64315

4.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.)*	2,5	1,25	0	C
4.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3)*	2,5	1,25	0	C
4.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	8			C
4.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1.)*	6	3	0	C
4.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)*	4	2	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	Pts. 075/28			La calificación del bloque corresponde al 28% del total del acta

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

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

64316

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO (Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir)	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
99.25	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No | Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

Realizaron la inspección correctamente

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Abril del año 2024 en la Ciudad de Bmanga

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

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Yeidy Yuli Cáceres S	NOMBRE:	
CÉDULA:	91000445	CÉDULA:	
CARGO:	Técnico área Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S. S A.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Cirio Alfonso Ramirez	NOMBRE:	Suley Molina Gomez
CÉDULA:	91.250.166	CÉDULA:	1.098-619-959
CARGO:	Gerente General	CARGO:	Coord. logistica

64317

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

PRODUCTOS PEDRO GOMEZ ANAYA (CONDIMENTOS DOÑA JULIA)

64318

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-IN3-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

64319

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
invima	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM11	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/10

Ciudad / Depto *	FLORIDABLANCA / SANTANDER	Fecha	2023-02-22	Acta No	2

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	91206740-1	Dirección:	AV 7N No 17A-56 ER CUNTA GRANADA
Razón Social:	COMERCIALIZADORA PEDRO PRODUCTOS PERU	Teléfonos:	6560830 3044834137
NIT - C.C.:	91206740-1	Correo electrónico:	comercializadorapedro@gmail.com
Representante Legal:	PABLO PEDRO GOMEZ JUAREZ	Fax:	NO
GTT:	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE	Oficio comisorio:	7302-223-23

Objeto de la visita

PRIORIZACIÓN inspección, vigilancia y control en atención Gestión del Riesgo (Plan de Visitas Primer Trimestre), con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente aplicable a la actividad y/o CIIU de 1073 resoluciones 2674 de 2013, 3100 de 2005, 4341 de 1991 y demás legislación aplicable al establecimiento y productos elaborados.

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	5	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Maquila:	NO		
Subcategorías evaluadas:	13.3.2 Especias puras enteras y molidas		
Líneas de establecimiento alimentos:	ESPECIAS	Volumen / año:	240 Kg

Subcategoría 1: 13.3.2 Especias puras enteras y molidas

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento posterá con adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 5 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5	a	20	NO	
1.2	El diseño de la establecimiento de elaboración de alimentos proporciona espacios y disposición adecuados y permite con la limpieza y desinfección para evitar la operaciones y permite la disposición de los equipos. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num. 2.3	ar	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otras actividades (almacenamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en modalidad venta social)
1.3	El diseño de las instalaciones de los áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 3	ar	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y permiten un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 5 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5 y 7	ar	5	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas para su evidencian fisuras.
1.5	El diseño, disposición y ubicación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num. 6.2, 6.3 y 6.4	ar	5	NO	Se comparte sanitario con vestier.
1.6	Posee fuente de iluminación y ventilación de natural y artificial. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num. 6.3 y 6.5 Art. 20 num 9	ar	5	NO	El área sanitaria no cuenta con la totalidad de implementos o insumos requeridos nombrados anteriormente.

64320

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FR-114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/15

1.7	El material de empaque no genera riesgos (Resolución, Res. 2674 de 2013 Art. 7 num 1.2, 1.4	a	10	NO	
1.8	El drenaje de aguas residuales sólidas y líquidas 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. 23 num 1 y 8	ar	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% con valor total de la evaluación)					13
2.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realizan (Res. 2674, num 6, Art 10 num 1)	a	10	NO	
2.2	Programa sanitario y funcionamiento apropiado Res. 2674, Art 3 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11, Art 10 num. 4, Art 18 num 10 Res 2674 de 2013, Art. 13 num 1	ar	2,5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para ingerir en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4141 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos e instalac. Res 2674 de 2013 Art. 22 num 1, Art. 10 num. 6	ar	2,5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se retizan mantenimientos de las instalaciones físicas y de equipos con encimas pero no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medición Res. 2674 de 2013 Art. 22	ar	10	NO	Tiene procedimiento de calibración de gramera pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 16% con 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. 5 num 3, Art. 26 num 1	ar	2,5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa de limpieza y desinfección y plan de manejo integral de residuos sólidos Res. 2674 de 2013 Art. 5 num 5, Art. 26 num 2	ar	2,5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2012.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 5 num 2.1, 5.3, Art 7 num 8.3, Art 26 num 3, Art 28 num 7	ar	2,5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de ubicación pero existen registros de aplicación de productos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al abrir el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que es ruta al posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 5 num 3.2, Art 28 num 1, Art 29 num 7	ar	2,5	NO	Existe un documento que contempla los POES pero sin el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran diligenciados. No hay fichas técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 30% con valor total de la evaluación)					19
4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12 num 1	ar	17	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y salubridad de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 11 y 14.	a	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 y Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% con 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. 10 num 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, Art. 22 num 1; Art. 28 num 1, 3, 4, 5 y 29 num 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8 y 9	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.

Plano de Cumplimiento pendiente

Revisado

64321

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

5.2	Plagas en estrictas, limpias y sin operaciones ajenas., Res. 2674 de 2013 Art. 16 num. 9 Art. 20 num. 1 y 4	cr	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre unas áreas productivas.
5.3	Control de las fallas en procesos (temperaturas, presión, tiempos, etc.) para asegurar que la producción cumple con lo establecido, Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 18 num. 1 y 2	cr	10	NO	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no están completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
5.4	Conformidad sanitaria de producto en proceso, Res. 2674 de 2013 Art. 18	a	10	NO	
5.5	Control de envases y empaques, Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17, 19 num. 1 y 2, 4142 de 2012, 4143 de 2012, 631 de 2011	cr	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del laboratorio ni con documento que permita establecer la aptitud para iniciar cualquier contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido entre resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad, Res. 2674 de 2013 Art. 22 y Res. 1 de 2015	cr	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos, no esta procedimiento para se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% de valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	cr	7,5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentan con análisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
6.2	Vida útil del producto, Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art. 18 num 5, Res. 5109 de 2005 Art. 3	cr	7,5	NO	Tienen análisis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida útil
6.3	Almacenamiento de producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 21 num. 1,2,3,4 y 5	cr	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Retiro de producto terminado, Res. 3100 de 2005 y cuando aplique Res. 631 de 2011 y Res. 2506 de 2012.	a	15	NO	Ver anexos
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de reclamaciones Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 6	cr	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte de producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 24	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% de valor total de la evaluación)					10
Porcentaje de cumplimiento sub-categoría					62

64322

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

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

Subcategoría 1: 12.3 – Condimentos (aliños, condimentos en pasta, mezclas condimentadas, sazonadores completos, aderezos

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5	si	20	NO	
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los equipos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 2.3	ni	10	NO	Se evidencian áreas que no cuentan con la capacidad suficiente en la cual son compartidas con otra actividad (almacebnamiento de material de empaque con producto terminado y materia prima en el segundo nivel y en primer nivel almacenamiento de producto terminado en sección área social
1.3	El diseño de la instalación de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal. Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 1	ni	5	NO	No existe flujo secuencial entre algunas áreas de proceso.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ni	5	NO	Las uniones piso pared y entre ellas no son redondeadas pero se evidencian limpias.
1.5	El diseño, capacidad y cobertura de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3 y 6.4	ni	5	NO	Se comparte ambiente con vestier.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estación(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.5 y 6.6, Art. 20, num 6	ni	5	NO	El filtro sanitario no cuenta con la totalidad de implementos o sistemas requeridos normativamente.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, Art	si	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ni	5	NO	Se ubica la parte de ingreso a la planta pero no se encuentra identificado ni adecuadamente protegido.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					13

No.	EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num. 8, Art. 10 num. 3	si	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res 683 de 2012, Art. 13 num. 1.1	ni	12.5	NO	El establecimiento no cuenta con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con alimentos en cumplimiento de lo dispuesto en las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012.

64323

Invima	INSPECCION: VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCION
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Codigo:IVC-INS-FI.114 Versión:06	Fecha de emisión: 2021/06/13

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	nr	12.5	NO	No existe programa de mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones físicas. Se relizan mantenimientos de las instaleciones físicas y de equipos con terceros aparo no se llevan registros.
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	nr	10	NO	Tienen procedimiento de calibración de graméras pero no se llevan registros.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10

3.	REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12.5	NO	No hay procedimiento pero existen registros de laboratorio sobre la calidad del agua y verificaciones de cloro residual libre y pH, como de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12.5	NO	El procedimiento es general y existe formato de control de residuos pero se debe ajustar el documento de acuerdo con lo establecido en las resoluciones 2674 de 2013 y 2184 de 2019.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6, num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 5; Art 28 num 7	ar	12.5	NO	Existe programa pero es general. No hay plano de fumigación pero existen registros de aplicación de prodactos químicos. Se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013. Al abrir el acceso a la planta y ventana de oficina como en segunda planta una puerta en el segundo nivel queda expuesto al ambiente exterior lo que no evita el posible ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12.5	NO	Existe un documento que contemplan los POES pero sin el programa específico en cuanto a preparaciones, rotación de los productos de limpieza y desinfección entre otros aspectos, pero se debe ajustar de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, los registros de verificación se encuentran desactualizados. No hay fiches técnicas de todos los insumos utilizados.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10

4.	REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art. 12, 13 y 14	nr	17	NO	No existe programa pero se evidencia cronograma de capacitación con ejecución con sus respectivos registros. Se debe ajustar a lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	c	33	NO	
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	c	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

64329

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC- IS-FI.114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 23 num. 1,3,4,5; Art. 25 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10	NO	No existe procedimiento de control y calidad de materias primas e insumos, pero se realiza verificación en su recepción hay registros.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	ar	10	NO	La planta por distribución y manejo operacional no tiene flujo secuencial entre unas etapas productivas.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) 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	Se controlan en el proceso pero no se llevan registros y no estan completamente definidos los controles de acuerdo con su proceso tecnológico.
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; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012, 4143 de 2012, 834, 835 de 2013.	ar	5	NO	El establecimiento no cuenta con concepto sanitario del fabricante ni con documento que permita establecer la aptitud para entrar en contacto con el alimento de acuerdo con lo establecido enlas resoluciones 683 y 4143 de 2012.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10	NO	El sistema de aseguramiento y control de calidad se encuentra en ajuste. No cuenta con procedimiento para peticiones, quejas y reclamos. No exite procedimiento pero se llevan registros de devoluciones.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11

6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, documentado y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	ar	12,5	NO	No existe programa de muestreo pero cuentan con analisis de laboratorio de acuerdo con cronograma.
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	Tienen analsis de laboratorio para tres productos no se ha justificado su vida util
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	Se evidencia almacenamiento de producto terminado en varias secciones de la planta y en el área de almacenamiento se evidencia equipo en desuso.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 3508 de 2012	a	15	NO	Ver anexo.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5	NO	La trazabilidad no se puede desarrollar de manera completa. Falta conformar el equipo para Recall.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 23	a	15	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					16
Porcentaje de cumplimiento subcalificación					62

64325

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

ANEXO ACTA DE VISITA

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

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

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

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

6A326

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

64327

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

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

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA:

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

64328

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

ANEXO ACTA DE VISITA

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

Nombre del Establecimiento GOMEZ ANAYA PEDRO - PRODUCTOS PEGO

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

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

64329

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL			INSPECCIÓN
	FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005			
	Código: IVC-INS-FM022	Versión: 04	Fecha de Emisión: 2022-09-23	Página 2 de 3

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

64330

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

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA:

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

64331

invima	VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
Código: INS-01-F115	Versión: 06	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoria1	63
Subcategoria2	62
Número de subcategorías evaluadas	2
Promedio total del porcentaje de	62

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

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

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Todos los ítems calificados con "cr" de la presente acta

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la **Resoluciones 2674 de 2013, 5109 de 2005, 4241 de 1981.**

Exigencias adicionales:

Ninguna

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA – LEIDY TRESPALACIOS.

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

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

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

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

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	LEIDY TRESPALACIOS.	Firma:	
Nombre:	LEIDY KATHERINE TRESPALACIOS ARIAS	Nombre:	
Cargo:	JEFE DE PRODUCCION	Cargo:	
C.C.	1.093.739.267	C.C.	

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

64332

INVERSIONES RESTREPO LTDA

69333

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	2025/09/09

DATOS GENERALES

Razón social	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER		
Dirección	CL 5 No 13-41		
Representante Legal	HIGINIO RESTREPO JAIMES		
Código inscripción planta	8040098257-1	NIT	804009825-7
Teléfonos	3153730869	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	inversionesrpltda@hotmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1010-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud , Toma de muestra 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	10	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
ARROZ BLANCO	9.600	UNO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
HERBERT STAIN MORENO MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
ERWIN HERNANDEZ DE CROUSAZ	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
WILLIAM RESTREPO AMAYA	SUBGERENTE	CC	1.098.613.059

Powered by CamScanner

64334

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código IVCINS-FM116	Versión 07	Fecha de emisión 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2025/09/09

DATOS GENERALES

Razón social	INVERSIONES RESTREPO LTDA-ARROCERA SANTANDER
Dirección	CL 5 No 13-41

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 6.1.1	65,75	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 rechazo a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	65,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 6.1.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.6-2.2-2.3-2.4-3.1-3.2-3.3-3.4-6.1-6.2-6.3-6.5-6.6-6.1-6.3; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1010-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado RADICADO 20251228519 DE 21/08/2025. Toma de muestra SE REALIZA VISITA EN ATENCION A SOLICITUD DEL INTERESADO RADICADO INVIMA No 20251228519 DE FECHA 21/08/2025 Y A TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA.
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: ERWIN HERNANDEZ DE CROUSAZ
Cargo: PROFESIONAL ESPECIALIZADO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: WILLIAM RESTREPO AMAYA
Cargo: SUBGERENTE
Documento: CC 1.098.613.059

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo
Documento

Powered by CamScanner

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

64335

NEO FRUT S.A.S.

64336

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

invima

Alcaldía de Bucaramanga

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

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [✓] DADOR DE FRIO [ ]

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA. SALUD Y AMBIENTE.

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: NEO FRUT S.A.S.

*CÉDULA - NIT: 890212249. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN:

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

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

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

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

Otro [ ] Cual: CHIMITA.

TELÉFONOS: 3183490450. FAX:

CORREO ELECTRÓNICO: Servicioalcliente@neofrut.com.

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

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

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: LUIS ARMANDO BARRERA.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [✓] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 79145675.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: IDEM.

*DEPARTAMENTO: SANTANDER. *MUNICIPIO: BUCARAMANGA.

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

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

EVALUACIÓN

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localizacion y diseño.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5.)*	✓ 4			C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 7 Numeral 1. 2.)*	✓ 4			C

64337

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7.5.)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 5.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			17	La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34.)*	7	3.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7	La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5, Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013 Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1.5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14, Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educacion y capacitacion.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36.)*	3	1.5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			22.	La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Recepcion y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1506 de 2011.)*	7	3.5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C

64339

- 7013

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 15 Numeral 3 Artículo 27 literales a y c Artículo 28 numerales 2 3)*	8			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			23	La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	A	AR	I	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 3 Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3 Artículo 26 Numeral 4 Artículo 32 Numeral 6 Resolución 2115 de 2007 Artículo 9)*	5			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 4 Artículo 32 Numerales 5 y 10)*	5			C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numerales 5.1, 5.2 y 5.3 Artículo 33 Numerales 5, 6 y 7 Artículo 13 Numeral 11)*	4			C
5.4	**Control integral de plagas.** ***(Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 3)***	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Numeral 1 y 2 Resolución 2674/2013 Artículo 26 Numeral 1)*	6			C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007 Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 26)*	2			C
	CALIFICACION DEL BLOQUE			31	La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

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

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

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI ☐ NO ☒ Cuál:

64339

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

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

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

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: KEYLER ROJAS H.	NOMBRE:
CÉDULA: 91278235.	CÉDULA:
CARGO: TEC AREA SALUD Y AMBIENTE.	CARGO:
INSTITUCIÓN: S. S. A.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: JULIO BRUNO [illegible]	NOMBRE:
CÉDULA: 79145625	CÉDULA:
CARGO: Gerente	CARGO:

NEO - PET S.A.S. NIT. 890.212.249-6

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

64340

RESOLUCION Nro. 2024002425 del 23 de Enero de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241012843 de fecha 2024/01/22 el (la) Señor(a) LUIS ARMANDO BARRERA TORRES actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Permiso Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

P E R M I S O SANITARIO No.: PSA-0004358-2024

VIGENTE HASTA: 2031/01/23

EXPEDIENTE: 20271416 **RADICACION:** 20241012843

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

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

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

MARCA: NEO FRUT,

PRESENTACION COMERCIAL: Desde 100 gramos y hasta 180 kilogramos,

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

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

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 15000000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ12I5804, expediente Nro. 19944197. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las

autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

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

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024/01/23 12:20:29 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

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

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

64343

INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS

Consorcio Somos Florida

64344

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	PIEDECUESTA / SANTANDER	Fecha	2025-12-02

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS		
Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO		
Propietario	LUIS JAVIER OROZCO TOVAR		
Código inscripción planta	9011332890-2	NIT	901133289-0
Teléfonos	3012737646;3184014629	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	gerenciafinanciera@finatta.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1397-2025

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	27	Maquilas	NO

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 VARIEDADES	56.000	kg/AÑO
	MANTECADA Y MUFFIS	315.000	kg/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
	Luis Javier Orozco Tovar	REPRESENTANTE LEGAL	CC	80.723.356

64345

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	PIEDECUESTA / SANTANDER	**Fecha**	2025-12-02

DATOS GENERALES

Razón social	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS
Dirección	VI GUATIGUARA BG LT EL PARAISO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 7.1.3	81,75	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**	**81,75**
Subcategoria	-	Subcategoria	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	**FAVORABLE**

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

Exigencias	Subcategoría 7.1.3 1.1-1.2-1.4-1.8-2.2-3.3-3.4-5.2-6.2-6.4-6.5;
	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	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1397-2025. 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 anteriormente denominado INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC SAS - LA HUERTA HC SAS, que ahora se denomina INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS, la que se identifica con el mismo NIT, existe en la misma ubicación, mismo representante legal, números telefónicos. Se pudo evidenciar parte de ejecución del plan de mejoramiento que se anexo a la presente acta como soporte del compromiso para ajustar lo referido al cumplimiento normativo. Se verificaron en la inspección las condiciones sanitarias reflejadas en las observaciones de la presente acta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	nos comprometemos a la mejora continua en el mejoramiento de las condiciones en planta física y proceso productivo para que se sigan viendo reflejados en la calidad e inocuidad de nuestros productos.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT 084

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Luis Javier Orozco Tovar
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 80.723.356

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

64346

LACKY LUCK COMPANY SAS / GRAN KACTUS

Consorcio Somos Florida

64347

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	VELEZ / SANTANDER	**Fecha**	2025-12-11

DATOS GENERALES

Razón social	LACKY LUCK COMPANY SAS		
Dirección	KM 12 VI BARBOSA-VELEZ VDA EL LIMON		
Representante Legal	EDISSON GONZALEZ TRIANA		
Código inscripción planta	9008111561-1	**NIT**	900811158-1
Teléfonos	3123518166;3105501460	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	lanuevaindustriabocadillos@yahoo.es
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1439-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL 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 ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, resolución 810 de 2021, y demás reglamentación aplicable al establecimiento y productos de su competencia

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	73	**Maquilas**	SI: SU SABOR LATIN TASTE, COEXITO, TROPI SWEET, GUSTO LATINO, CHEEKY FOODS, CASTIPAN, GOURMET LATINO, BOCADILLOS GRAN KACTUS, BOCADILLOS EL GRAN KACTUS, GUAVA SNACKS BY NEOS, EL GUAYABERO, BOCANOS, BOCANOS, BOCADILLOS COLOMBIANOS, ALIMENTOS GRAN KACTUS, FRUTY GUAVA.

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.7.2 Manjar blanco

4.2.3 Confituras, frutas confitadas, jaleas y mermeladas y demás productos para untar a base de frutas, se incluyen las salsas de frutas y jarabes de frutas, se excluyen los productos a base de sacarosa

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
DULCE CON LECHE VARIEDADES	300	t/AÑO
BOCADILLO DE GUAYABA VARIEDADES	1.500	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
MARIA CAROLINA ARDILA FONSECA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
SULAY MILENA LEAL LEAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
JOHN EDISSON GONZALEZ JEREZ	REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE	CC	1.099.210.238

Scanned with CamScanner

64348

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	VELEZ / SANTANDER	Fecha	2025-12-11

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.7.2;4.2.3	80,50	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?	SI
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,50
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.7.2;4.2.3 -1.2-1.3-1.4-2.2-3.1-3.3-3.4-5.1-5.2-5.5-6.2; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, 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 7302-1439-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20253017240 del 07 11 2025 y 20251312260 del 24 10 2025 Al momento de la visita se da respuesta a Denuncia según radicado SOLICITUD DE LA DAB, RADICADO No 20253017240 DEL 07/11/2025. ASUNTO: TRASLADO DENUNCIA RADICADO INVIMA No. 20251312260 DEL 24/10/2025. Acorde a la situación sanitaria descrita en la presente acta de inspección sanitaria se emite concepto sanitario favorable.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Actualmente estamos construyendo una nueva planta para dar cumplimiento al 100% en fases de infraestructura, esta obra va en el 95 %.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: SULAY MILENA LEAL LEAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: JOHN EDISSON GONZALEZ JEREZ
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
Documento: CC 1.099.210.238

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Scanned with CamScanner

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

64349

MOLIENDA DEL PAN SAS

MOLPAN

Consorcio Somos Florida

64350

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-1246-2025

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

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-11-04 hasta el 2025-11-04, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A SOLICITUD RADICADO INVIMA No 20251177333 DE FECHA 11/07/2025

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Erwin Hernández De Crousaz	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) 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 31 del mes de Octubre del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Yenia Sarmiento
Cédula 1095811641
Cargo Coordinador Talento Humano
Fecha 4/11/2025.

64351

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2025-11-04

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS		
Dirección	CR 16 No 69 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1		
Representante Legal	EDINSON GOMEZ ROJAS		
Código inscripción planta	9013899080-1	**NIT**	901389908-0
Teléfonos	3204081018;3225321372	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	molpansas@gmail.com; calidadmolpan1@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1246-2025

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	18	**Maquilas**	NO

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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	PAN VARIEDADES, GALLETAS	285,6	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	Erwin Hernández de Crousaz	PROFESIONAL ESPECIALIZADO	GTT CO1
	Angel Domingo Cruz Navas	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	Jessica Sarmiento Jiménez	TALENTO HUMANO	CC	1.095.811.189
	Yensy Yulied Pardo Gómez	DIRECTORA DE PLANTA	CC	1.101.179.276

64352

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2025-11-04

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1
Subcategorías	7.1.1
Línea(s)	PAN VARIEDADES, GALLETAS

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se evidencia contraflujos en disposición de unas equipos en proceso. Existen unos equipos que no se encuentran en uso en área de proceso.
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	ar	5		En el momento de la visita se evideció almacenamiento de producto terminado en área de enfriamiento de producto para empacado. No existe un total flujo secuencial en la producción de producto pan variedades.
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		Secciones de uniones pared – pared no tienen diseño adecuado. Se evidencia sección de piso en cuarto frio ubicado en parte lateral de horneo.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se eciencian algunos lockers con deficiencias de mantenimiento.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		No cuenta con sistema para desinfección de calzado al ingreso del área de proceso.
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) **14,00**

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuentan con documentación completa para la totalidad de las superficies y utensilios que entran en contacto con alimentos donde se refiere el material del cual están fabricado, en referencia según lo dispuesto en las Resoluciones 683, 4142 y 143 de 2012.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		La ejecución del programa no se ajusta a lo ejecutado en la actualidad de los equipos en su cronograma.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	ar	10		No se ejecuta de acuerdo con lo establecido en el programa.

Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación) **9,75**

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	ar	12,5		El plano no representa la realidad de la disposición de canecas en áreas de proceso.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1. 5.3. Art 7 num	a	25		

64353

3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiencias en limpieza y desinfección de equipos que se encuentran en desuso en área de producción: Se evidencian secciones de algunos equipos que se encuentran en uso con deficiencias de limpieza en partes bajas. En algunas secciones altas se evidencian deficencias de limpieza.
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	ar	17		No se contemplan los procesos ni las variables a controlar en los procesos productivos y tecnologicos. Los registros existentes de la evaluaciones realizadas no se evalùa al capacitador.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,30
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		No se encuentran definidos la totalidad de criterios para 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	ar	10		Se comparte almacenamiento de producto terminado con producto en proceso (enfriamiento). Se evidencian contraflujos en proceso de fabricación de pan por disposición de equipos.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se controlan algunas variables de proceso, pero no soportadas en procedimiento establecido.
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 controlan algunas variables de proceso, pero no soportadas en procedimiento establecido.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No se tienen totalmente identificados los posibles peligros en las etapas del proceso para definir los puntos de control o puntos criticos de control.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00
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		El programa de muestreo esta definido de carácter microbiologico. Las resultantes no corresponden a las estimadas y desarraolas.
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: LAMINA EN PP PARA EL PRODUCTO PAN CASCARITA POR 100 G□
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Ros. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	ar	7,5		No se establece una rastreabilidad ed cauerdo a sus actuales controles y procedimientos para determinar la trazabilidad.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					10,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**68,93**

5 4354

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	Fecha	2025-11-04

DATOS GENERALES

Razón social	LA MOLIENDA DEL PAN SAS–MOLPAN SAS
Dirección	CR 16 No 59 - 79 BR LA ESMERALDA BODEGA 1

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 7.1.1	68,93	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	68,93
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 1.1-1.3-1.4-1.5-1.6-2.2-2.3-2.4-3.2-3.4-4.1-5.1-5.2-5.3-5.5-5.6-6.1-6.4-6.5: 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	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-1246-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Solicitud radicado INVIMA No 20251177333 DE FECHA 11/07/2025
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: Jessica Sarmiento Jiménez
Cargo: TALENTO HUMANO
Documento: CC 1.095.811.189

Firma: Yensy Yulied Pardo Gomez
Nombre: Yensy Yulied Pardo Gómez
Cargo: DIRECTORA DE PLANTA
Documento: CC 1.101.179.276

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

54355

INDUSTRIAS ALIMENTICIAS BAEZ SAS

S4356

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: 90-INS-FR-014 Versión: 05	Fecha de emisión: 2018-03-13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	85
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	85

Se aplicó IMS?	NO	Tipo de medida aplicada:	
Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO		

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

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

Todos los ítems calificados con "a" de la presente acta
De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular La Resolución 2674 de 2013.
Exigencias adicionales:
Ninguna
Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:
Ninguna
OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA DE IVC

La actividad se realiza atendiendo los protocolos de bioseguridad, uso permanente de tapabocas y manteniendo el distanciamiento social.
El establecimiento no es proveedor de Programas de Alimentación Escolar (PAE) o de cualquier otro programa social del estado.
En atención a la solicitud de visita Rad. 20221212173 de fecha 14/09/2022, se realizó la evaluación de las condiciones sanitarias y se dejan las observaciones como exigencias. Se emite concepto Favorable.

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Jorge Raúl Quintero Arbeláez	Nombre:	María Carolina Ardila Fonseca
Cargo:	Profesional Universitario	Cargo:	Profesional Universitario
Dependencia:	GIT Centro Oriente 1	Dependencia:	GIT Centro Oriente 1

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:		Firma:	
Nombre:	Leidy Johana Martínez Ramírez	Nombre:	
Cargo:	Coordinadora de Aseguramiento y Control de Calidad	Cargo:	
C.C.	1,095,925,259 de Floridablanca	C.C.	

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

S4357

INDULACTEOS

Consorcio Somos Florida

54359

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-81-2025
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-01-27 hasta el 2025-01-31, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO INFORMES DE ANALISIS 202405620 DE FECHA 4/11/2024 (LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D3 MARCA INDULECHE ENVASADA EN BOLSA METALIZADA LITOGRAFIADA POR 360 G) Y 202404889 DE FECHA 2024-11-04 (LECHE ENTERA EN POLVO MARCA BOHEMILK)

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

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

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 23 del mes de Enero del año 2025

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

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

S4359

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

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

DATOS GENERALES

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

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	50	Maquilas	SI, SURTIFAMILIAR, MAS X MENOS, DOÑA LUPE, LA VAQUITA, EL TRECE

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	LECHE EN POLVO	1.560	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	Jorge Raúl Quintero Anolinez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	Daneida Plata Jiménez	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	Yina Aguilar	Directora de Calidad	CC	33.369.750

S4360

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

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

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		La capacidad de las bodegas de almacenamiento material de empaque, embalaje e insumos no es suficiente para un adecuado almacenamiento.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se evidencian secciones de piso y pared con deprendimiento de pintura en diferentes áreas como bodega de bultos de 25 kg, área de evaporación nueva y antigüa.
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Uno de los servicios sanitarios de los hombres se encuentra tapado y una puerta no tiene chapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se evidencia empozamiento de agua en el área de evaporación antigüa. Se observa drenaje en el área social de la línea 2 sin rejilla.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		

S4361

2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		
2.4	Calibración de equipos de medición. Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		Cuentan con programa de calidad del agua, sin embargo, no presentan el plano de distribución hidráulica de la línea 2. La descripción del tratamiento de potabilización del agua no es acorde a lo que se está ejecutando. No se describe en forma clara las acciones correctivas en caso de desviación en la medición del cloro residual. Los registros se llevan de manera digital, los cuales no cuentan de un sisitema de protección de datos.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		Cuentan con el programa para el manejo de residuos sólidos, sin embargo, no se ha actualizado a lo establecido en la resolución 2184 de 2019 y no cuenta con la caracterización de los residuos generados en algunas áreas como: laboratorios, baños, vestieres y las áreas de proceso se contemplan como una sola área de producción. No presentan el plano de evacuación de residuos sólidos. Algunos recipientes para disposición de residuos sólidos no cuentan con el diseño adecuado (tapa, accionamiento indirecto) y se observa que no se tienen en cuenta el código de colores en el momento de su disposición en cada una de las áreas de proceso. Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		Se evidencia deficiencias de orden y aseo en el sitio destinado para la disposición de elementos limpieza y desinfección ubicado en el área de evaporación antigua. Se evidencia acumulación residuos en la mirilla de la zona alta de la pulverizadora. Cuentan con un área para disposición de elementos de aseo, los cuales están identificados por colores, sin embargo durante el recorrido se evidencia escoba del área de empaque almacenada junto con la escoba del baño. Los procedimientos de limpieza y desinfección se están ajustanto de acuerdo a la instalación de los nuevos equipos. En el formato de control de proceso de empaque de la línea 2 no se están registrando los controles de limpieza, los cuales están siendo verificados sin ninguna observación respecto a la falta de información. Los registros se llevan de manera digital, los cual no cuentan de un sistema de protección de datos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					12,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		Se evidencia almacenamiento de alimentos en los casilleros de los operarios. Se observa operario parado en la estiba de disposición de leche en polvo en el área de mezclado en línea 2.
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**

5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidencia estabilizante de la leche (tripolifosfato de sodio) destapado, lo que puede facilitar su contaminación.
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	ar	10		En el formato de control del proceso de empaque de la línea 2 se evidencian información sin diligenciar.
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa almacenamiento de residuos del barrido del área de empaque con destino a consumo animal, en la bodega de material de empaque.
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver anexo de rotulado para el producto: Leche en Polvo Entera Fortificada con Vitaminas A y D3, marca SURTIFAMILIAR.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**80,85**

S4363

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

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

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.4.1	80,85	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	80,85
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.4.1 -1.2-1.4-1.5-1.7-3.1-3.2-3.4-4.2-5.1-5.3-5.5; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-81-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados El establecimiento NO es proveedor del Programa de Alimentación Escolar PAE, ni de ningún otro servicio social. En atención a resultados de laboratorio informes de análisis 202405820 de fecha 4/11/2024 (leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indufeche envasada en bolsa metalizada litografiada por 360 g), relacionada con resultados no conformes para mesofilos, se realizó evaluación de las condiciones sanitarias del establecimiento y los hallazgos se consignaron como observaciones y a su vez como exigencias en la presente acta, las cuales serán verificadas en la siguiente visita. Se adjuntan resultados microbiológicos de la contramuestra del producto leche en polvo entera fortificada con vitaminas A y D3 marca Indufeche, de lote 1/090824. Se realizó ejercicio de trazabilidad para el producto objeto de la visita. Respecto al reporte de laboratorio No. 202404889 de fecha 2024-11-04, para el producto importado (leche entera en polvo marca BOHEMILK), lote No. 24165, se pudo evidenciar durante el recorrido por el establecimiento que no hay existencias del producto en sus bodegas, lo cual se validó con el movimiento de inventario del producto adjunto a la presenta acta, donde se puede evidenciar la entrada de 1000 bultos y salida de los mismo durante los meses de agosto a noviembre. El establecimiento realiza control de CMP con pruebas rápidas a las rutas de leche líquida cruda para su proceso de pulverización y con laboratorios externos para producto terminado, silos y rutas (Se adjuntan resultados). Desde diciembre de 2024 vienen implementando muestreos para CMP a la leche importada (PIL ANDINA de Bolivia y BOHEMILK de República Checa). Se adjuntan resultados de CMP para la leche entera en polvo marca BOHEMILK, lote No. 24165 y leche entera en polvo marca PIL ANDINA, lote No. SC2/ZZ0/1.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna. Yina Aguilar

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

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

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

5436

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

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

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

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

54365

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

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a			
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017242-2022		
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.			
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a			
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.			
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a			
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.			
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a			
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA:

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

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

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

64366

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

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

DATOS GENERALES

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

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

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 242 58 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 58 00 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

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

POR PARTE DE LA EMPRESA

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

64367

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACION NUTRICIONAL

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

64368

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

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

ANEXO 3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

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

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

CPS.

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

64369

TROPICAL FRESS S.A

64390

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

OFICIO COMISORIO No. 7302-979-2024

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 9 del mes de agosto del año 2024

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

Recibido por

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

64371

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. 7302-62-2026

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

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2026-01-20 hasta el 2026-01-23, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Angel Domingo Cruz Navas	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	

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

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 16 del mes de Enero del año 2026

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

Recibido por

Firma	Edwin Muñoz
Nombre	Edwin Muñoz
Cédula	1094246779
Cargo	SSEC calidad
Fecha	16-01-26

64372

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	2026-01-22

DATOS GENERALES

Razón social	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2		
Dirección	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ET		
Representante Legal	PAULA ANDREA LIZARAZO SANABRIA		
Código inscripción planta	8040042628-2	NIT	804004262-8
Teléfonos	3188577515;3242536522	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	administracion@tropicalfress.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-62-2026

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCION A RESULTADOS DE LABORATORIO con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 254 de 2023, Resolución 2066 de 2024 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	5	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.4.1 Leches en polvo y cremas de leche en polvo

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche en polvo	120	t/AÑO

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	ÁNGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No.
	EDWIN GERSON MONTAÑEZ LATORRE	JEFE DE CALIDAD	CC	1.094.248.779
	JESSICA ALEJANDRA PEÑA FLÓREZ	JEFE DE LABORATORIO	CC	1.065.877.787

64323

	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	2026-01-22

DATOS GENERALES

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

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERISTICAS 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	ar	5		El embalaje se realiza en la misma área de mezclado y empacado.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3, y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Desde el ingreso de recepción hacia el pasillo y almacenamiento de leche cruda no hay mecanismo o sistema para 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)					18,00

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

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

64374

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. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013. Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		La empacadora carece de protecciones laterales y posteriores para el material de empaque, así mismo, de sistema para desinfección de este (lámpara UV o sistema similar).
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		No cuentan con medidas efectivas para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños según lo establece el art 18 resolución 2674 de 2013.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	ar	7,5		Ver anexo de FORMATO DE EVALUACION DE ETIQUETADO
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					93,88

64375

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	2026-01-22

DATOS GENERALES

Razón social:	TROPICAL FRESS SA PLANTA No 2
Dirección:	CR 2 No 3-285 LT 22C-2F PQ INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA 8 ET

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1	93,88	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	93,88
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones:	(f) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimiento	e realiza a un e	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias:	Subcategoría 1.4.1 -1.3-1.5-5.5-5.6-6.4; De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso:	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita:	-
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC:	Oficio comisorio 7302-62-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados
Observaciones y manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita:	Ninguna Edwin Montañez

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

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

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

64376

GAVASSA Y CIA LTDA

64377

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

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

DATOS GENERALES

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

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

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

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

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

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

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

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10	NO	Continua la observación de visita anterior, el área de salida de producto terminado desde la planta se separa por cortina plástica, se insiste de esta reiterativa observación que requiere atención rápida; El área externa de producción junto a bodega de producto terminado y residuos solidos almacena materiales en desuso; El área de empaque numero 2 no está aislada del ambiente general de producción puesto que su separación es con malla metálica.

64378

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			
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3		ar	10	NO	Pese a que se evidencia mejora en el almacenamiento desde la última visita (instalación de raks en la bodega No 2 de producto terminado), continua la saturación en el almacenamiento de producto terminado, el cual además de las áreas de almacenamiento de producto terminado, se observan almacenadas en áreas de circulación, de otros procesos.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5		ar	5	NO	Se tiene en algunos pasillos de circulación limitada la movilidad ya que en estos se evidencia producto terminado localizado.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7		ar	5	NO	Se evidencia soportes de ejecución de plan de acción para las observaciones generadas en visita anterior y respecto a mantenimiento y limpieza de partes altas de la planta, sin embargo, aun se evidencia alojamiento de material particulado sobre algunas bigas de parte alta, de esto quien atiende la visita presenta plan de acción con tercero contratado para estas labores; El piso de ingreso de la bodega 2 de almacenamiento de producto terminado, presenta dificultades de mantenimiento (desprendimiento de material)
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4		a	10	NO	
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6		ar	5	NO	Cuentan con filtro Sanitario, sin embargo, por estar ubicado al costado de la salida de producto terminado este transito permite el ingreso sin pasar por este,-Observación persiste de la visita anterior.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4		a	10	NO	
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6		a	10	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al **20%** del valor total de la evaluación)						**13**
2.	**EQUIPOS REQUERIDOS**		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3		a	30	NO	
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1		ar	12,5	NO	Se observan equipos en desuso al interior de áreas de proceso como el de pasta larga pl3, se insiste sobre este particular ya observado en reiteradas visitas de IVC; Se evidencian terminales de tubería y accesorios de este con dificultades de protección, limpieza y desinfección; este equipo en mención limita la capacidad de almacenamiento del área además que puede ser foco de contaminación y anidamiento de plagas al interior de la planta.

64379

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

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

DATOS GENERALES

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	200		
Maquilas	MARYPAS, +MAS DELI, COORATIENDAS, PASTITALICA. , MINOTTO, COLSUBSIDIO, MEDALLA DE ORO, COMFAMILIAR, NURIA, MERCAMIO, OR, VAQUITA, ALMIN, SURTIFAMILIAR, MARYSOL, ALKOSTO, OLIMPICA, EMPAQUETADOS EL TRECE, FRESCAMPO, GRANDEZZA, EKONO, ÉXITO., CAPRISSIMA, RICURAS DEL CAMPO, MERCALDAS, MIDÍA, DON PRECIO, P ' AHORRAR , RIQUEZZA , SABROSINI , VERA DOCCI , CAMPESTRE DE URABA, CALIDAD, FUSION.	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.4 PASTAS ALIMENTICIAS, FIDEOS; SE INCLUYEN POR EJEMPLO FÉCULA DE ARROZ EN HOJAS, PASTAS Y FIDEOS DE SOYA).		

		Cantidad/Unidad de tiempo
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	6.4.1 PASTAS ALIMENTICIAS Y FIDEOS FRESCOS CON O SIN TRATAMIENTOS (POR EJEMPLO DESHIDRATACIÓN, COCCIÓN, PRE-GELATINIZACIÓN O CONGELAMIENTO), CON O SIN ADICIÓN DE HUEVO.	10.000 Toneladas/año

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

64380

COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR S.A.S

64381

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	**Fecha**	2026-01-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS		
Dirección	PQ INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON KM5+360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA		
Representante Legal	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS		
Código inscripción planta	9006597982-1	**NIT**	900659798-2
Teléfonos	3114954586;6351757 EXT 165	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	calidad@pesqueradelmar.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-97-2026

OBJETIVO DE LA VISITA

DEM: Realizar visita de inspección sanitaria en atención a resultados de laboratorio con el fin de verificar el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	191	**Maquilas**	SI, CAPTAIN BAY, FRESCAMPO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

4.6.3 Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), pelados, cortados o desmenuzados: se incluyem hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera, algas marinas, nueces y semillas

9.2.3 Pescado, filetes de pescado, productos de la pesca, apanados (rebozados), cocidos, refrigerados o congelados, se incluyen los que se presentan en salsa o condimentados y la pasta de pescado cocida, se excluyen las salsas de pescado que se tipifican en 13.4.3

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
HORTALIZAS Y TUBERCULOS	103.453	kg/AÑO
PESCADOS Y MARISCOS	1.731.956	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	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
CLARENA MARIA VILLAMIZAR DUARTE	COORDINADORA DE CALIDAD	CC	1.094.248.620

Powered by CamScanner

64382

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

Ciudad - Departamento	GIRON / SANTANDER	Fecha	2026-01-29

DATOS GENERALES

Razón social	COMPAÑIA PESQUERA DEL MAR SAS
Dirección	PO INDUSTRIAL FORTUNA BG 3 ANILLO VIAL GIRON KM5+360 VI PALENQUE FLORIDABLANCA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria	96,75	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	2
Subcategoria 4.6.3	96,75	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	96,75
Subcategoria	-	Subcategoria	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría -1.4-6.3-6.5;Subcategoría 4.6.3 -1.4-6.3-6.5;
	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 7302-97-2026. Acta en Excel. Visita realizada en atención a IVC Censo Se atiende visita por resultado en informe de laboratorio 202504433. Teniendo en cuenta la situación se realiza las siguientes actividades: 1. Trazabilidad al producto FILETE DE BASA PANGASIUS CONGELADO lote VN155VI360 proveniente de VIETNAM encontrando que fue distribuido para los clientes ubicados en los municipios de Bucaramanga y área metropolitana. Se revisa el sistema contable donde se observa que la última venta del producto fue en fecha 09/12/2025 y la rotación no supera 8 días. La comercialización del producto en la presentación original es comercializado en una cantidad aproximada del 90% y el 10% se reempaca sin fraccionamiento con marca propia para puntos de venta de la organización. 2. Se tiene ficha técnica del producto, certificado de HACCP del proveedor y producto (anexos), certificado de análisis microbiológico de la autoridad sanitaria NAFIQPM de Vietnan (anexo). 3. Se verifica las PQR a la fecha y no se encontró reclamos realacionados con el producto en cuestión. 4. En los cuartos de almacenamiento en congelación no se encontró el producto en cuestión, ya que finalizó todas las ventas el 09/12/2025 y la notificación por correo electrónico del informe resultados de laboratorio 202504433 fue posterior en fecha 16/01/2026. Por tal razón no se realizó recall debido a la inexistencia de producto en mercado. Se oberva alta rotación de productos que no supera 8 días. 5. El establecimiento elabora plan de acción la tercera semana de enero el cual se anexa a la presente acta.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguno : Clarena M. Villamizar D.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

Firma:
Nombre: HELVERTH SALVADOR OVAL DELGADO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

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

64383

NUTRICORP.
FAGAR COMERCIAL
S A S.

64384

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. 7302-836-23

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)
FAGAR COMERCIAL SAS	CR 8 No 20N-148 BG 7 (VI CHIMITA CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169) 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 2023/6/27 hasta el 2023/6/29, 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 SEGUNDO TRIMESTRE)

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Armando Forero Hernández	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 junio del año 2023

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

Recibido por
Firma Fabián Sarmiento
Nombre FABIAN GARCIA
Cédula 13 177 972
Cargo REPRESENTANTE LEGA
Fecha 29 Junio 2023

64385

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	**GIRON/ SANTANDER**	**Fecha**	**2023-06-29**	**Acta No.**	**2**

DATOS GENERALES

Código de Inscripción planta	9008365122-1	**Dirección**	CR 8 No 20N-148 BG 7 (VI CHIMITA CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169)
Razón Social	FAGAR COMERCIAL SAS	**Teléfonos**	3118632515
NIT - CC	900836512-2	**Correo electrónico**	administrativo@fagalcomercial.co
Representante Legal	FABIÁN ORLANDO GARCIA ANGARITA	**Fax**	NO TIENE
GTT	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio Comisorio**	7302-836-23
Objetivo de la visita	PRIORIZACION INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, EN ATENCIÓN A GESTION DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS SEGUNDO TRIMESTRE), con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Ley 9 de 1979, Resoluciones: 5109 de 2005, 2154 de 2012, 2674 de 2013, y demás normatividad sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. De empleados	16	**La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?**	SI
Maquilas	NO		

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	2.1.1 ACEITES DE ORIGEN VEGETAL	
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		**Cantidad/Unidad de tiempo**
	ACEITES DE ORIGEN VEGETAL	100.000 L /MES

64386

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	68
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de cumplimiento	**68**

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 Resoluciones: 5109 de 2005, 2154 de 2012, 2674 de 2013, y demás normatividad sanitaria aplicable.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA Fabian Garcia

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Quien atiende la visita por parte del establecimiento manifiesta que NO son proveedores directos de Programas Sociales (PAE).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

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

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

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:	Fabian Garcia
Nombre:	FABIAN ORLANDO GARCÍA ANGARITA
Cargo:	REPRESENTANTE LEGAL
C.C.	13.177.972

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

64387

GLORIA COLOMBIA SAS

Consorcio Somos Florida

64389

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

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-09-17; 2025-09-18

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS		
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA		
Representante Legal	MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO		
Código inscripción planta	8305072789-1	**NIT**	830507278-9
Teléfonos	3114923760 - 3114900787	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	notificaciones@gloria.com.co;povalle@gloria.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-2750-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo , Toma de muestra con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3929 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	350	**Maquilas**	JERÓNIMO MARTINS COLOMBIA SAS - D1 SAS

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
	1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas
	4.5.1 Néctaresy refrescos de fruta; y bebidas a base de jugo/zumo de fruta listos para el consumo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida variedades	36.200.000	L/AÑO
	Yogurt y kumis con azucar variedades	2.153.139	L/AÑO
	Crema de leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida	433.300	L/AÑO
	Bebida lactea fermentada con leche entera dulce y frutas variedades - Bebida con leche uht larga vida con avena y canela	3.483.000	L/AÑO
	Nectar de frutas pasteurizado variedades y Bebida con pulpa de fruta pasteurizado variedades	7.260.734	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	HUGO ARMANDO ARIAS CIFUENTES	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	SANDRA LILIANA MORENO RUIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO	REPRESENTANTE LEGAL	CC	1.010.177.737
	PATRICIA CECILIA OVALLE CASTILLO	GERENTE DE CALIDAD E INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO	CC	52.048.496
	JUAN PABLO GIRALDO CARDONA	JEFE DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE CALIDAD	CC	1.032.478.938

9

64309

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

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	Fecha	2025-09-17; 2025-09-18

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1	95,38	Subcategoria	-	Número de subcategorías evaluadas	5
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	95,38
Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos		(I) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1 -1.8-3.2-6.4;
	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, Resolución 3929 De 2013, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7303-2750-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados, Toma de muestra Se anexan evaluacion de resultados rechazados y de plan de accion en cinco (5) folios.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguno. Conforme con los hallazgos.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: HUGO ARMANDO ARIAS CIFUENTES
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: SANDRA LILIANA MORENO RUIZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARIO ANDRES ARTURO GUERRERO
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 1.010.177.737

Firma:
Nombre: PATRICIA CECILIA OVALLE CASTILLO
Cargo: GERENTE DE CALIDAD E INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
Documento: CC 52.048.496

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre: JUAN PABLO GIRALDO CARDONA
Cargo: JEFE DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE CALIDAD
Documento: CC 1.032.478.938

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

8

6A390

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

Ciudad - Departamento	COGUA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2025-09-17; 2025-09-18

DATOS GENERALES

Razón social	GLORIA COLOMBIA SAS
Dirección	KM 4 VI ZIPAQUIRA COGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1;4.5.1
Línea(s)	Leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida variedades ;Yogurt y kumis con azucar variedades ;Crema de leche UAT (UHT) Ultra Alta Temperatura Larga Vida;Bebida lactea fermentada con leche entrera dulce y frutas variedades - Bebida con leche uht larga vida con avena y canela ;Nectar de frutas pasteurizado variedades y Bebida con pulpa de fruta pasteurizado variedades

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1.4	a	10		
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		Se evidencia que la disposición de los materiales de desecho ubicado en el punto de almacenamiento temporal, no se disponen de forma adecuada, se observan algunos a la intemperie y de forma desordenada sobre el piso.
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
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	ar	12,5		Dentro del programa se tienen establecidos formatos de los cuales no se lleva registro o no concuerdan los códigos del programa al formato. Se tienen descritos residuos especiales (escombros) de los que no se llevan registros de su destino final.

64391

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. 28 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)					17,50
No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	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	ar	7,5		Ver anexo de rotulado para los productos: CREMA DE LECHE UAT (UHT) SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA y LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					95,38

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

64392

ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Consorcio Somos Florida

64393

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

OFICIO COMISORIO No. 7303-0170-26

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

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ALIMENTOS PIPPO SAS	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES GUASCA - CUNDINAMARCA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 19 AL 23 DE ENERO DEL 2026, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

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

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.
Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2 de la Dirección de Operaciones sanitarias con número telefónico (601) 2425213 ext. 7750 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.
Contáctenos en: Teléfonos: (601) 2425213 ext. 7750 **Chat de WhatsApp:** 305 9413215 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:**

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea (+57) (601) 2425000 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción (+57) (601) 2425000 ext 1500. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Bogotá, el día 19 DE ENERO DEL 2026

CLARIBEL ACOSTA VESGA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por
Firma
Nombre Stella Ortiz Ro
Cédula 52204934
Cargo Gerente
Fecha 21 Enero 2026
Fº Viana 1,7c f Ltda
22/01/2026

64394

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	GUASCA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2026-01-21; 2026-01-22

DATOS GENERALES

Razón social	ALIMENTOS PIPPO SAS		
Dirección	VDA FLORES PQ AGROINDUSTRIAL BUENOS AIRES		
Representante Legal	STELLA ORTIZ RINCON		
Código inscripción planta	9000318336-2	**NIT**	900031833-6
Teléfonos	3152362164;3222163264	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia@alimentospippo.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 2	**Oficio comisorio**	7303-0170-26

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	148	**Maquilas**	SUPERTIENDAS Y DROGUERIAS OLIMPICA;

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"
	1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	LECHE LIQUIDA UHT ENTERA;SEMIDESCREMADA;DESCREMADA;DESLACTOSADA;LECHE SABORIZADA	8.000	t/AÑO
	KUMIS CON AZUCAR Y YOGURT VARIEDADES;BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT	6.200	t/AÑO
	CREMA DE LECHE PARA USO GASTRONOMICO	50	t/AÑO
	AVENA	1.000	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2
	JOSE AIMER VALENCIA OROZCO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	DIANA LIZET PIZA AMADO	DIRECTORA DE CALIDAD E INOCUIDAD	CC	52.349.615

64395

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	GUASCA / CUNDINAMARCA	**Fecha**	2026-01-21; 2026-01-22

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1	98,00	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	4
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**	98,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

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

Exigencias

Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.3.1;1.8.1 -5.1:

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

Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso

NINGUNA

Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita

Se informa a quien atiende, que se debe realizar un analisis de causa para identificar el origen de las desviaciones reportadas en los analisis rechazados, se debe plantear un plan de accion con fechas y responsables, este plan debe ser enviado dentro de los 5 días habiles siguientes a la finalizacion de la presente visita al correo electronico gttoriente2@invima.gov.co, el cual será objeto de verificacion en proxima visita.

Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC

Oficio comisorio 7303-0170-26. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados

Se realiza atención a los siguientes resultados rechazados y se anexa tratamiento a la directriz:

CONSECUTIVO RESULTADO	FECHA TOMA DE MUESTRA	PRODUCTO	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CAUSA NO CONFORMIDAD
012421-00	5/05/2025	LECHE ENTERA LOLA X 900ml	106APE	12/09/2025	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO %m/v
032597-00	16/10/2025	LECHE ENTERA LELE X 900ml	262APE	15/02/2026	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO %m/v
033266-00	21/10/2025	LECHE ENTERA LELE X 900ml	284APES	8/01/2026	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO %m/v
033398-00	22/10/2025	LECHE ENTERA LOLA X 1100ml	279APES	3/01/2026	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO %m/v
033929-00	28/10/2025	LECHE SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA, MEDALLA DE ORO X 900ml	284APD	9/03/2026	INDICE CRIOSCOPICO GRADOS C
034854-00	6/11/2025	LECHE ENTERA OLIMPICA X 800ml	303APE	27/01/2026	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO %m/v
202406853	26/09/2024	LECHE ENTERA PIPPO X 200ml	LE284	1/12/2024	ESTERILIDAD A 35 °C

Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita

Ninguna Diana Piza

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma: JOHN NAVARRO
Nombre: JOHN JAIRO NAVARRO BAHAMON
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

Firma:
Nombre: JOSE AIMER VALENCIA OROZCO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Diana Piza
Nombre: DIANA LIZET PIZA AMADO
Cargo: DIRECTORA DE CALIDAD E INOCUIDAD
Documento: CC 52.349.615

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

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

64396

PASTEURIZADORA LA MEJOR SAS

Consorcio Somos Florida

64397

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. 7302-1036-2025

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)
PASTEURIZADORA LA MEJOR SA	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL CÚCUTA- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-09-15 hasta el 2025-09-19, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Edwin Muñoz Amariz	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	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 11 del mes de Septiembre del año 2025

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

Recibido por
Firma
Nombre Martín Alfonso Martinez
Cédula 13 471 297
Cargo Gerente General
Fecha 2025/09/16

64398

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-09-16

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA		
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL		
Representante Legal	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO		
Código inscripción planta	8905035207-1	**NIT**	890503520-7
Teléfonos	6075782500;6075780034	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	dirgestioncalidad@lamejor.com.co;haccp@lamejor.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-1036-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA5, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	191	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).
	1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias).
	1.5.1 Quesos frescos (no madurados)
	1.7.1 Arequipe / dulce de leche / caramelos de leche
	3.1.1 Agua potable tratada, agua de manantial, agua mineral, agua gasificada
	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
	3.5.1 Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo inclusive aquellas con trozos de fruta

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Línea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	Leche líquida	14.400.000	L/AÑO
	Derivados lácteos bebibles	1.632.000	L/AÑO
	Quesos frescos	180	L/AÑO
	Arequipe	144	L/AÑO
	Agua potable tratada	384.000	L/AÑO
	Bebidas saborizadas a base de agua	324.000	L/AÑO
	Gelatinas listas para el consumo	130.800	L/AÑO
	Avena	720.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	EDWIN MUÑOZ AMARIZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
	HERBERT STAIN MORENO MORENO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO	REPRESENTANTE LEGAL	CC	13.471.297
	DIANA PAOLA CARRERO SIERRA	LÍDER DE CALIDAD	CC	1.090.468.769

64399

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	CUCUTA / NORTE_DE_SANTANDER	Fecha	2025-09-16

DATOS GENERALES

Razón social	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA
Dirección	CL 7N No 4-33 ZN INDUSTRIAL

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 1.1.1	78,38	Subcategoria	-	Número de subcategorias evaluadas	7
Subcategoria 1.5.1	89,50	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoria 1.7.1	85,50	Subcategoria	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoria 3.1.1;3.2.1	63,63	Subcategoria	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	SI
Subcategoria 1.1.2;3.5.1	89,50	Subcategoria	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	85,30
				Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos e realiza a un e Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control
Exigencias	Subcategoria 1.1.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6-6.4-6.5;Subcategoria 1.5.1 -1.4-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;Subcategoría 1.7.1 -1.2-1.3-1.4-1.6-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;Subcategoría 3.1.1;3.2.1 -1.2-1.3-1.4-2.2-2.3-3.4-5.1-5.5-5.6-6.5;Subcategoría 1.1.2;3.5.1 -1.4-2.3-3.4-5.1-5.6-6.5;
	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, Resolución 12186 De 1991, Resolución 2115 De 2007, Resolución 172 De 2022, Decreto 616 De 2006, Resolución 2310 De 1986, 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 7302-1036-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra* Realizar visita de inspección sanitaria en atención a PRIORIZACION-DEM INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMAS, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 12186 de 1991, Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y demás reglamentación aplicable.
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Se deja 10 contramuestras para cumplir con temas de CMP.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Documento: CC 13.471.297

Firma:
Nombre: DIANA PAOLA CARRERO SIERRA
Cargo: LÍDER DE CALIDAD
Documento: CC 1.090.468.769

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

64400

QUICK AND TASTY

Consorcio Somos Florida

64901

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.7306-1126-2025

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2

Respetados señores:

Establecimiento	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5, CANDELARIA, VALLE DEL CAUCA

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 2025/10/6 hasta el 2025/10/10, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
JHON HERNAN CHILITO DAZA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2
ADRIANA ROJAS PALOMINO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL OCCIDENTE 2

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

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

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: *Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2* Teléfonos (602) 3691202 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: (602) 3691202. **Chat de WhatsApp:** 3059415468 **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 (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 (601) 242 50 00. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Santiago de Cali, el día 1 del mes de octubre del año 2025

FERNANDO ALBERTO AVILA SABOGAL
Profesional Universitario
Coordinador del Grupo de Trabajo Territorial Occidente 2
Dirección de Operaciones Sanitarias

Recibido por

Firma
Nombre Natalia Pineda C
Cédula 1.065.569.797
Cargo Directora Gestion integral.
Fecha AAAA-MM-DD 2025-10-07

64402

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

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	**Fecha**	2025-10-07

DATOS GENERALES

Razón social	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA		
Dirección	KM 12 VI CALI-CANDELARIA CAVASA BG 5		
Representante Legal	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE		
Código inscripción planta	8150048215-1	**NIT**	815004821-5
Teléfonos	6026410908;3148979368	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	gerencia.calidad@qyt.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 2	**Oficio comisorio**	7306-1126-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	165	**Maquilas**	MEDALLA DE ORO, DOÑA LUPE, MERCAR, MCKAIN, BUCANERO, ALIMENTOS CARNICOS, D1 SAS, NORMANDY, MUNDO LACTEOS SANTA LUCIA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

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

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE ENTERA	7,590	l/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
JHON HERNAN CHILITO DAZA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2
ADRIANA ROJAS PALOMINO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

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

64903

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

Ciudad - Departamento	CANDELARIA / VALLE_DEL_CAUCA	Fecha	2025-10-07

DATOS GENERALES

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

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1	95,00	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	95,00
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1 -3.3-3.4;
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolucion 2674 de 2013, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7306-1126-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Resultados rechazados Se realiza atención a resultados de laboratorio rechazados numeros de Informe 2025-1-012839;7319-07-C-20250228-0277-VIG y 7319-07-C-2025-1-002962; se anexan documentos soportes con trazabilidad para cada uno de los lotes implicados encontrandose resultados conforme dentro de parametros. Ver anexo en veintitrés (23) folios
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JHON HERNAN CHILITO DAZA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

Firma:
Nombre: ADRIANA ROJAS PALOMINO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC2

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma:
Nombre: YERLIS PINEDA CASTILLO
Cargo: DIRECTORA DE GESTIÓN INTEGRAL
Documento: CC 1.065.599.787

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre: [redacted]
Cargo:
Documento:

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

64404

ANDINA S.A

EN

REORGANIZACION

64405

	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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION		
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA		
Representante Legal	SANDRA PATRICIA GUARIN GUTIERREZ		
Código inscripción planta	8070040006-1	**NIT**	807004000-6
Teléfonos	3156453792;3214519640	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andinasa2020@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	**Oficio comisorio**	7302-850-2025

OBJETIVO DE LA VISITA

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

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	49	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

- 1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
- 1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
- 1.8.1 Otros productos diferentes a los de 1.10, en cuya composición hay no menos del 20% m/m de leche o sus componentes o derivados lácteos, incluye los productos bebibles o cuchareables, salsas

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera	300.000	L/AÑO
Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada	300.000	L/AÑO
Avena UHT	300.000	L/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Herbert Stain Moreno Moreno	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Jorge Armando Forero Hernández	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Representante Legal	CC	60.383.374

Powered by CamScanner

64406

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. 7302-850-2025

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)
ANDINA SA EN REORGANIZACION	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA VILLA DEL ROSARIO- NORTE DE SANTANDER

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-07-28 hasta el 2025-08-01, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto: PRIORIZACION INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN ATENCIÓN A GESTIÓN DEL RIESGO (PLAN DE VISITAS TERCER TRIMESTRE 2025) Y TOMA DE MUESTRAS ACORDE A CRONOGRAMA

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
Jorge Armando Forero Hernández	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1
Herbert Stain Moreno Moreno	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 24 del mes de Julio del año 2025

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

Recibido por
Firma Sandra Guarín
Nombre Sandra Patricia Guarín G.
Cédula 60.383.374
Cargo Representante legal
Fecha 2025-07-29

Powered by CamScanner

64407

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA
Subcategorías	1.1.1;1.1.2;1.8.1
Línea(s)	Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera;Leche Ultra Alta Temperatura - UHT Entera Saborizada;Avena 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		Se evidencian perforaciones en secciones de parees y pisos ubicados en areas de proceso.
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	ar	5		Se evidencia la presencia de un sifón sin rejilla o cubierta antiplagas en el área de homogeneización, que impidan el posible ingreso de plagas y malos olores.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					18,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	a	25		
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	a	25		

Powered by CamScanner

64409

2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
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	ar	17		Se evidencia que en la última capacitación en educación sanitaria no se realizó la evaluación de los manipuladores de alimentos, ni la evaluación del desempeño del capacitador por parte de los participantes.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,30
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	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	ar	12,5		Se evidencia que el programa de muestreo microbiológico implementado no se ajusta en su totalidad de los criterios establecidos para los productos elaborados, conforme a lo dispuesto en la Resolución 1407 de 2022.
6.7	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		

Powered by CamScanner

64409

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: BOLSA POLIETILENO PARA EL PRODUCTO LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA MARCA NORLACTEOS POR 200 ML
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)					13,13
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**94,43**

Powered by CamScanner

64410

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	VILLA DEL ROSARIO / NORTE_DE_SANTANDER	**Fecha**	2025-07-29

DATOS GENERALES

Razón social	ANDINA SA EN REORGANIZACION
Dirección	FI LA SOLITA VDA EL PALMAR BR VILLA ANTIGUA

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1	94,43	Subcategoría	-	**Número de subcategorías evaluadas**	3
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	94,43
Subcategoría	-	Subcategoría	-	**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

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

Exigencias	Subcategoría 1.1.1;1.1.2;1.8.1 -1.4-1.7-4.1-6.1; 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, Decreto 616 De 2006, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	NINGUNA
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	NINGUNA
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7302-850-2025. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado tercer trimestre, Toma de muestra
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna Sandra Guarin

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

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

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

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Sandra Guarin.
Nombre: Sandra Patricia Guarin Gutierrez
Cargo: Representante Legal
Documento: CC 60.383.374

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

64411

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

A. ETIQUETADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO ACTA DE VISITA

Datos Generales	
Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

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

Powered by CamScanner

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

5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	a				
5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	a	RSA-0017957-2022			
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	N.A.				
6. Parágrafo	Teniendo en cuenta que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad, estos deben declararse siempre con su nombre específico, así: 1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros). 2. Crustáceos y sus productos. 3. Huevos y subproductos. 4. Pescado y productos pesqueros. 5. Maní, soya y sus productos. 6. Leche y productos lácteos (lactosa incluida). 7. Nueces de árboles y sus productos derivados. 8. Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.	a				
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	N.A.				
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	a				
5.2.3	Cuando el producto contiene **aspartame** o **tartrazina** se incluyen las leyendas y declaración respectiva	N.A.				
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	a				
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos del Decreto 1500 de 2007? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario vaya al lateral izquierdo de la fila 44 dar clic al menos (-) para que se cierren las filas que no aplica.		SI		NO	X	
¿Para la evaluación rotulado general aplica los requisitos de la Resolucion 402 de 2002? Si es "SI" pase a evaluar los siguientes ítems, de lo contrario finalice la evaluación y vaya al lateral izquierdo de la fila 50 dar clic al menos (-) para que se escondan las filas que no aplica.		SI		NO	X	

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

RESULTADO DEL CUMPLIMIENTO	**Cumple**

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernández
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez	Nombre	
C.C.	60.383.374	C.C.	
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	

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

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

Powered by CamScanner

64413

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

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

DATOS GENERALES

Ciudad y Fecha	VILLA DEL ROSARIO 2025-07-29
Nombre del Establecimiento	ANDINA SA ENREORGANIZACION
Identificación del Producto	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA
Presentación Comercial y tipo de empaque	200 ML BOLSA DE POLIETILENO

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

EVALUACION GENERAL NUTRICIONAL

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

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

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

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	Herbert Stain Moreno Moreno	Nombre	Jorge Armando Forero Hernández
C.C.	88.203.049	C.C.	1.098.641.247
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTT CO1	Grupo o Dependencia	GTT CO1

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma	
Nombre	Sandra Patricia Guarin Gutierrez
C.C.	60383374
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL

Powered by CamScanner