. 28 num 1,3,4,5 Art. 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res 2674 de 2013 Art 18 Num 5: Art 20 num 1 y 4.	a	20	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 2; Art. 18 num 1 y 2	a	20	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res. 2674 de 2013, Art. 18	ar	5	Se realiza almacenamiento temporal de arroz precocido en sacos de polipropileno que no le brinda adecuada protección.
5.5	Control de envasado y embalaje. Res. 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013	a	10	
5.6	Sistema de Aseguramiento Calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 16078 de 1985	a	20	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)				19

6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

N°	CRITERIOS EVALUADOS	EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	8	El almacenamiento de producto terminado no se realiza respetando distancia a paredes.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012	a	15	Ver acta anexa.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num 6	a	15	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)				13.88

PORCENTAJE CUMPLIMIENTO SUBCATEGORIA 1: 5.1.1 Chocolates de mesa	82.5

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

64308

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5		a	25	NO	
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						13
3.	**REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de control de calidad del agua potable, sin embargo, no se tiene claramente definido como realizar acciones correctivas para parámetros fuera de los aceptados en cloro residual.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de residuos sólidos, sin embargo, no se ejecuta en su totalidad se evidenciaron sacos de almacenamiento de barredura en los mismos sacos de almacenamiento de producto terminado, se sugiere identificar los sacos de otra manera que no genere riesgo de confusión.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa de Programa de control integral de plagas, sin embargo, la salida de producto terminado se encuentra desprotegida con el exterior lo que puede permitir el ingreso de plagas o animales de mayor tamaño; La bodega de almacenamiento de producto terminado 2 comparte ambientes con el archivo de la planta, esta ultima puede permitir el anidamiento de plagas y trasmitir a el área de almacenamiento mencionada.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7		ar	12,5	NO	Cuenta con programa documentado de limpieza y desinfección, sin embargo, su ejecución es deficiente principalmente en locativas, en sus partes altas, se reitera la necesidad de frecuencias cortas en este proceso sobre todo de las partes altas y de difícil acceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						10
4.	**REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **10%** del valor total de la evaluación)						10
5.	**OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		a	20	NO	

64309

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN		
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS					
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10	NO	Se evidencia almacenamiento de material de empaque frente al área de tostado de fideos; La salida de producto terminado esta desprotegida por lo que puede permitir el acceso de personal si paso obligado por el filtro sanitario.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10	NO	
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		a	20	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						18
6.	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		a	25	NO	
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		ar	7,5	NO	Se tiene limitado la capacidad de almacenamiento de producto terminado, debido al volumen de producción, por lo que parte de este es almacenado en áreas de tránsito de producción.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		a	15	NO	Ver anexo
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **15%** del valor total de la evaluación)						14
Porcentaje de cumplimiento subcategoría						78

64310

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

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

Se aplicó MSS?	NO	**Tipo de medida**	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

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

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

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

64311

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

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:

Nombre: CARLOS IVAN GELVEZ LIZARAZO

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

Firma:

Nombre: MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO1 - INVIMA

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:

Nombre: ORLANDO CAICEDO OSORIO

Cargo: SUPERVISOR DE CALIDAD

C.C. 1.095.799.877

Firma: GENNY P. GUALDRON B.

Nombre: GENNY PAOLA GUALDRON BAUTISTA

Cargo: AUXILIAR DE CALIDAD

C.C. 1.098.635.875

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

64312

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL S.A.S.

64313

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

invima — Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16/04/2024 ACTA N° A- 00204

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria Salud y Ambiente Bmanga

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Comercial de granos Internacional SAS / JR.

*CÉDULA / NIT: 901097194. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6900190109194

*NOMBRE COMERCIAL: Comercio al por Mayor de granos J.R.

*DIRECCIÓN: Bodega 14 Lc5 C. Abastos MATRICULA MERCANTIL: 128238

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga.

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

Otro [ ] Cual: Centro Abastos.

TELÉFONOS: ✓ FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Despachos@comercialdegranos.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Comercial de granos Internacional SAS.

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Julio Alino Ramirez Rodriguez

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

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Bod. 14 Lc5 Centro Abastos.

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bmanga.

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	✓	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique: Solicitud 1-Web202404-00082934			

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

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

64314

1.3	**Techos, puertas, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	1,5			C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolucion 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, Art. 31 Numeral 1, 2.)*	3			C
1.5	**Áreas de exhibición y venta** *(Resolucion 2674 de 2013 Art. 6, Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.)*	2			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	9,25			La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
2.1	**Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674 de 2013. Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3.1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.)*	6			C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	6			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud aparente . (signos/lesiones)** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	6			C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3			C
3.3	**Prácticas higiénicas y dotación** *(Resolucion 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.)*	6			C
3.4	**Capacitación en manipulación higiénica de alimentos.** *(Resolución 2674 de 2013 Art. 12, 14.)*	5			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	20			La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta
4	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
4.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolucion 2674/2013. Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5			C