1217

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

| CATEGORIAS AUTORIZADAS | | | |
|---|---|---|---|
| CATEGORIA | CLASE DE VEHICULO | VIGENCIA | SERVICIO |
| A2 | MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE. | 23-11-2033 | PARTICULAR |
| B2 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS. | 23-11-2033 | PARTICULAR |
| C2 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS. | 23-11-2026 | PUBLICO |



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

1 C0700211293O

COSMOCOLOR-LC-33

EXPERTOS IPS S.A.S.
QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

*FECHA: ENERO 7 DEL 2026*

*NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ*

*DOCUMENTO: 1098694119*

*E-0005*

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

1219

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

*FECHA: ENERO 7 DEL 2026*

*NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ*

*DOCUMENTO: 1098694119*

*E-0005*

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

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

CORREO:
expertosips@gmail.com

120

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

EXPEDIDO: 7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

EXPERTOS IPS S.A.S.

CARNET No.
E-0005

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

# DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
# DOC: 1098694119

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

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

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

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

*EXPERTOS IPS S.A.S*

**Vence: 7 días del mes de enero del 2027**

1221

# FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

*Construyendo un Futuro Mejor*

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

## CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

**APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

302 488 1841
CC poblado plaza local II 207

1222

# FUNDISAM IPS
## LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

*Construyendo un Futuro Mejor*

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

## RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

*Joan Steven Tarazona Lizarazo*
BACTERIÓLOGO
C.C. 1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

1223

# LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL

No. Doc: 91351489

FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

## EXÁMENES DE LABORATORIO

L-1238

| | |
|---|---|
| SEROLOGÍA | NO REACTIVA |
| COPROLÓGICO | NORMAL |
| FROTIS DE GARGANTA | NORMAL |
| KOH (UÑAS) | NEGATIVO |
| FÍSICO | NORMAL |

Joan Steven Tarazona Olarte
BACTERIÓLOGO
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

L-1238

# FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1
Contacto: 3041139631

## HACE CONSTAR QUE:

**ANDELFO SUAREZ CARVAJAL**
**DOC: 91351489**

Participó en el Seminario-Taller relacionado con las "**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS**" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en ***Girón a los 25 días del mes de julio del 2025***

Ingrid Tatiana Bueno Herrera
Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 5425420662ONTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 5425420662ONTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

| UT Piedecuesta Innova | REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030 | Fecha de actualización 10/01/2025<br>Versión: 1<br>Estado: Vigente |
|---|---|---|

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA — Periodo de entrega RPS Y RI: ENERO

MES: ENERO

VEHICULO: GQU 063

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C). El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas.

| NOMBRE DEL TRANSPORTADOR | CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO | | | | CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR | | | | | | | | | | CONDICIONES DE LY D | | | | | | RESPONSABLE | OBSERVACIONES | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXTERIOR | | INTERIOR | | INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO ) | | CALZADO (LIMPIO - ADECUADO) | | UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE) | | USO DE JOYAS/PERFUMES | | CABELLO CORTO / BARBA | | MANOS | | USO TAPABOCAS | | DESINFECCION CABINA VEHICULO | | | | |
| | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | LAVADO Y DESINFECCION DE | HORA | C | NC | C | NC | | | |
| DIEGO GONZALEZ | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 9:00 | X | | X | | Diego G. | — | 16-01-26 |
| DIEGO GONZALEZ | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 5:30 | X | | X | | Diego | — | 19-0126 |
| DIEGO GONZALEZ | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 5:30 | | | | | Diego | — | 20 01-26 |
| DIEGO GONZALEZ | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 5:30 | | | | | Diego | — | 21 0126 |
| DIEGO GONZALEZ | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 5:30 | | | | | Diego | — | 220126 |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Ubicación | Responsable | Vigencia |
|---|---|---|
| AZ - Formatos y documentos | Administrador | 1 año a partir del registro de datos |

PRO

## Consulta Automotores

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

| | | | |
|---|---|---|---|
| PLACA DEL VEHÍCULO: | GQU063 | | |
| NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO: | 10019529147 | ESTADO DEL VEHÍCULO: | ACTIVO |
| TIPO DE SERVICIO: | Público | CLASE DE VEHÍCULO: | CAMIONETA |

### Información general del vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| MARCA: | CHEVROLET | LÍNEA: | NHR |
| MODELO: | 2020 | COLOR: | BLANCO NIEBLA |
| NÚMERO DE SERIE: | 9GDNLR770LB016886 | NÚMERO DE MOTOR: | 4E5702 |
| NÚMERO DE CHASIS: | 9GDNLR770LB016886 | NÚMERO DE VIN: | 9GDNLR770LB016886 |
| CILINDRAJE: | 2999 | TIPO DE CARROCERÍA: | FURGON |
| TIPO COMBUSTIBLE: | DIESEL | FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA): | 29/10/2019 |
| AUTORIDAD DE TRÁNSITO: | STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON | GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD: | SI |
| CLÁSICO O ANTIGUO: | NO | REPOTENCIADO: | NO |
| REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN MOTOR | |
| REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN CHASIS | |
| REGRABACIÓN SERIE (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN SERIE | |
| REGRABACIÓN VIN (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN VIN | |
| VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO): | NO | PUERTAS: | 2 |

Para conocer el historial de propietarios

*Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí*

### Datos Técnicos del Vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| CAPACIDAD DE CARGA: | 1650 | PESO BRUTO VEHICULAR: | 4100 Kgs |
| CAPACIDAD DE PASAJEROS: | | CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS: | 3 |

@Copyright 2026 RUNT

1226

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE**
**MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Operador** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | **ETC** | Municipio de Piedecuesta | | **Fecha de la visita** | 19/02/26 | | |
| **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **Nº Raciones Contratadas** | | 11340 | | **Nº Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana** | 10436 | | |
| **Mes de ejecución** | Febrero | **Tipo de Modalidad** | RPS | **La cantidad de complementos corresponden a la remisión** | **SI** X / **NO** — | **Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones** | **SI** — / **NO** X | | |
| **Cantidad de cupos a entregar RUTA** | 855 | | | | | **ZONA** | RURAL | URBANA X | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hora de Inicio** | 02:10 Pm | **Hora de terminación** | 04:50 Pm |
| **Institución educativa** | Colegio Municipal Carlos vicente rey | **Sede educativa** | Colegio Municipal Carlos Vicente Rey |
| **Dirección** | Cra 19 # 2-30 | **Número de beneficiarios** | 218 |
| **1. Institución educativa** | Institucion Educativa Centro de Comercio | **Sede educativa** | Concentración Nuestra Señora de la Presentación. |
| **Dirección** | Calle 10 # 10-05 | **Número de beneficiarios** | 262 |
| **2. Institución educativa** | Escuela Normal Superior | **Sede educativa** | Escuela Normal Superior Almuerzo |
| **Dirección** | Calle 5 # 15-60 | **Número de beneficiarios** | 200 |
| **3. Institución educativa** | Escuela Normal Superior | **Sede educativa** | Escuela Normal Superior AM/PM. |
| **Dirección** | Calle 5 # 15-66 | **Número de beneficiarios** | 175 |
| **4. Institución educativa** | | **Sede educativa** | |
| **Dirección** | | **Número de beneficiarios** | |
| **5. Institución educativa** | | **Sede educativa** | |
| **Dirección** | | **Número de beneficiarios** | |
| **6. Institución educativa** | | **Sede educativa** | |
| **Dirección** | | **Número de beneficiarios** | |
| **7. Institución educativa** | | **Sede educativa** | |
| **Dirección** | | **Número de beneficiarios** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nombre Del Conductor** | Yeison Ferney Poveda Díaz | **Interventor de campo** | Pedro Hel Arévalo Díaz | | |
| **Placa del Vehículo** | LPL136 | **Modelo del Vehículo** | 2024 | **Tipo de Vehículo** | Furgon |
| **El vehículo corresponde a los aprobados** | **SI** X / **NO** — | | | | |
| **Objeto de la visita** | Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente. | | | | |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 28 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 28 | **PORCENTAJE** | 100% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | Muy bueno |
| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | **< 69% Deficiente** | **De 70 a 84% Aceptable** | | **De 85 a 94% Bueno** | | **De 95 a 100% Muy Bueno** | |

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)**

**I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | El personal transportador y de apoyo utilizan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución. | 1 | |
| 2 | El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura. | 1 | |
| 3 | El personal transportador y de apoyo cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos. | 1 | |
| 4 | El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año). | 1 | |

1227

| | |
|---|---|
| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | **FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026** |

| II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 5 | Las canastillas o cajas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 6 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | 1 | |
| 8 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | 1 | |
| 9 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica) | 1 | |
| 10 | El personal del operador cuenta con gel de manos para su uso | 1 | |
| 11 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | 1 | |
| 12 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 13 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | 1 | |
| 14 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura). | 1 | |
| 15 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 16 | Los componentes no presentan daño mecánico , deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 17 | El operador entrega la cantidad total de complementos y/o viveres programados según remisión. | 1 | |
| 18 | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar y/o viveres de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 19 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos y/o viveres, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |

| III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO | | | |
|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 20 | El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente | 1 | |
| 21 | Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes. | 1 | se evidencia que el vehiculo no cuenta con certificado tecnico mecanico, por el modelo, es inferior a 2 años. |
| 22 | Se cuenta con registro de fumigación vigente. | 1 | |
| 23 | Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

## IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | Se cumple con el cronograma establecido de las rutas. | 1 | |
| 25 | Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI | 1 | |
| 26 | Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal. | 1 | |
| 27 | Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión. | N.O | No se evidencia ni se reportan faltantes en las Planillas de remision. |
| 28 | Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos. | 1 | |
| 29 | El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado. | 1 | |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

se realiza acompañamiento a la ruta, Cauirey, la Presentacion, escuela Normal Superior, almuerzo y AM/PM y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Realizada por:** | Pedro Nel Arévalo Díaz | **Atendido por:** | Yeison Ferney Poveda Diaz |
| **Cargo:** | Interventor de Campo | **Cargo:** | conductor |
| **Firma:** | | **Firma:** | |

1227

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENUS ENTREGADOS** | 1-5 | **FECHA DE LA VISITA** | 19/02/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | | |
| **RUTA** | COLEGIO CARLOS VICENTE REY - CONENTRACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACIÓN - ESCUELA NORMAL SUPERIOR (ALMUERZO) - ESCUELA NORMAL SUPERIOR (COMPLEMENTO AM/PM) | | | | |

**COLEGIO CARLOS VICENTE REY**



**CONCENTRACIÓN NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACIÓN**



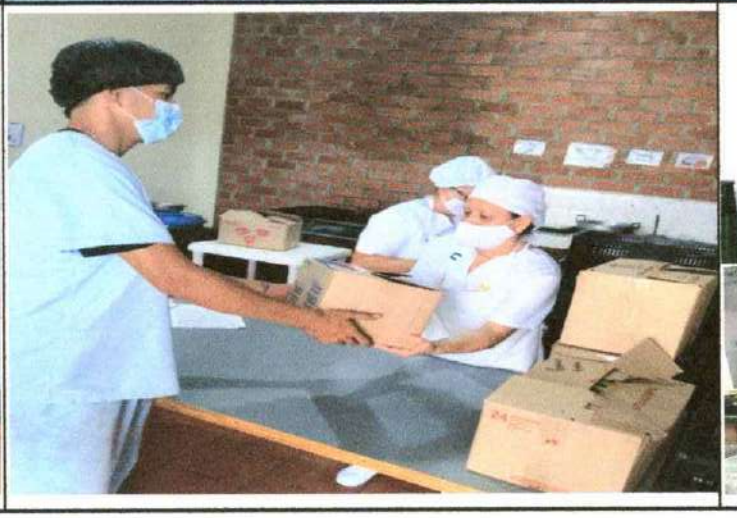
**ESCUELA NORMAL SUPERIOR**



**ENTREGA COMPLEMENTOS CAVIREY**



**ENTREGA EN C. NUESTRA SRA DE LA PRESENTACION**



**ENTREGA EN NORMAL SUPERIOR ALMUERZO - AM PM**





1230

# SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial

tu compañía siempre

| FECHA DE EXPEDICIÓN | VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL | HASTA LAS 24:00 HORAS DEL |
|---|---|---|
| 2025 2 26 | 2025 2 27 | 2026 2 26 |

| No. DE PÓLIZA | PLACA No | CLASE DE VEHÍCULO | SERVICIO | CILINDRAJE/CV/TON | MODELO |
|---|---|---|---|---|---|
| 90724196 - 611646530 | LPL136 | CARGA O MIXTOS | PUBLICO | 2499 | 2024 |

| PASAJEROS | MARCA | CARROCERÍA |
|---|---|---|
| 3 | FOTON | FURGON |
| | LÍNEA VEHÍCULO: BJ1045V8JB4F1 | |

| No. MOTOR | No. CHASIS o No. SERIE | No. VIN | CAPACIDAD TON. |
|---|---|---|---|
| P042858 | LVBV3JBB6RY003293 | LVBV3JBB6RY003293 | 2,20 |

| APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR | TELÉFONO DEL TOMADOR | TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR | No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR | CIUDAD DE RESIDENCIA TOMADOR |
|---|---|---|---|---|
| ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA | 3004760260 | CC | 37748330 | GIRON |

| CÓDIGO DE ASEGURADORA | CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA | CLAVE PRODUCTOR | No. FORMULARIO | CIUDAD EXPEDICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 1317 | 14 | 13158 | 90724196 | 11001 |

| TARIFA | PRIMA SOAT | CONTRIBUCIÓN FONSTEA | TASA RUNT |
|---|---|---|---|
| 31 | $ 580.700 | $ 301.900 | $ 2.100 |

TOTAL A PAGAR

**$ 884.700**

FIRMA AUTORIZADA

| AMPAROS POR VICTIMA | HASTA | |
|---|---|---|
| A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS | 263,13[1] 701,68[2] | UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT) |
| B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS | 8,77 | |
| C. INCAPACIDAD PERMANENTE | 180 | SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES |
| D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS | 750 | |



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

Seguro Ter-cero



Te respalda en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.

Consulta más información con el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

**Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:**

- Porte usted siempre su SOAT. Las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT.
- Esté atento al vencimiento en que debe renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cubrimiento por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

**En caso de accidente de tránsito:**

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

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

**Datos personales**
Autorizo a la compañía para que trate mis datos personales, incluso los de salud que son sensibles, con la finalidad de vincularme como tomador del contrato de seguro, incluyendo todas las acciones requeridas para el cumplimiento del mismo, así como para las demás finalidades incluidas en la política de tratamiento de datos personales, disponible en [illegible] donde se encuentran los canales para ejercer mis derechos, en especial a actualizar, rectificar, conocer y suprimir mis datos. Declaro que la información otorgada es veraz, completa, exacta y actualizada.

**Topes de cobertura gastos médicos**
[1] Para los siguientes tarifas: 100, 110, 120, 160, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920 Decreto 1644 de 2021
[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

AMPLIAMOS NUESTROS BENEFICIOS

Con la compra y/o renovación de tu SOAT ten parte del Club Tu Bienestar en Mundial donde encontrarás descuentos y promociones de manera limitada, en diferentes establecimientos de comercio a nivel nacional. regístrate tubienestar.mundial.com

Si no tienes que registrarte y en el enlace recibirás [illegible] y haz click en el botón www.tubienestar.mundial.com para disfrutarlos.

Digitally signed by COMPANIA MUNDIAL DE SEGUROS SA
Date: 2025.02.26 14:50:58 -05:00

Powered by CamScanner

1231

# REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

## LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031196997

| PLACA | MARCA | LÍNEA | MODELO |
|---|---|---|---|
| LPL136 | FOTON | BJ1045V9JB4-F1 | 2024 |

| CILINDRADA CC | COLOR | SERVICIO |
|---|---|---|
| 2.499 | BLANCO | PÚBLICO |

| CLASE DE VEHÍCULO | TIPO CARROCERÍA | COMBUSTIBLE | CAPACIDAD KG/PSJ |
|---|---|---|---|
| CAMIONETA | FURGON | DIESEL | 2200 |

| NÚMERO DE MOTOR | REG | VIN |
|---|---|---|
| P042658 | N | LVBV3JBB6RY003293 |

| NÚMERO DE SERIE | REG | NÚMERO DE CHASIS | REG |
|---|---|---|---|
| LVBV3JBB6RY003293 | N | LVBV3JBB6RY003293 | N |

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACIÓN

CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA M. — C.C. 37748330

| RESTRICCIÓN MOVILIDAD | BLINDAJE | POTENCIA HP |
|---|---|---|
| ****** | ****** | 152 |

| DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN | VE | FECHA IMPORT. | PUERTAS |
|---|---|---|---|
| 352024000017147 | I | 10/01/2024 | 2 |

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

| FECHA MATRICULA | FECHA EXP. LIC. TTO. | FECHA VENCIMIENTO |
|---|---|---|
| 23/02/2024 | 23/02/2024 | ****** |

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT0300741706?

Powered by CamScanner

1232

# ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CONCEPTO FAVORABLE PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA FECHA: 11-03-2025 ACTA N°: 0121

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 37748330

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL136 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL136

TELÉFONOS: 3177265808

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ROCASTI26@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 146 # 22-256

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál: - / / -

*MARCA: FOTON *MODELO: 2024 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | día/mes/año | | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | % |
|---|---|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE | | | |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO [ ] Especifique:

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

## CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

| | 1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367, 368, 369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004 Art. 6 ) | 12 | 0 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem |

| | 2 EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368 Resolución 2505 de 2004, Art. 6 Resol. 2674/2013 Art. 28. Núm. 1 y 8. Art. 9, Num. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 ) | 12 | 0 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem |

Powered by CamScanner

1233

| | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | A | AR | IR | HALLAZGOS | C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.) | 13 | 6,5 | 0 | | C |
| 3.2 | Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 2 | 0 | | C |
| 3.3 | Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 38, Numeral 5 y 7.) | 13 | 6,5 | 0 | | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.) | 6 | 3 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | 36 | | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta | |

| | SANEAMIENTO | A | AR | IR | HALLAZGOS | C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4.1 | Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 28, Núm. 4 y 5.) | 15 | 7,5 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | 15 | | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta | |

| | VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO | A | AR | IR | HALLAZGOS | C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | [redacted] | [redacted] | [redacted] | 0 | [redacted] | C |
| 5.2 | Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 18, Numeral 2. Art. 23, Núm. 1.) | 5 | 2,5 | 0 | | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | 25 | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta | |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| 100% 0,0 | X FAVORABLE | 90-100% | 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. |
| | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 80 - 89,9% | |
| | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | N.A |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | N.A |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | X | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

VAR CUMPLIMIENTO RESOLUCION 2674 / 2013
DECRETO 2278 / 1982.

Por parte del establecimiento:

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de MARZO del año 2025 en la Ciudad de VILLAVICENCIO

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | | POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO | |
|---|---|---|---|
| FIRMA: | [redacted] | FIRMA: | Sergio Humberto Melo M. |
| NOMBRE: | PEDRO LUIS VALLEJOS P. | NOMBRE: | Sergio Humberto Melo M. |
| CÉDULA: | 7162350504 | CÉDULA: | 1098.782.764 |
| CARGO: | CPS | CARGO: | Conductor |
| INSTITUCIÓN: | SECRETARIA DE SALUD | INSTITUCIÓN: | Programa PAE |

## AUTORIDAD SANITARIA

| | |
|---|---|
| FIRMA: | |
| NOMBRE: | |
| CÉDULA: | |
| CARGO: | |
| INSTITUCIÓN: | |

Powered by CamScanner

1234



PRO

## Consulta Automotores

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

Realizar otra co

| | | | |
|---|---|---|---|
| PLACA DEL VEHÍCULO: | LPL136 | | |
| NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO: | 10031196997 | ESTADO DEL VEHÍCULO: | ACTIVO |
| TIPO DE SERVICIO: | Público | CLASE DE VEHÍCULO: | CAMIONETA |

### Información general del vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| MARCA: | FOTON | LÍNEA: | BJ1045V9JB4-F1 |
| MODELO: | 2024 | COLOR: | BLANCO |
| NÚMERO DE SERIE: | LVBV3JBB6RY003293 | NÚMERO DE MOTOR: | P042658 |
| NÚMERO DE CHASIS: | LVBV3JBB6RY003293 | NÚMERO DE VIN: | LVBV3JBB6RY003293 |
| CILINDRAJE: | 2499 | TIPO DE CARROCERÍA: | FURGON |
| TIPO COMBUSTIBLE: | DIESEL | FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA): | 23/02/2024 |
| AUTORIDAD DE TRÁNSITO: | STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON | GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD: | NO |
| CLÁSICO O ANTIGUO: | NO | REPOTENCIADO: | NO |
| REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN MOTOR | |
| REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN CHASIS | |
| REGRABACIÓN SERIE (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN SERIE | |
| REGRABACIÓN VIN (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN VIN | |
| VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO): | NO | PUERTAS: | 2 |

Para conocer el historial de propietarios

**Consulte el Histórico Vehicular Aquí**

### Datos Técnicos del Vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| CAPACIDAD DE CARGA: | 2200 Kgs | PESO BRUTO VEHICULAR: | 5000 |
| CAPACIDAD DE PASAJEROS: | | CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS: | 3 |
| NÚMERO DE EJES: | 2 | | |

@Copyright 2025 RUNT



Powered by CamScanner

1235

# EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

**CERTIFICA QUE:**

**Placa Vehículo:** LPL-136

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

**Productos utilizados:** K OTHRINE

**Ingrediente activo:** DELTAMETRINA

Este servicio se realizó el día: **15 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **05 de julio de 2026.**

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

**EXPERTOS RBG**

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

Powered by CamScanner

1235

| UT Piedecuesta Innova | REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030 | Fecha de actualización 10/01/2025<br>Versión: 1<br>Estado: Vigente |
|---|---|---|

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA — Periodo de entrega RPS Y RI: Febrero

MES: Febrero

VEHICULO: LAL 136

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C). El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas.

| NOMBRE DEL TRANSPORTADOR | CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO | | | | CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR | | | | | | | | | | CONDICIONES DE LY D | | | | | | RESPONSABLE | OBSERVACIONES | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXTERIOR | | INTERIOR | | INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO ) | | CALZADO (LIMPIO - ADECUADO) | | UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE) | | USO DE JOYAS/PERFUMES | | CABELLO CORTO / BARBA | | MANOS | | USO TAPABOCAS | | DESINFECCION CABINA VEHICULO | | | | |
| | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | LAVADO Y DESINFECCION DE | HORA | C | NC | C | NC | | | |
| Yeison poveda | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | 6:00 AM | ✓ | | ✓ | | Yeison poveda | N.A | 29.01.26 |
| Yeison poveda | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | 6:00 AM | ✓ | | ✓ | | Yeison poveda | N.A | 30-01-26 |
| Yeison poveda | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | 6:00 AM | ✓ | | ✓ | | Yeison poveda | N.A | 10.02.26 |
| Yeison poveda | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | 6:00 AM | ✓ | | ✓ | | Yeison poveda | N.A | 19.02.26 |

| Ubicación | Responsable | Vigencia |
|---|---|---|
| A2 - Formatos y documentos | Administrador | 1 año a partir del registro de datos |

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.100.959.525

POVEDA DIAZ

APELLIDOS

YEISON FERNEY

NOMBRES

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1991

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.81 ESTATURA

O+ G.S. RH

M SEXO

14-SEP-2009 SAN GIL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-2716000-01328537-M-1100959525-20221116 0090257918A 1 8505450951

Powered by CamScanner

1238

# REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

## LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1100950625



NOMBRES
YULISON FERNEY POVEDA DIAZ

APELLIDOS

FECHA DE NACIMIENTO
27-07-1991

GRUPO SANGUÍNEA+

FECHA DE EXPEDICIÓN
10-01-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

### CATEGORIAS AUTORIZADAS

| CATEGORIA | CLASE DE VEHICULO | VIGENCIA | SERVICIO |
|---|---|---|---|
| A2 | MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE. | 20-06-2023 | PARTICULAR |
| B1 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS. | 10-01-2036 | PARTICULAR |
| C1 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS | 10-01-2026 | PUBLICO |



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002846065

Powered by CamScanner

1239

LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**MBRE:** YEISON FERNEY POVEDA DIAZ

**CUMENTO:** 1100959525

**CHA DE EXPEDICIÓN:** 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

Laboral Médica Salud Ocupacional I.P.S. S.A.S.

Calle 38 No. 34-66 Piso 1 Barrio El Prado, Tel 6478337

**RESULTADO DE EXAMENES:**

**FROTIS DE GARGANTA:** NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

**SEROLOGIA:** NO REACTIVA

**COPROLOGICO:** NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

**KOH:** NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA
Bacteriologa

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

Este carnet certifica que el portador cumple los requisitos para desempeñarse como manipulador de alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa al momento.

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

1240

# LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
## NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ C.C 1100959525

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICO QUE EL PORTADOR DE ESTE CARNET CUMPLE LOS REQUISITOS PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y QUE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO- CONTAGIOSA AL MOMENTO DEL EXAMEN.

Paola Andrea Romero G
MEDICO LABORAL
R.M. 425
Lic. 12606/08-2008

*PAOLA ANDREA ROMERO GARCÍA*
*Lic. S.O. 12606 /·2008*
*R.M. 425*



Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova

BPM

# UT PIEDECUESTA INNOVA

## CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **YEISON FERNEY POVEDA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No.1100959525 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10 horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA ,**PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANUFACTURAS Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN (BPM)**, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, LISTA DE INTERCAMBIOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES Y POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, ENFOCADO AL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en los 14 días del mes de Enero de 2026, en el Municipio de Piedecuesta – Santander.

*Luz Sthella Quiñonez Sandoval*

**LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL**
**INGENIERO DE ALIMENTOS CC 63342537 TARJETA**
**PROFESIONAL N° 68254 - 402253 STD**

Powered by CamScanner

1242

**LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO**

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

**NOMBRE:** FRANK LUIS CORDOBA

**DOCUMENTO:** 26651376

**FECHA DE EXPEDICIÓN:** 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

Laboral Médica Salud Ocupacional I.P.S. S.A.S.

Calle 38 No. 34-66 Piso 1 Barrio El Prado, Tel 6478337

**RESULTADO DE EXAMENES:**

**FROTIS DE GARGANTA:** NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

**SEROLOGIA:** NO REACTIVA

**COPROLOGICO:** NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

**KOH:** NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

Este carnet certifica que el portador cumple los requisitos para desempeñarse como manipulador de alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa al momento.

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

1243

# LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: FRANK LUIS CORDOBA GUTIERREZ C.C 26651376

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICO QUE EL PORTADOR DE ESTE CARNET CUMPLE LOS REQUISITOS PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y QUE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO- CONTAGIOSA AL MOMENTO DEL EXAMEN.

Paola Andrea Romero G
MEDICO LABORAL
R.M. 425
LIC. 12606 / 08-2008

*PAOLA ANDREA ROMERO GARCÍA*
*Lic. S.O. 12606 / 2008*
*R.M. 425*



Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | UT Piedecuesta Innova

BPM

# UT PIEDECUESTA INNOVA

## CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **FRANK LUIS CORDOBA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No.26651376 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10) horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA ,PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANUFACTURAS Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN (BPM), INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, LISTA DE INTERCAMBIOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES Y POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, ENFOCADO AL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en los 14 días del mes de Enero de 2026, en el Municipio de Piedecuesta – Santander.

*Luz Sthella Quiñonez Sandoval*

**LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL**
**INGENIERO DE ALIMENTOS CC 63342537 TARJETA**
**PROFESIONAL N° 68254 - 402253 STD**

Powered by CamScanner

1244

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Operador** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | **ETC** | Municipio de Piedecuesta | | **Fecha de la visita** | 26/02/26 | | |
| **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **N° Raciones Contratadas** | | 11340 | | **N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana** | 10436 | | |
| **Mes de ejecución** | Febrero | **Tipo de Modalidad** | RI | **La cantidad de complementos corresponden a la remisión** | **SI** X / **NO** — | **Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones** | **SI** — / **NO** X | | |
| **Cantidad de cupos a entregar RUTA** | | | | | | **ZONA** | RURAL | URBANA | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Hora de Inicio** | 06:00 am | **Hora de terminación** | 08:20 am |
| **Institución educativa** | Institucion educativa Luis Carlos Galan | **Sede educativa** | Escuela Urbana Barro blanco |
| **Dirección** | Cra 4 # 17-20 | **Número de beneficiarios** | 290 |
| **1. Institución educativa** | Institucion educativa Luis Carlos Galan | **Sede educativa** | Centro Educativo integrado Alfa y Omega |
| **Dirección** | Cra 24 # 24 0 - 40 | **Número de beneficiarios** | 395 |
| **2. Institución educativa** | Centro de comercio | **Sede educativa** | Centro de comercio Sede A |
| **Dirección** | Cra 9 # 9 -36 | **Número de beneficiarios** | 177 |
| **3. Institución educativa** | Colegio Cabecera del llano | **Sede educativa** | Colegio cabecera del llano Sede A |
| **Dirección** | Calle 7 # 16-20 | **Número de beneficiarios** | 400 |
| **4. Institución educativa** | Colegio Carlos Vicente Rey | **Sede educativa** | Concentracion escolar san Cristobal |
| **Dirección** | Cra 2 # 16 - 20 | **Número de beneficiarios** | 139 |
| **5. Institución educativa** | Colegio Carlos Vicente Rey | **Sede educativa** | Concentracion Escolar San Carlos |
| **Dirección** | Calle 1N # 16 A 44 | **Número de beneficiarios** | 119 |
| **6. Institución educativa** | Escuela Normal Superior Piedecuesta | **Sede educativa** | Jardin Villanueva. |
| **Dirección** | Cra 10 A # 1A 35 | **Número de beneficiarios** | 136 |
| **7. Institución educativa** | | **Sede educativa** | |
| **Dirección** | | **Número de beneficiarios** | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Nombre Del Conductor** | Diego Armando Gonzalez | **Interventor de campo** | Pedro Nel Arevalo Diaz | | |
| **Placa del Vehiculo** | 6QJ063 | **Modelo del Vehiculo** | 2020 | **Tipo de Vehiculo** | furgon |
| **El vehículo corresponde a los aprobados** | **SI** X / **NO** — | | | | |

**Objeto de la visita**: Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.

| **PUNTAJE ESPERADO** | 27 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 27 | **PORCENTAJE** | 100% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | Muy bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| **RANGOS DE CALIFICACIÓN** | **< 69% Deficiente** | **De 70 a 84% Aceptable** | **De 85 a 94% Bueno** | **De 95 a 100% Muy Bueno** |
|---|---|---|---|---|

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Cumple = 1; No cumple = 0; No Observado (NO); No Aplica (NA)**

**I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | El personal transportador y de apoyo utilizan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución. | 1 | |
| 2 | El personal que realiza la distribución de víveres y RI, utiliza elementos de protección de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura. | 1 | |
| 3 | El personal transportador y de apoyo cuenta con certificación médica donde sea apto para manipular alimentos. | 1 | |
| 4 | El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año). | 1 | |

| | |
|---|---|
| HAVERHILL · Educación · Alimentos para Aprender | **FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026** |

| II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 5 | Las canastillas o cajas utilizadas para el transporte de los componentes se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 6 | El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | El vehículo transportador de complementos presenta concepto sanitario favorable de acuerdo a los alimentos transportados. | 1 | |
| 8 | El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | 1 | |
| 9 | Durante el recibo, los componentes del complemento cumplen con los rangos establecidos de temperatura en la normatividad sanitaria vigente; (Temperaturas de refrigeración no mayores 4°C +/- 2) (si aplica) | N.A. | Los complementos que se estan entregando no requieren refrigeración. |
| J | El personal del operador cuenta con gel de manos para su uso | 1 | |
| 11 | El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | 1 | |
| 12 | El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado. | 1 | |
| 13 | Se evita el riesgo de contaminación cruzada durante la entrega de los componentes del suministro, en las sedes educativas. | 1 | |
| 14 | Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor y textura). | 1 | |
| 15 | Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | 1 | |
| 16 | Los componentes no presentan daño mecánico , deteriorando su apariencia. | 1 | |
| 17 | El operador entrega la cantidad total de complementos y/o viveres programados según remisión. | 1 | |
| .d | El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar y/o viveres de acuerdo al menú programado. | 1 | |
| 19 | El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos y/o viveres, de acuerdo con las necesidades del colegio. | 1 | |
| **III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO** | | | |
| **ÍTEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 20 | El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente | 1 | |
| 21 | Se cuenta con la matrícula del vehículo, copia del SOAT, certificado técnico mecánico, RUNT y licencia de conducción vigentes. | 1 | |
| 22 | Se cuenta con registro de fumigación vigente. | 1 | |
| 23 | Los transportes utilizados para la entrega fueron desinfectados previamente y cuenta con registro del proceso de desinfección realizado, donde se evidencie, quien lo realizó, quien lo verificó, cuáles fueron los productos utilizados y el proceso implementado. | 1 | |

1247

| | |
|---|---|
| HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender | **FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-2026** |

**IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 24 | Se cumple con el cronograma establecido de las rutas. | 1 | |
| 25 | Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los víveres o RI | 1 | |
| 26 | Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados y/o implementos de aseo e higiene personal. | 1 | |
| 27 | Se reportan novedades o faltantes en las planillas de remisión. | N.O | No se observa novedades o faltantes en las Planillas de remision. |
| 28 | Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos. | 1 | |
| 29 | El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado. | 1 | |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se realiza acompañamiento en la ruta RI diaria urbana, y Se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Realizada por:** | Pedro del Arevalo Diaz | **Atendido por:** | [illegible] |
| **Cargo:** | Interventor de campo | **Cargo:** | Transportador |
| **Firma:** | | **Firma:** | |

1240

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENUS ENTREGADOS** | 5-10 | **FECHA DE LA VISITA** | 26/02/2026 |
| **OPERADOR** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | | |
| **RUTA** | URBANO BARROBLANCO, IE ALFA Y OMEGA, IE CEDECO SEDE A, IE CABECERA DEL LLANO SEDE A, IE SAN CRISTOBAL, IE SAN CARLOS, JARDIN VILLANUEV | | | | |

**CONDICIONES DE TRANSPORTE INTERNO**



**CONDICIONES DE TRANSPORTE EXTERNO**



**FICHA TECNICA EN SEDE**







**DESCAGUE EN SEDE**




**ALMACENAMIENTO EN SEDE**



**VERIFICACION DE PRODUCTOS**



1249

# SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial

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

| No. DE PÓLIZA | PLACA No. | CLASE DE VEHÍCULO | SERVICIO | CILINDRAJE/VATIOS | MODELO |
|---|---|---|---|---|---|
| 93855314 - 613920874 | GQU063 | CARGA O MIXTOS | PUBLICO | 2999 | 2020 |

| PASAJEROS | MARCA | CARROCERÍA |
|---|---|---|
| 3 | CHEVROLET | FURGON |
| | LÍNEA VEHÍCULO: NHR | |

| No. MOTOR | No. CHASIS o No. SERIE | No. VIN | CAPACIDAD TON. |
|---|---|---|---|
| 4E5702 | 9GDNLR770LB016886 | 9GDNLR770LB016886 | 1,65 |

| APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR | TELÉFONO DEL TOMADOR | TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR | No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR | CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR |
|---|---|---|---|---|
| DIEGO GONZALEZ ORTIZ | 3142778861 | CC | 1098694119 | GIRON |

| CÓDIGO DE ASEGURADORA | CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA | CLAVE PRODUCTOR | No. FORMULARIO | CIUDAD EXPEDICIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 1317 | 14 | 13158 | 93855314 | 11001 |

| TARIFA | PRIMA SOAT | CONTRIBUCIÓN FOSYGA | TASA RUNT |
|---|---|---|---|
| 31 | $ 580.700 | $ 301.900 | $ 2.400 |

TOTAL A PAGAR

**$ 885.000**

FIRMA AUTORIZADA

| AMPAROS POR VICTIMA | HASTA | |
|---|---|---|
| A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS | 263,13[2] 701,68[3] | UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT) |
| B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS | 8,77[1] | |
| C. INCAPACIDAD PERMANENTE | HASTA 180[4] | SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES |
| D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS | 750[5] | |



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

Seguro Ter-cero



Te respaldamos en caso de que presentes un accidente de tránsito y ocasiones daños materiales a otros.

Consulta con tu intermediario o el aliado con quien adquiriste este SOAT o ingresa en: www.segurotercero.com

**Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:**

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

**En caso de accidente de tránsito:**

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud mas cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas

•Ningun prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993) En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud

•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros

**Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos**

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

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

**Habeas data**

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/

Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes

**Topes de cobertura gastos médicos**

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

[2] Para las tarifas 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2497 de 2022

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

[4] Según numeral 1 del Art 2 6 1 4 2 6 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

[5] Según numeral 1 del Art 2 6 1 4 2 11 y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

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

1250

# REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

## LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA
GQU063

MARCA
CHEVROLET

LINEA
NHR

MODELO
2020

CILINDRADA CC
2.999

COLOR
BLANCO NIEBLA

SERVICIO
PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO
CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA
FURGON

COMBUSTIBLE
DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ
1650

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG
N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG
N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

125

Libertad y Orden

# REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

## LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA
GQU063

MARCA
CHEVROLET

LINEA
NHR

MODELO
2020

CILINDRADA CC
2.999

COLOR
BLANCO NIEBLA

SERVICIO
PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO
CAMIONETA

TIPO CARROCERÍA
FURGON

COMBUSTIBLE
DIESEL

CAPACIDAD Kg/PSJ
1650

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG
N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG
N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

1252

RESTRICCION MOVILIDAD

| BLINDAJE | POTENCIA HP |
|---|---|
| ****** | 104 |

| DECLARACION DE IMPORTACION | I/E | FECHA IMPORT | PUERTAS |
|---|---|---|---|
| 03201900164353O | I | 07/10/2019 | 2 |

LIMITACION A LA PROPIEDAD

PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

| FECHA MATRICULA | FECHA EXP LIC TTO | FECHA VENCIMIENTO |
|---|---|---|
| 29/10/2019 | 29/10/2019 | ****** |

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



LT02005689613

1253



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

Libertad y Orden

RUNT

# CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 185247553

## DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

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

**NIT:** 804017188

**No. de Certificado de Acreditación:** 10-OIN-064

**Fecha de expedición:** 2025/11/12

**Fecha de vencimiento:** 2026/11/12

## DATOS VEHÍCULO

| | | | |
|---|---|---|---|
| **PLACA:** | GQU063 | **CLASE:** | CAMIONETA |
| **MARCA:** | CHEVROLET | **MODELO:** | 2020 |
| **SERVICIO:** | Público | **COMBUSTIBLE:** | DIESEL |
| **CILINDRAJE:** | 2999 | **NRO. MOTOR:** | 4E5702 |
| **NRO. CHASIS:** | 9GDNLR770LB016886 | **VIN:** | 9GDNLR770LB016886 |
| **LÍNEA:** | NHR | | |
| **COLOR:** | BLANCO NIEBLA | | |

**NOMBRE PROPIETARIO:** DIEGO A. GONZALEZ O.

**FIRMA DEL RESPONSABLE**

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

1254

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

InVima

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 27/11/2025 | ACTA N°: 0494

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

## IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *CC [X] CE [ ] NIT [ ] No. de documento: 1098694119

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV 063 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547 GQV 063

TELÉFONOS: 320 309 0020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTI260062@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cuál: FURGON

*MARCA: CHEVROLET | *MODELO: 2020 | *COLOR: BLANCO NIEBLA

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24/7 | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

## CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | | | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 20/MAR/2024 | FAVORABLE | | | % |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

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

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

## I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

| | 1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | Diseño sanitario del vehiculo.<br>*(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59. Resol 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4 )* | (12) | 0 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

| | 2 EQUIPOS Y UTENSILIOS | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 2.1 | Condiciones de los utensilios.<br>*(Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)* | (12) | 0 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 12 | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |

Powered by CamScanner

1255

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.1 | Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Num. 12) | 12 | [illegible] | 0 | |
| 3.2 | Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1, 2, 3, 4) | 4 | 4 | 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 33, Numeral 5) y 11 | 12 | [illegible] | 0 | C |
| 3.4 | Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículo 12) 13 Artículo 36) | 0 | 0 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 36 | La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 4 | **SANEAMIENTO** | A | AR | I | HALLAZGOS (CRITICO) |
| 4.1 | Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013 Art. 29 Núm. 4) 5) | 15 | 7,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 15 | La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | **VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO** | A | AR | I | HALLAZGOS (CRITICO) |
| 5.1 | Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2) | 20 | | 0 | C |
| 5.2 | Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Num. 1.) | 5 | 2,5 | 0 | C |
| | CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | 25 | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO | |
|---|---|---|---|---|
| 100% 0,0 | X | FAVORABLE | 90-100% | 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. |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% | |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% | |

## III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

| | |
|---|---|
| NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS | N.A |
| NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS | N.A |

## IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | X | Cuál:

## VI. OBSERVACIONES

**Por parte de la autoridad sanitaria:**

**Por parte del establecimiento:**

## VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de PIEDECUESTA.

| POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA | POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO |
|---|---|
| FIRMA: PEDRO LUIS PAILLES B. | FIRMA: Diego Gonzalez |
| NOMBRE: PEDRO LUIS PAILLES B. | NOMBRE: Diego G |
| CEDULA: 1102350509 | CÉDULA: 1.098.694.119 |
| CARGO: CPS | CARGO: CONDUCTOR |
| INSTITUCIÓN: SECRETARIA DE SALUD | INSTITUCIÓN: N.A |

**AUTORIDAD SANITARIA**

| | |
|---|---|
| FIRMA: | |
| NOMBRE | |
| CÉDULA: | |
| CARGO. | |
| INSTITUCIÓN: | |

1255

# EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

## CERTIFICA QUE:

**Placa Vehiculo:** GQU-063

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

**Productos utilizados:** K OTHRINE

**Ingrediente activo:** DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

1257

| UT Piedecuesta Innova | REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030 | Fecha de actualización: 10/01/2025<br>Versión: 1<br>Estado: Vigente |
|---|---|---|

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA — Periodo de entrega RPS Y RI: Febrero

MES: Febrero

VEHICULO: GQU063

Criterio: Registrar las condiciones verificadas del vehiculo transportador de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 . Colocar una X en (NC) encaso de no cumplir y si cumple colocar una X en la casilla (C). El diligenciamiento se realiza cada vez que ingresa un vehiculo a la bodega para cargue y durante el transporte de las raciones a las sedes educativas.

| NOMBRE DEL TRANSPORTADOR | CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO | | | | CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR | | | | | | | | | | CONDICIONES DE LY D | | | | | | RESPONSABLE | OBSERVACIONES | FECHA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | EXTERIOR | | INTERIOR | | INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO ) | | CALZADO (LIMPIO - ADECUADO) | | UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE) | | USO DE JOYAS/PERFUMES | | CABELLO CORTO / BARBA | | MANOS | | USO TAPABOCAS | | DESINFECCION CABINA VEHICULO | | | | |
| | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | C | NC | LAVADO Y DESINFECCION DE | HORA | C | NC | C | NC | | | |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 800 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 06-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 230 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 11-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ~ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 13-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 16-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 17-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 18-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 19-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 20-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 24-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 25-02-26 |
| Pablo Gonzalez | X | | X | | X | | X | | X | | X | | X | | ✓ | 600 | X | | X | | Pablo Gonz | — | 26-02-26 |
| | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Ubicación | Responsable | Vigencia |
|---|---|---|
| AZ - Formatos y documentos | Administrador | 1 año a partir del registro de datos |

Powered by CamScanner

125

NÚMERO **1.098.694.119**

**GONZALEZ ORTIZ**

APELLIDOS

**DIEGO ARMANDO**

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-OCT-1990**

**PIEDECUESTA**
**(SANTANDER)**

LUGAR DE NACIMIENTO

| **1.72** | **O+** | **M** |
|---|---|---|
| ESTATURA | G.S. RH | SEXO |

**14-OCT-2008 BUCARAMANGA**

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-2700100-01050235-M-1098694119-20181212 0063627516A 1 9906219690

1259

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+



FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

## CATEGORIAS AUTORIZADAS

| CATEGORIA | CLASE DE VEHÍCULO | VIGENCIA | SERVICIO |
|---|---|---|---|
| A2 | MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE. | 23-11-2033 | PARTICULAR |
| B2 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS. | 23-11-2033 | PARTICULAR |
| C2 | AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS. | 23-11-2026 | PUBLICO |



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

I C07002112930

COSMOCOLOR-LC-33

1260

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

*FECHA: ENERO 7 DEL 2026*

*NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ*

*DOCUMENTO: 1098694119*

*E-0005*

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

1261

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

*FECHA: ENERO 7 DEL 2026*

*NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ*

*DOCUMENTO: 1098694119*

*E-0005*

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

Yayr Forero Marin
BACTERIOLOGO
REG. 24390

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

1262

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

# *DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ*
# *DOC: 1098694119*

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

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

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

Johanna Vera

*Ing. de Alimentos*
*Matrícula Profesional No. 091062-0684706*

*EXPERTOS IPS S.A.S*

**Vence: 7 días del mes de enero del 2027**

1263

# FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

*Construyendo un Futuro Mejor*

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

## CERTIFICADO MEDICO

Revisando los exámenes de laboratorio, se encontró que el paciente no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa que le impida manejar alimentos y vivir en comunidad.
Examen físico dentro de límites normales.
Órganos de los sentidos normales.

**APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Esta certificación se expide para ser presentada a las autoridades sanitarias, de conformidad con la resolución 2674 de 2013

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
IIdes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

1254

# FUNDISAM IPS
## LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

*Construyendo un Futuro Mejor*

FECHA: AGOSTO 11 DEL 2025
NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489
L-1238

## RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

*Joan Steven Tarazona Lizarazo*
BACTERIÓLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319

1265

# LABORATORIO CLÍNICO FUNDISAM IPS

**MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL

No. Doc: 91351489

FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

Cll 40#22-33 Poblado Giron - 304 113 9631

## EXÁMENES DE LABORATORIO

L-1238

| | |
|---|---|
| SEROLOGÍA | NO REACTIVA |
| COPROLÓGICO | NORMAL |
| FROTIS DE GARGANTA | NORMAL |
| KOH (UÑAS) | NEGATIVO |
| FÍSICO | NORMAL |

Juan Steven Tarazona Lozano
BACTERIÓLOGO
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Berrio Jauregui
Medico General
DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI

Este carnet es personal e intransferible.
El uso inadecuado de este documento es responsabilidad del titular.
Para efectos de validación, puedes comunicarte al Cel. 304 113 9631

L-1238

# FUNDISAM IPS

Fundación Integral Siempre Amiga - NIT: 901.204.742-1
Contacto: 3041139631

## HACE CONSTAR QUE:

**ANDELFO SUAREZ CARVAJAL**
**DOC: 91351489**

Participó en el Seminario -Taller relacionado con las "**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS**" realizada en cumplimiento a la resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, cumpliendo satisfactoriamente con una duración de 10 horas.

Se expide en ***Girón a los 25 días del mes de julio del 2025***

Ingrid Tatiana Bueno Herrera
Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 5425420662ONTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 5425420662ONTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

PRO

## Consulta Automotores

Señor usuario si la información suministrada no corresponde con sus datos reales por favor comuníquese con la autoridad de tránsito en la cual solicitó su trámite.

Realizar otra c

| | | | |
|---|---|---|---|
| PLACA DEL VEHÍCULO: | GQU063 | | |
| NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO: | 10019529147 | ESTADO DEL VEHÍCULO: | ACTIVO |
| TIPO DE SERVICIO: | Público | CLASE DE VEHÍCULO: | CAMIONETA |

### Información general del vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| MARCA: | CHEVROLET | LÍNEA: | NHR |
| MODELO: | 2020 | COLOR: | BLANCO NIEBLA |
| NÚMERO DE SERIE: | 9GDNLR770LB016886 | NÚMERO DE MOTOR: | 4E5702 |
| NÚMERO DE CHASIS: | 9GDNLR770LB016886 | NÚMERO DE VIN: | 9GDNLR770LB016886 |
| CILINDRAJE: | 2999 | TIPO DE CARROCERÍA: | FURGON |
| TIPO COMBUSTIBLE: | DIESEL | FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA): | 29/10/2019 |
| AUTORIDAD DE TRÁNSITO: | STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON | GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD: | SI |
| CLÁSICO O ANTIGUO: | NO | REPOTENCIADO: | NO |
| REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN MOTOR | |
| REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN CHASIS | |
| REGRABACIÓN SERIE (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN SERIE | |
| REGRABACIÓN VIN (SI/NO): | NO | NRO. REGRABACIÓN VIN | |
| VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO): | NO | PUERTAS: | 2 |

Para conocer el historial de propietarios

**Consulte el *Histórico Vehicular* Aquí**

### Datos Técnicos del Vehículo

| | | | |
|---|---|---|---|
| CAPACIDAD DE CARGA: | 1650 | PESO BRUTO VEHICULAR: | 4100 Kgs |
| CAPACIDAD DE PASAJEROS: | | CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS: | 3 |

@Copyright 2026 RUNT

HAVERHILL

# ANEXO 9

126

HAVERHILL

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la Visita:** | 24/02/2026 | **ETC:** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | **Ciudad/ Municipio** | | PIEDECUESTA | |
| **Operador:** | UT Piedecuesta Innova | | | **Número de visita:** | 1 | **Hora inicio:** | 2:00 p.m |
| **Dirección de la Planta:** | CALLE 8 #22-27 | | | **N° CONTRATO OPERADOR** | CO1.PCCNTR.8680192 | **Hora de terminación:** | 4:00 p.m |
| **Nombre de quien atiende la visita** | ZULAMITA MONROY | | | **Nombre de quien realiza la visita** | CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO | | |
| **Cargo** | ASESORA | | | **cargo** | INTERVENTOR DE CAMPO | | |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | | | | **Visita de Verificación SPQR** | |
| **Nombre de la empresa Proveedora** | LACTEOS VILLA AURORA | | | **Productos que elabora para el PAE** | QUESO DOBLE CREMA | | |
| **Representante Legal** | CARLOS GOMEZ | | | **MARCAS QUE COMERCIALIZA:** | LACTEOS VILLA AURORA | | |
| **CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA** | | **SI** | X | **Número del registro, permiso o notificación.** | RSA-0008056-2019 | | |
| | | **NO** | | | | | |
| **CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE** | | **SI** | X | **FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA** | | 27/11/2024 | |
| | | **NO** | | **CONCEPTO:** | FAVORABLE | **CALIFICACIÓN:** | 86,85% |

**OBJETIVO DE LA VISITA:** Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial en las plantas proveedoras fabricantes de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE Municipio de Piedecuesta

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 97 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 97 | **PORCENTAJE %** | 100% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | MUY BUENO |

**CONCEPTO FINAL**

| <69% Deficiente | De 70-84% Aceptable | De 85-94% Bueno | De 95-100% Muy Bueno |
|---|---|---|---|

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 2 | El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 3 | La edificación está diseñada y construida de manera que protege las ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 4 | La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 5 | La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 6 | Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 7 | Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 7 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 7 | **PORCENTAJE %** | 100,000% |

**II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 8 | Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 9 | El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 10 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 11 | El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 12 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 13 | Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| HAVERHILL | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 14 | El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 15 | Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 16 | Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 17 | Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 18 | Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 19 | Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 20 | De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No se generan residuos peligrosos |
| | **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 21 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 22 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 23 | Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 24 | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 25 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) | 1 | |
| 26 | Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 27 | Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 28 | Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 29 | Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **INSTALACIONES SANITARIAS** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 30 | La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 31 | Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 32 | La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| HAVERHILL | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 33 | De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 8 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 34 | Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 8.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 26 | PUNTAJE OBTENIDO | 26 | PORCENTAJE % | 100,00% |
| | III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | |
| | PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 35 | Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 36 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 37 | Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 38 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando exista riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 39 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 40 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 41 | Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 42 | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 43 | Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 44 | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | EDUCACION Y CAPACITACION | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 45 | Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año. | 1 | |
| 46 | Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 47 | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 48 | Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | |

| HAVERHILL | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 14 | PUNTAJE OBTENIDO | 14 | PORCENTAJE % | 100% |

| VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION | | | |
|---|---|---|---|
| **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 49 | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 50 | Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 51 | Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado, *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 52 | Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 53 | El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 54 | No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 55 | De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 56 | Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas., *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 57 | Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 58 | Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No cuentan con ventanas |
| 59 | La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad o intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 60 | Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolucion 2674 de 2013)* | 1 | |
| 61 | La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 62 | Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No se cuenta con sistemas de filtración de aire |
| **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 63 | Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 64 | Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 65 | Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 66 | Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) ( Artículo 4, Resolucion 2184 de 2019) | 1 | |
| 67 | Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no signifiquen riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 68 | Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).* | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 69 | Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 70 | Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 20 | PUNTAJE OBTENIDO | 20 | PORCENTAJE % | 100,0% |

## V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION

### MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 71 | Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 72 | Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)* | 1 | |
| 73 | Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 74 | Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 75 | Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

### ENVASES Y EMBALAJES

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 76 | Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 77 | Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 78 | Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)* | 1 | |

### OPERACIONES DE FABRICACIÓN

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 79 | El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 80 | Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 81 | Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 82 | Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 83 | El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No se utiliza hielo |
| 84 | La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| HAVERHILL | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 85 | Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 86 | El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 87 | Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011) | 1 | |
| 88 | La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 89 | Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 90 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 91 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)* | 1 | |
| 92 | El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 93 | Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 94 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique. | N.O | No se observan vehículos |
| 95 | Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observan vehículos |
| 96 | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observan vehículos |
| | **TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION** | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | **22** | **PUNTAJE OBTENIDO** | **22** | **PORCENTAJE %** | **100,0%** |
| | **VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD** | | |
| | **SISTEMAS DE CONTROL** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 97 | Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. *(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 98 | Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 99 | Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 100 | Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

1274

| HAVERHILL | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 101 | Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 102 | Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| LABORATORIO | | | |
|---|---|---|---|
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 103 | La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | No | No cuenta con laboratorio propio |
| 104 | La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | INOQUALAB |
| 105 | Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 8 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 8 | **PORCENTAJE %** | 100,0% |

**Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados**

Nota: se deja fiel copia de la visita en la planta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO | NOMBRE | ZULAIDY A MORROY |
| CÉDULA | 88032198 | CÉDULA | 63431358 |
| CARGO | INTERVENTOR DE CAMPO | CARGO | ASESORA |
| FIRMA | | FIRMA | |

1275

| LACTEOS VILLA AURORA | REGISTRO DE B.P.M EN OPERARIOS | Programa de Limpieza y Desinfección |
|---|---|---|
| | | CODIGO: 31LDR02 |
| ELABORADO: ING ZULMA MONROY | FECHA ELABORACION: NOV /2019 | VERSION : 2 |

D= DOTACION COMPLETA LIMPIA Y CALZADO LIMPIO C= CABELLO RECOGIDO A= AFEITADA U= UNAS LIMPIAS , CORTAS SIN ESMALTE

C= CUMPLE NC= NO CUMPLE NA= NO APLICA

| NOMBRE | FECHA: 07/01/26 | | | | FECHA: 09/01/26 | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | D | C | A | U | D | C | A | U | |
| JAIDER | N.C | C | C | N.C | N.C | C | C | C | Quitar Accesorios cortar unas |
| GERARDO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| EDUARDO QUINTERO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| ELIESER REY | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| JHOVANNY | N.C | C | C | C | C | C | C | C | Ubicar tapabocas |
| YESICA | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |
| SOFIA RODRIGUEZ | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |
| SILVIA MACHUCA | — | — | N.A | — | — | — | N.A | — | |
| Yaneth. | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |

ACCIONES CORRECTIVAS operarios ubicarse tapabocas y cortar unas

| NOMBRE | FECHA: 13/01/26 | | | | FECHA: 15/01/26 | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | D | C | A | U | D | C | A | U | |
| JAIDER | C | C | C | C | N.C | C | C | C | Retirar accesorios |
| GERARDO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| EDUARDO QUINTERO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| ELIESER REY | N.C | C | C | C | C | C | C | C | Ubicar tapabocas |
| JHOVANNY | N.C | C | C | C | C | C | C | C | Ubicar tapabocas |
| ~~YESICA~~ Jimena | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |
| SOFIA RODRIGUEZ | N.C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | Ubicar tapabocas |
| SILVIA MACHUCA | — | — | N.A | — | — | — | N.A | — | |
| Yaneth. | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |

ACCION CORECTIVA operarios ubicarse tapabocas

| NOMBRE | FECHA: 19/01/26 | | | | FECHA: 21/01/26 | | | | OBSERVACION |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | D | C | A | U | D | C | A | U | |
| JAIDER | No se encuentra. | | | | C | C | C | C | |
| GERARDO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| EDUARDO QUINTERO | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| ELIESER REY | C | C | C | C | C | C | C | C | |
| SOFIA RODRIGUEZ | N.C | C | NA | C | C | C | NA | C | Ubicar tapabocas. |
| ~~SILVIA MACHUCA~~ Yaneth | C | C | N.A | C | C | C | N.A | C | |

ACCION CORRECTIVA Sofia ubico tapabocas.

1276

Controlamos Plagas
Cuidando
el Medio Ambiente

2026-02-22 | Reporte de servicio | 941020

Fecha inicio: febrero 22 de 2026 a las 11:01 a. m. Fecha fin: febrero 22 de 2026 a las 12:12 p. m.

- **Empresa:** GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO -
- **Dirección:** PRINCIPAL - Calle 8 #22-27, Bucaramanga, Santander

**ACTIVIDAD REALIZADA:** Desinsectación

---

**CONTROLES Y PRODUCTOS APLICADOS**

| Control | Área | Producto | Método | Dosis | Cantidad Utilizada | Lote | RSA | F. Vto |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Insectos | Sifones y Rincones | Alfacipermetrina - Fendona | Aspersión | 5 ml/L | 30 ml | 004-24-15600 | 292-2008 | 30-10-2026 |

**GRADO DE INFESTACIÓN**

| Plaga | Nivel |
|---|---|
| Blattella germanica | Nulo |
| Aedes aegypti | Nulo |
| Musca domestica | Nulo |
| Tapinoma sessile | Nulo |
| Periplaneta americana | Nulo |

**OBSERVACIONES / HALLAZGOS**

1. se realizó la aplicación de producto por aspersión en áreas como bodegas, oficina,pasillo y cafetería segundo piso, tercer piso y áreas de tanques, baños y también se aplicó choque térmico en equipos y superficies de área de producción.

2. no se encontró presencia de plagas durante la desinfectación en ninguna na de la áreas.

---

Nota: En caso de desinsectación se puede volver a ingresar al área después de 120 minutos

REALIZÓ: Miguel Eudoro Arias Gutierrez

RECIBIO Y C C : Benito Gómez C.C. 13818613

1271

# CERTIFICADO DE PRESTACION DE SERVICIO DE RECOLECCION, TRANSPORTE Y DISPOSICION FINAL DE RESIDUOS

La **DIRECCIÓN TÉCNICA Y OPERATIVA** de la Empresa de Aseo de Bucaramanga EMAB S.A. E.S.P., identificada con el NIT 804.006.674-8, certifica **LA PRESTACIÓN EFECTIVA DEL SERVICIO** de recolección, transporte y disposición final de residuos sólidos, generados en el en el inmueble ubicado en la **Calle 8 #22-27 LACTEOS VILLA AURORA Barrio Comuneros,** en calidad de usuario servicio público domiciliario de aseo, con frecuencia de recolección 3 días a la semana, martes, jueves y sábado, en la jornada mañana, mediante la ruta **B12.**

Por su parte, la **DIRECCION COMERCIAL** de la Empresa de Aseo de Bucaramanga EMAB S.A.E.S.P., certifica que el inmueble ubicado la **Calle 8 #22-27 LACTEOS VILLA AURORA Barrio Comuneros,** es usuario activo de la EMAB S.A. E.S.P.

La presente certificación se expide en Bucaramanga a los doce (12) días del mes de febrero del año 2026.

GUSTAVO ANDRES AVELLANEDA ROJAS
DIRECTOR TECNICO OPERATIVO

OSWALDO MIGUEL PACHECO GARCIA HERREROS
DIRECTOR COMERCIAL

*Proyectó: Dayan Lorena Rodriguez Arenas Auxiliar Administrativa*
*Revisó aspectos comerciales: Ximena Palomino Prieto Profesional Universitario*
*Revisó aspectos operativos: Ing.Nelson Enrique Chaparro Gualdron Profesional Universitario*

127e

| | 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. 7302-1484-2024**

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

Respetados señores:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Recibido por**
**Firma**
**Nombre**
**Cédula** 1381613
**Cargo**
**Fecha** 27 Noviembre 2024

1279

| | | | |
|---|---|---|---|
| INVIMA | INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN | |
| | INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS | | |
| | Código: IVC-INS-FM14 | Versión: 07 | Fecha de emisión: 2024-06-04 |

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

**DATOS GENERALES**

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

**RESULTADOS**

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

| | |
|---|---|
| Convenciones | (a) Aceptable (ar) Aceptable con requerimientos (i) Inaceptable (IVC) Inspección, vigilancia y control |
| Exigencias | Subcategoría 1.5.1 -1.5-2.2-2.3-3.4-4.2-5.2-6.3-8.4<br>De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Resolución 1804 De 1999, Resolución 2310 De 1986, y demas reglamentacion sanitaria aplicable |
| Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso | NINGUNA |
| Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita | NINGUNA |
| Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC | Oficio comisorio 7302-1484-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado cuarto trimestre<br>NINGUNA |
| Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita | Vinganza |

**PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA**

Firma:
Nombre: Herbert Stain Moreno Moreno
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Firma:
Nombre: Edwin Muñoz Amariz
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

**PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA**

Firma:
Nombre: BENITO GOMEZ REY
Cargo: GERENTE
Documento: CC 13.818.613

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

**OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS**

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma:
Nombre:
Cargo:
Documento:

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - VISITA A PROVEEDORES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | N.A | **FECHA DE LA VISITA** | 24/02/2026 |
| **PROVEEDOR** | LACTEOS VILLA AURORA | | **DIRECCIÓN** | Calle 6 # 22-27 | |

**FILTRO SANITARIO**



**FACHADA**



**ALMACEN DE PRODUCTO TERMINADO**



**AREA DE PROCESO**



1281

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | |
| **Fecha de la Visita:** | 2/25/2026 | **ETC:** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | **Ciudad/ Municipio** | | PIEDECUESTA | |
| **Operador:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **Número de visita:** | 1 | **Hora inicio:** | 11:00 a.m. |
| **Dirección de la Planta:** | CALLE 18 # 12-69 | | **N° CONTRATO OPERADOR** | | CO1.PCCNTR.8680192 | **Hora de terminación:** | 1:00 p.m. |
| **Nombre de quien atiende la visita** | YENNY PORTILLA | | | **Nombre de quien realiza la visita** | RENSO REYES GÓMEZ | | |
| **Cargo** | ASESORA DE CALIDAD | | | **cargo** | INTERVENTOR DE CAMPO | | |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | | | | **Visita de Verificación SPQR** | |
| **Nombre de la empresa Proveedora** | LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP | | | **Productos que elabora para el PAE** | CARNE DE RES Y CARNE DE CERDO | | |
| **Representante Legal** | LUZ STELLA MONTAÑEZ | | | **MARCAS QUE COMERCIALIZA:** | LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP | | |
| **CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA** | **SI** | X | | **Autorización Sanitaria** | 146AC | | |
| | **NO** | | | | | | |
| **CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE** | **SI** | X | | **FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA** | | 1/20/2025 | |
| | **NO** | | | **CONCEPTO:** | FAVORABLE | **CALIFICACIÓN:** | 100.00% |

**OBJETIVO DE LA VISITA**: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial en las plantas proveedoras fabicantes de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE Municipio de Piedecuesta

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PUNTAJE ESPERADO** | 97 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 97 | **PORCENTAJE %** | 100% | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | MUY BUENO |

| CONCEPTO FINAL | | | |
|---|---|---|---|
| <69% Deficiente | De 70-84% Aceptable | De 85-94% Bueno | De 95-100% Muy Bueno |

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

**I. INSTALACIONES FISICAS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 2 | El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 3 | La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 4 | La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 5 | La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 6 | Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 7 | Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS** | | |

1282

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 7 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 7 | **PORCENTAJE %** | 100% |

| **II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | | |
|---|---|---|---|
| **ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 8 | Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 9 | El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 10 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 11 | El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 12 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 13 | Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | N.A. | No se requiere planta de tratamiento de agua residual según resolución con radicado N° 10325 con fecha del 7 julio 2022, emitido por el EMPAS. |
| 14 | El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 15 | Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| **MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 16 | Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 17 | Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 18 | Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 19 | Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 20 | De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | N.A. | No se generan residuos peligrosos en el proceso. |
| **CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)** | | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 21 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 22 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 23 | Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 24 | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 25 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) | 1 | |
| 26 | Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 27 | Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 28 | Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 29 | Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **INSTALACIONES SANITARIAS** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 30 | La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 31 | Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 32 | La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 33 | De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 34 | Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO** | | |

1284

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | |
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE % | 100% |

| III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN | | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 35 | Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 36 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 37 | Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 38 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 39 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 40 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 41 | Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 42 | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 43 | Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 44 | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| EDUCACION Y CAPACITACIÓN | | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 45 | Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año. | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
| 46 | Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 47 | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 48 | Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | |
| | PUNTAJE ESPERADO: 14 — PUNTAJE OBTENIDO: 14 — PORCENTAJE %: 100% | | |
| | VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION | | |
| | DISEÑO Y CONSTRUCCION | | |
| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
| 49 | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 50 | Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 51 | Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 52 | Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 53 | El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 54 | No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 55 | De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 56 | Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 57 | Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 58 | Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | N.O. | No se evidencian ventanas que comunican con el exterior en planta. |
| 59 | La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 60 | Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 61 | La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 62 | Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 63 | Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 64 | Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 65 | Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 66 | Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) ( Artículo 4, Resolución 2184 de 2019) | 1 | |
| 67 | Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no signifiican riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 68 | Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013).* | 1 | |
| 69 | Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 70 | Los cuartos frios o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN** | | |
| **PUNTAJE ESPERADO** | 21 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 21 | **PORCENTAJE %** | 100% |
| | **V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN** | | |
| | **MATERIAS PRIMAS E INSUMOS** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 71 | Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 72 | Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)* | 1 | |
| 73 | Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 74 | Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 75 | Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **ENVASES Y EMBALAJES** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 76 | Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 77 | Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 78 | Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)* | 1 | |
| | **OPERACIONES DE FABRICACIÓN** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 79 | El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 80 | Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 81 | Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 82 | Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 83 | El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)* | N.A. | No se utiliza hielo durante el proceso. |
| 84 | La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 85 | Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 86 | El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 87 | Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011) | 1 | |
| 88 | La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 89 | Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 90 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 91 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)* | 1 | |
| 92 | El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 93 | Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 94 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique. | N.O | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 95 | Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 96 | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| | **TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACION** | | |

1289

| FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 22 | PUNTAJE OBTENIDO | 22 | PORCENTAJE % | 100% |

## VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

### SISTEMAS DE CONTROL

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 97 | Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. *(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 98 | Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 99 | Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 100 | Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 101 | Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 102 | Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

### LABORATORIO

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 103 | La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | NO | No cuenta con laboratorio propio |
| 104 | La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | LABALIME |
| 105 | Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa. | 1 | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**Se evidencia cumplimiento del 100% de los ítems evaluados.**

Nota: se deja fiel copia de la visita en la planta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | RENSO REYES GÓMEZ | NOMBRE | YENNY PORTILLA |

| | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| CÉDULA | 91513873 | CÉDULA | 63544798 |
| CARGO | INTERVENTOR DE CAMPO | CARGO | ASESORA DE CALIDAD |
| FIRMA | | FIRMA | Yenny Bermúdez |

HAVERHILL | Alimentos que Aprender | Educación

## REGISTRO FOTOGRÁFICO - VISITA A PROVEEDORES

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | N.A. | **FECHA DE LA VISITA** | 25/02/2026 |
| **PROVEEDOR** | LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP | | **DIRECCIÓN** | CALLE 18 # 12-69 | |

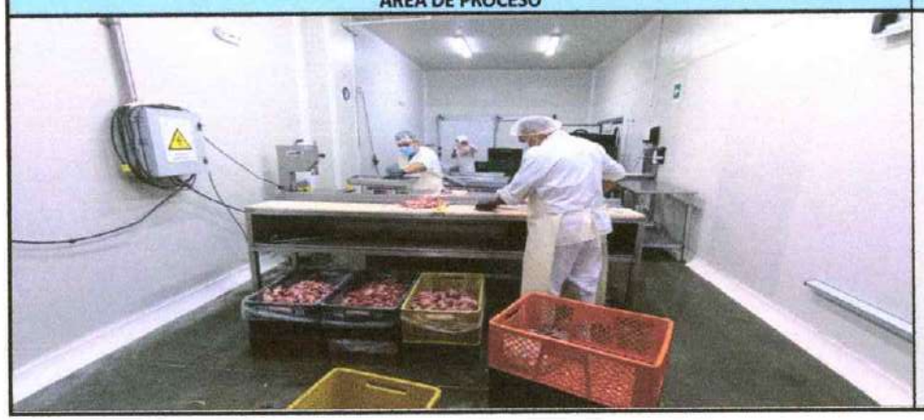
**FACHADA PRINCIPAL**



**ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**



**AREA DE PROCESO**



**BODEGA PRODUCTO TERMINADO**



| | LA CARNICERIA BUT HOP | EDICION 01 |
|---|---|---|
| | | PAGINA 1 DE 2 |

AREA: PRODUCCION MES:

| NOMBRE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MARIO GARCIA | 1 | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | 1 | C | C | C | | | | | | |
| ANTONY GONZALES | 1 | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | 1 | C | C | C | | | | | | |
| EDUARDO BUITRAGO | 1 | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | 1 | C | C | C | | | | | | |
| Nancy Stella Calle. | | | | | | | | | | | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | 1 | C | C | C | | | | | | |

CONVENCIONES C: CUMPLE NC:NO CUMPLE

1: DESCANSO 2: RETIRADO 3: INASISTIO 4: CAMBIO CARGO 5: PERMISO 6: INCAPACITADO 7: VACACIONES 8: SUSPENDIDO 9: NO SE LABORO

ASPECTOS A EVALUAR:

INSPECCION DE DOTACION: UNIFORME COMPLETO Y LIMPIO, ESCAFANDRA (GORRO), PETO, TAPABOCAS, BOTAS,GUANTES PLASTICOS

HABITOS HIGIENICOS: BARBA AFEITADA, UÑAS CORTAS Y LIMPIAS, NO PORTA JOYAS, NO PRESENTA AFECCIONES O HERIDAS, CABELLO RECOGIDO

Powered by CamScanner

MES: AÑO: C: CUMPLE NC: NO CUMPLE NL: NO SE LABORO

| PRE-OPERATIVO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUANTES DE ACERO INOXIDABLE | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| TABLAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| MESAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| CUCHILLOS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| MOLINO | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |

| DURANTE EL PROCESO 9:00 AM | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUANTES DE ACERO INOXIDABLE | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| TABLAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| MESAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| CUCHILLOS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| MOLINO | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |

| DESPUES DEL PROCESO 12:00 M | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUANTES DE ACERO INOXIDABLE | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| TABLAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| MESAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| CUCHILLOS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| MOLINO | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |

| DESPUES DEL PROCESO 3:00 PM | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GUANTES DE ACERO INOXIDABLE | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| TABLAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| MESAS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| CUCHILLOS | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| MOLINO | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |

| OBSERVACIONES | ACCION CORRECTIVA | FECHA CUMPLIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| | | | |

Verifica:

Powered by CamScanner

MES: Febrero 2026 AÑO: 2026 VERSIÓN:

| Cambio de sustancia | Hora | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Bomba Aspersora Desinfeccion ambientes y superficies Amonio cuatemario 200ppm Se realiza verificación del desinfectante | 7:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 9:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NC | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 12:00 m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| | 3:00 p. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| Desinfeccion cuchillos Amonio Caternario 200ppm Recambio de sustancia | 7:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 9:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 12:00 m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| | 3:00 p. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| Pediluvio Hipoclorito 200 ppm Recambio de sustancia | 7:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 9:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| | 12:00 m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| | 3:00 p. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | | | | | | | |
| Pistola aspersora Producto Acido Organico Verificación del desinfectante | 7:00 a. m. | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | C | C | C | NL | C | C | C | | | | | | |
| Desinfeccion ambientes y superficies Acido peracetico 500 ppm (rotacion solo los sabados) Se realiza verificación del | 7:00 a. m. | NL | - | - | - | - | - | C | NL | - | - | - | - | - | - | NL | - | - | - | - | - | C | NL | - | - | - | - | - | | | | |
| | 9:00 a. m. | NL | - | - | - | - | - | C | NL | - | - | - | - | - | - | NL | - | - | - | - | - | C | NL | - | - | - | - | - | | | | |

| OBSERVACIONES | FECHA | ACCIONES CORRECTIVAS | FECHA CUMPLIMIENTO | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

| CONVENCIONES | |
|---|---|
| Cumple | C |
| No cumple | NC |
| No Laborado | NL |

Powered by CamScanner

1295

| | LA CARNICERIA BUTCHER SHOP | EDICION 2 |
|---|---|---|
| | FORMATO | PAGINA 1 DE 1 |
| | CLORO RESIDUAL | |

Mes: Febrero 2026

Parámetro Cloro residual: entre 0,3 y 2,0 mg/L

| Día | Cloro Residual ppm | C/NC | Resultado de la verificacticacion de la calibracion del equipo. Ppm | Realizó | Día | Cloro Residual ppm | C/NC | Resultado de la verificacticacion de la calibracion del equipo. ppm | Realizó |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | — NO | CABONADO — | | | 16 | 1,32 | C | 0,99 | JQ |
| 2 | 1,72 | C | 0,99 | JQ | 17 | 1,50 | C | 0,99 | JQ |
| 3 | 1,33 | C | 0,99 | JQ | 18 | 1,82 | C | 0,99 | JQ |
| 4 | 1,52 | C | 0,99 | JQ | 19 | 1,37 | C | 0,99 | JQ |
| 5 | 0,73 | C | 0,99 | JQ | 20 | 0,87 | C | 0,99 | JQ |
| 6 | 0,97 | C | 0,99 | JQ | 21 | 0,93 | C | 0,99 | JQ |
| 7 | 1,37 | C | 0,99 | JQ | 22 | — NO | CABONADO | | — |
| 8 | —— | NO | CABONADO — | | 23 | 1,37 | C | 0,99 | JQ |
| 9 | 1,37 | C | 0,99 | JQ | 24 | 1,57 | C | 0,99 | JQ |
| 10 | 1,52 | C | 0,98 | JQ | 25 | | | | |
| 11 | 1,93 | C | 0,99 | JQ | 26 | | | | |
| 12 | 1,57 | C | 0,99 | JQ | 27 | | | | |
| 13 | 1,23 | C | 0,99 | JQ | 28 | | | | |
| 14 | 1,21 | C | 0,99 | JQ | 29 | | | | |
| 15 | — NO | CABONADO — | | | 30 | | | | |
| | | | | | 31 | | | | |

Nota
Si el resultado esta por fuera de los parametros realizar medida correctiva

| Verificó | Semana 1 | | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

Observaciones:

Powered by CamScanner

1296

| | LA CARNICERIA BUTCHER SHOP | EDICION 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO | PÁGINA 2 DE 2 |
| | MONITOREO DE TEMPERATURA SALA DE PROCESO | |

MES: 6 Difusor Sala de porcionado

| Dia | 7:00 a. m. | | | 3:00PM | | | | 7:00AM | | | 3:00PM | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura producto | C/NC | Realizó | Temperatura producto | C/NC | Realizó | Dia | Temperat ambiente | C/NC | Realizó | Temperatura de ambiente | C/NC | Realizó |
| 16 | 1,7 | C | LQ | 1,5 | C | LQ | 16 | 10 | C | LQ | 10 | C | LQ |
| 17 | 1,9 | C | LQ | 1,7 | C | LQ | 17 | 9 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 18 | 1,5 | C | LQ | 1,3 | C | LQ | 18 | 10 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 19 | 1,4 | C | LQ | 1,7 | C | LQ | 19 | 9 | C | LQ | 10 | C | LQ |
| 20 | 1,8 | C | LQ | 1,4 | C | LQ | 20 | 10 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 21 | 1,7 | C | LQ | 1,3 | C | LQ | 21 | 10 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 22 | — NO | CABONADO | | — | | | 22 | — | NO | CABO | RADO | | |
| 23 | 1,8 | C | LQ | 1,5 | C | LQ | 23 | 10 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 24 | 2,0 | C | LQ | 1,8 | C | LQ | 24 | 10 | C | LQ | 9 | C | LQ |
| 25 | 1,5 | C | LQ | | | | 25 | 9 | C | LQ | | | |
| 26 | | | | | | | 26 | | | | | | |
| 27 | | | | | | | 27 | | | | | | |
| 28 | | | | | | | 28 | | | | | | |
| 29 | | | | | | | 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | | 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | | 31 | | | | | | |
| Verificó | | Semana 1 | | | Semana 2 | | | | Semana 3 | | | Semana 4 | |

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

Powered by CamScanner

1297

| | LA CARNICERIA BUTCHER SHOP | EDICION 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO | |
| | MONITOREO ÁREA DE ALISTAMIENTO | PAGINA 1 DE 1 |

ebrero 2026 — 7 Dufusor Alistamiento

| 9:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | | | 9:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| mperatura | C/NC | Realizó | Temperatura | C/NC | Realizó | Día | Temperatura | C/NC | Realizó | Temperatura | C/NC | Realizó |
| — | NO | LABONADO | — | | | 16 | 25°C | C | LQ | 25°C | C | LQ |
| 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ | 17 | 26°C | C | LQ | 26°C | C | LQ |
| 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 18 | 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ |
| 25°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 19 | 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ |
| 26°C | C | LQ | 26°C | C | LQ | 20 | 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ |
| 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ | 21 | 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ |
| 25°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 22 | — | NO | LABONADO | — | | |
| — | NO | LABONADO | — | | | 23 | 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ |
| 25°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 24 | 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ |
| 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 25 | 25°C | C | LQ | | | |
| 26°C | C | LQ | 26°C | C | LQ | 26 | | | | | | |
| 25°C | C | LQ | 26°C | C | LQ | 27 | | | | | | |
| 26°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 28 | | | | | | |
| 25°C | C | LQ | 25°C | C | LQ | 29 | | | | | | |
| — | NO | LABONADO | — | | | 30 | | | | | | |

roducto Refrigerado 0-4°C
de la temperatura en proceso en la sala (producción)
le cuente con producto en producción colocar la convencion N A

**Convencines:**
C: Cumple
NC: No cumple
N.A: No aplica

| erificó | Semana 1 | Semana 2 | Semana 3 | Semana 4 |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

aciones:

Correctiva a NC:

Powered by CamScanner

| | LA CARNICERIA BUTCHER SHOP | EDICION 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO | PÁGINA 2 DE 2 |
| | MONITOREO DE TEMPERATURA | |

MES:

| Dia | 7:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | | Dia | 7:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura producto | C/NC | Realizó | Temperatura producto | C/NC | Realizó | | Temperat ambiente | C/NC | Realizó | Temperatura de ambiente | C/NC | Realizó |
| 16 | 1,5 | C | LG | 1,5 | C | LG | 16 | 1,7 | C | LG | 1,6 | C | LG |
| 17 | 1,5 | C | LG | 1,4 | C | LG | 17 | 1,3 | C | LG | 1,4 | C | LG |
| 18 | 1,4 | C | LG | 1,6 | C | LG | 18 | 1,1 | C | LG | 1,5 | C | LG |
| 19 | 1,6 | C | LG | 1,7 | C | LG | 19 | 1,5 | C | LG | 1,7 | C | LG |
| 20 | 1,7 | C | LG | 1,9 | C | LG | 20 | 1,3 | C | LG | 1,4 | C | LG |
| 21 | 1,9 | C | LG | 2,0 | C | LG | 21 | 1,7 | C | LG | 1,5 | C | LG |
| 22 | — NO LABORADO — | | | | | | 22 | — NO LABORADO — | | | | | |
| 23 | 2,1 | C | LG | 1,9 | C | LG | 23 | 1,9 | C | LG | 1,3 | C | LG |
| 24 | 1,5 | C | LG | 1,7 | C | LG | 24 | 2,0 | C | LG | 1,7 | C | LG |
| 25 | 1,7 | C | LG | | | | 25 | 1,7 | C | LG | | | |
| 26 | | | | | | | 26 | | | | | | |
| 27 | | | | | | | 27 | | | | | | |
| 28 | | | | | | | 28 | | | | | | |
| 29 | | | | | | | 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | | 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | | 31 | | | | | | |
| Verificó | | Semana 1 | | | Semana 2 | | | | Semana 3 | | | Semana 4 | |

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

Powered by CamScanner

1299

| | LA CARNICERIA BUTCHER SHOP | EDICION 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO | PÁGINA 2 DE 2 |
| | MONITOREO DE TEMPERATURA | |

MES:

| Dia | 7:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | | Dia | 7:00 a. m. | | | 3:00 p. m. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Temperatura producto | C/NC | Realizó | Temperatura producto | C/NC | Realizó | | Temperat ambiente | C/NC | Realizó | Temperatura de ambiente | C/NC | Realizó |
| 16 | 1,5 | C | JG | 1,3 | C | JG | 16 | 1,4 | C | JG | 1,4 | C | JG |
| 17 | 1,6 | C | JG | 1,7 | C | JG | 17 | 1,4 | C | JG | 1,8 | C | JG |
| 18 | 1,8 | C | JG | 1,9 | C | JG | 18 | 1,5 | C | JG | 1,7 | C | JG |
| 19 | 1,7 | C | JG | 1,3 | C | JG | 19 | 1,4 | C | JG | 1,5 | C | JG |
| 20 | 1,8 | C | JG | 1,5 | C | JG | 20 | 1,8 | C | JG | 1,6 | C | JG |
| 21 | 2,1 | C | JG | 1,8 | C | JG | 21 | 1,9 | C | JG | 1,8 | C | JG |
| 22 | — | No Laborado | | | | | 22 | — | NO Laborado | | | | |
| 23 | 1,3 | C | JG | 1,5 | C | JG | 23 | 1,5 | C | JG | 1,3 | C | JG |
| 24 | 1,5 | C | JG | 1,4 | C | JG | 24 | 1,7 | C | JG | 1,5 | C | JG. |
| 25 | 1,8 | C | JG | | | | 25 | 2,1 | C | JG | | | |
| 26 | | | | | | | 26 | | | | | | |
| 27 | | | | | | | 27 | | | | | | |
| 28 | | | | | | | 28 | | | | | | |
| 29 | | | | | | | 29 | | | | | | |
| 30 | | | | | | | 30 | | | | | | |
| 31 | | | | | | | 31 | | | | | | |
| Verificó | | Semana 1 | | | Semana 2 | | | Semana 3 | | | Semana 4 | | |

Observaciones:

Accion Correctiva a NC:

Powered by CamScanner

1300

ABG Fumigaciones

*Las PLAGAS son el problema...*

PROFESIONALES EN CONTROL DE PLAGAS

*...Nosotros la SOLUCIÓN*

Fecha 21 Febrero 2020 Hora Llegada 2:15 pm Hora Salida 3:15 pm REPORTE DE SERVICIO 25333

Empresa Comercio Calzado Shop

Dirección Tel

## ACTIVIDAD A REALIZAR

- (X) DESINSECTACIÓN
- ( ) DESRATIZACIÓN
- ( ) DESINFECCIÓN
- ( ) OTRO
- ( ) FUMIGACIÓN
- ( ) ENCAPSULADO
- ( ) APLICACIÓN LOCALIZADA
- ( ) LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES

Capacidad del tanque:

Estructura:

Ubicación:

## PLAGAS A CONTROLAR

## GRADO DE INFESTACIÓN

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| (X) CUCARACHA | ( ) CERO | (X) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |
| (X) MOSCA | ( ) CERO | (X) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |
| (X) HORMIGA | ( ) CERO | (X) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |
| (X) ZANCUDO | ( ) CERO | (X) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |
| ( ) RATÓN ( ) RATA | ( ) CERO | ( ) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |
| ( ) OTRO | ( ) CERO | ( ) BAJO | ( ) MEDIO | ( ) ALTO | ( ) MUY ALTO |

## FORMA DE APLICACIÓN

- (X) ASPERSIÓN
- ( ) NEBULIZACIÓN
- ( ) TERMONEBULIZACIÓN
- ( ) TRAMPAS DE CAPTURA
- ( ) CEBOS
- ( ) BROCHADO
- ( ) LAMPARAS
- ( ) ESPOLVOREO
- ( ) GEL
- ( ) INYECCIÓN
- ( ) CEBOS
- ( ) ANILLO SANITARIO
- ( ) OTRO, CUAL:

Nota: En caso de desinsectación se puede volver a ingresar a área después de minutos.

## PRODUCTO APLICADO O MECANISMO INSTALADO

| SUSTANCIA / MECANISMO | DOSIS | CANTIDAD |
|---|---|---|
| Solfac 0.5 oz | Emulsión | 10 litros |

CEBOS CONSUMIDOS:

CEBOS PERDIDOS:

CAPTURAS:

OBSERVACIONES: Se realizo fumigacion General para el control de plagas por todas las areas de la empresa

RECIBIO Javier Baza

RECIBIO Adan Cantero
C.C. 2092343



Powered by CamScanner

| ABG | CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2026<br>CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS | Empresa :<br>LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS<br>NIT 901.080.528-7 |
|---|---|---|

## ENERO

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **ENERO 19-24** | ROEDORES | Ratas<br>Ratones | Klerat<br>Laminas adhesivas | Quincenal | Cebos<br>Control no toxico | 1 lamina/mt2 |
| **ENERO 26-31** | ROEDORES | Ratas<br>Ratones | Klerat<br>Laminas adhesivas | Quincenal | Cebos<br>Control no toxico | 1 lamina/mt2 |
| **ENERO 24** | INSECTOS | Cucarachas<br>Hormigas<br>Zancudos<br>Palometa<br>Comején<br>Pulgas | Solfac 0.5 E.C. | **Mensual**<br>Los tratamiento de fumigación se harán una vez al mes y siempre que sea necesario algún refuerzo adicional. | Aspersión – Nebulización | 8 CC/LT |

## FEBRERO

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FEBRERO 09-14** | ROEDORES | Ratas<br>Ratones | Klerat<br>Laminas adhesivas | Quincenal | Cebos<br>Control no toxico | 1 lamina/mt2 |
| **FEBRERO 23-28** | ROEDORES | Ratas<br>Ratones | Klerat<br>Laminas adhesivas | Quincenal | Cebos<br>Control no toxico | 1 lamina/mt2 |
| **FEBRERO 21** | INSECTOS | Cucarachas<br>Hormigas<br>Zancudos<br>Palometa<br>Comején<br>Pulgas | Solfac 0.5 E.C. | **Mensual**<br>Los tratamiento de fumigación se harán una vez al mes y siempre que sea | Aspersión – Nebulización | 8 CC/LT |

Powered by CamScanner

1302

**Básculas y Balanzas SZ**

Natalia Julieta Cardenas Catano

Diag 55T No 47B - 38 [illegible]

E-mail: comiser2022@gmail.com

**PROTOCOLO DE METROLOGÍA Y AJUSTE DE PESO A INSTRUMENTOS DE PESAJE SEGÚN GUÍA SIM MWG7**

| DATOS DEL EQUIPO | | | |
|---|---|---|---|
| | | PN | |
| FECHA 16/01/2026 | | | |
| EMPRESA BUTCHER SHOP | | | |
| DIRECCION Calle 18 #15 - 69 | | UBICACIÓN Producción | |
| INSTRUMENTO Báscula | (g) (Kg) | CÓDIGO 01 | |
| CARGA MAXIMA 500 | (g) (Kg) | FABRICANTE TRUMAX | |
| CARGA MINIMA 1 | (g) (Kg) | MODELO —— | |
| DIVISION DE ESCALA 50 | (g) (Kg) | SERIE CS230368 | |
| DESV. ESTÁNDAR | (g) (Kg) | | |
| DESV. LINEAL NI | | | |

| PRUEBA EXCENTRICIDAD | | | | PRUEBA REPETIBILIDAD | |
|---|---|---|---|---|---|
| CARGA | 100 (g) (Kg) | | | CARGA | |
| | INDICACIÓN | ERROR | (g) (Kg) | (g) (Kg) | (g) (Kg) |
| POSICIÓN | (g) (Kg) | (g) (Kg) | | | |
| 1 | 100.00 | 0 | 60.00 | 80.00 | 100.00 |
| 2 | 100.00 | 0 | 60.00 | 80.00 | 100.00 |
| 3 | 100.00 | 0 | 60.00 | 80.00 | 100.00 |
| 4 | 100.00 | 0 | 60.00 | 80.00 | 100.00 |
| 5 | 100.00 | 0 | 60.00 | 80.00 | 100.00 |

| PRUEBA DE ERROR INDICACIÓN | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | CARGA CRECIENTE | | CARGA DECRECIENTE | |
| CARGA | INDICACIÓN | ERROR | INDICACIÓN | ERROR |
| | (g) (Kg) | (g) (Kg) | (g) (Kg) | (g) (Kg) |
| 20 | 20.00 | 0 | 100.00 | 0 |
| 40 | 40.00 | 0 | 80.00 | 0 |
| 60 | 60.00 | 0 | 60.00 | 0 |
| 80 | 80.00 | 0 | 40.00 | 0 |
| 100 | 100.00 | 0 | 20.00 | 0 |

**Para el ajuste de peso se empleó el método de comparación directa con los patrones y se sometió el instrumento a pruebas de metrología de acuerdo a lo señalado en las GUÍAS MWG7/cg - 01/ v.00:2009. Las pruebas realizadas durante el ajuste de peso son: Repetibilidad, error de indicación, excentricidad de carga. Los resultados contenidos en el presente informe se refieren al momento y condiciones en que se realizaron las pruebas de medición. La empresa no se responsabiliza de los prejuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de los instrumentos del pesaje.**

| HORA INICIO | HORA FINAL |
|---|---|
| TÉCNICO | Stella. M FIRMA USUARIO |

Powered by CamScanner

1303

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

**OFICIO COMISORIO No. 7302-77-2025**

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

Respetados señores:

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

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2025-01-22 hasta el 2025-01-24, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

| Nombres | Cargo / Rol(*) | Dependencia |
|---|---|---|
| Omar Reyes Pulido | Profesional Universitario | Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 1 |
| Oscar Ricardo Pineda Pinzón | Profesional Universitario | |

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

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

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

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

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

Dado en la ciudad de Bucaramanga, el día 20 del mes de Enero del año 2025

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

**Recibido por**
**Firma** Jur del-abstario R
**Nombre** Jur del-abstario R
**Cédula** 63490159 BJ –
**Cargo** Repres Leute legal
**Fecha** 2025-01-22

1304

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

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

## I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

**Datos Generales :**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Razón Social: | LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S. | | |
| Código: | 146AC | Nit: | 9010805287 |
| Dirección: | CALLE 18 No 12-69 BARRIO GAITÁN | | |
| Municipio: | BUCARAMANGA | Departamento: | SANTANDER |
| Teléfonos: | 3178591250 | E-mail: | lacarniceriabutchershop@hotmail.com |
| Representante Legal: | LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO | | |

**Datos de producción:**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Tipo de producto sobre el que realiza acondicionamiento: | Carne | Especies: | BOVINOS - PORCINOS |
| Días de proceso: (relacione los días, ej.: Lunes, Miércoles, Sábado) | LUNES, MARTES, MIERCOLES, JUEVES, VIERNES, SABADO | Número de turnos por día: | 1 |
| Producción total/día (Ton): | 0.8 | | |
| Capacidad de Almacenamiento de producto acondicionado (Ton): | Refrigerado: 18 | Congelado: | NA |

## II. OBJETO DE LA VISITA:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dependencia y Grupo: | DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS - GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1 | Oficio Comisorio No: | 7302-77-2025 |
| Objetivo de la visita: | REALIZAR VISITA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL CON ENFOQUE DE RIESGO BAJO DECRETO 1500 DE 2007 AL ESTABLECIMIENTO LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP S.A.S. CODIGO 146AC DE ACUERDO AL PLAN DE VISITAS PRIMER TRIMESTRE 2025 | | |

## III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD | 2024-08-09 | Porcentaje obtenido | 98,07% | Concepto sanitario obtenido: | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

## IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

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

## V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

| No. | ASPECTO A VERIFICAR | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | **ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA** | | | | |
| 1.1 | Localización y accesos* | A | 3 | 3,0 | |
| 1.2 | Diseño y construcción | A | 6 | 6,0 | |
| 1.3 | Sistemas de drenaje | A | 3 | 3,0 | |
| 1.4 | Ventilación | A | 3 | 3,0 | |
| 1.5 | Iluminación | A | 4 | 4,0 | |
| 1.6 | **Instalaciones sanitarias** | | | | |
| 1.6.1 | Sanitarios y vestieres* | A | 4 | 4,0 | |
| 1.6.2 | Filtros Sanitarios (No permite calificación AR) | A | 6 | 6,0 | |
| 1.6.3 | Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso | A | 6 | 6,0 | |
| 1.7 | Control integrado de plagas* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.8 | Manejo de residuos líquidos y sólidos | A | 4 | 4,0 | |
| 1.9 | Calidad del agua* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.10 | Operaciones sanitarias | A | 8 | 8,0 | |
| 1.11 | **Personal manipulador** | | | | |
| 1.11.1 | Estado de salud* | A | 6 | 6,0 | |
| 1.11.2 | Capacitación | A | 6 | 6,0 | |
| 1.11.3 | Prácticas higiénicas y medidas de protección* | A | 6 | 6,0 | |
| 1.12 | **Área de ingreso y recepción de materias primas** | | | | |
| 1.12.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.12.3 | Requisitos de las operaciones* | A | 8 | 8,0 | |
| 1.13 | **Área de acondicionamiento** | | | | |
| 1.13.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.2 | Requisitos de equipos y utensilios* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.13.3 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 8 | 8,0 | |

OP

1305

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.14 | **Área de refrigeración y/o congelación** | | | | |
| 1.14.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.14.2 | Requisitos de equipos y utensilios * | A | 5 | 5,0 | |
| 1.14.3 | Requisitos de las operaciones* | A | 8 | 8,0 | |
| 1.15 | **Área de despacho** | | | | |
| 1.15.1 | Requisitos de instalaciones* | A | 5 | 5,0 | |
| 1.15.2 | Requisitos de las operaciones* (No permite calificación AR) | A | 5 | 5,0 | |
| 1.16 | Otras instalaciones | A | 5 | 5,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 147 | 147,0 | |
| 2. | **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 2.1 | Desarrollo de los POES | A | 6 | 6,0 | |
| 2.2 | Implementación de los POES * | A | 8 | 8,0 | |
| 2.3 | Mantenimiento de los POES (No permite calificación AR) | A | 8 | 8,0 | |
| 2.4 | Acciones correctivas | A | 8 | 8,0 | |
| 2.5 | Registros | A | 6 | 6,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 36 | 36,0 | |
| 3. | **PROGRAMA COMPLEMENTARIOS** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 3.1 | Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos | A | 6 | 6,0 | |
| 3.2 | Programa de proveedores | A | 6 | 6,0 | |
| 3.3 | Programa de retiro del producto del mercado | A | 8 | 8,0 | |
| 3.4 | Programa de trazabilidad * | A | 6 | 6,0 | |
| 3.5 | Plan de muestreo | A | 8 | 8,0 | |
| 3.6 | Programa de calibración de equipos | A | 6 | 6,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 40 | 40,0 | |
| 4. | **VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO** | Calificación | Factor | Puntuación | Observaciones |
| 4.1 | Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles | A | 8 | 8,0 | |
| 4.2 | Rotulado del producto terminado | A | 6 | 6,0 | |
| 4.3 | Expedición Guías de transporte y destino de la Carne y Productos cárnicos comestibles* | A | 6 | 6,0 | |
| 4.4 | Transporte producto terminado | A | 8 | 8,0 | |
| 4.5 | Control del producto y del proceso * | A | 8 | 8,0 | |
| | **TOTAL BLOQUE** | | 36 | 36,0 | |
| | **PUNTAJE FINAL** | | 259 | 259,0 | |

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

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

## OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA ADICIONAL

## VI. SUMATORIA TOTAL DEL PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

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

| PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | 100,00% | CONCEPTO SANITARIO | FAVORABLE |
|---|---|---|---|

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

## VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Ninguno Leh Stev- allo Mario 8

## VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día **23** del mes de **ENERO** de 20**25**. Copia íntegra del presente documento se entrega al interesado.

## IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

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

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

1306

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma: | | Firma: | |
| Nombre: | | Nombre: | |
| Cédula | | Cédula: | |
| Cargo: | | Cargo: | |
| Dependencia: | | Dependencia: | |

**X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Firma: | Luz Stella Montenegro | Firma: | YORMA |
| Nombre: | Luz Stella Montenegro | Nombre: | Yenny Portilla |
| Cédula | 63480159 | Cédula: | 63540718 |
| Cargo: | Representante legal | Cargo: | Asesor calidad. |
| Firma: | Jesus Anza Puentes | Firma: | |
| Nombre: | Jesus Anza Puentes | Nombre: | |
| Cédula | 91.156.017 | Cédula: | |
| Cargo: | Administrador | Cargo: | |

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

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 5593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

08

1307

HAVERHILL Educación Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la Visita:** | 25/02/26 | **ETC:** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | **Ciudad/ Municipio** | | PIEDECUESTA | |
| **Operador:** | UT Piedecuesta Innova | | | **Número de visita:** | 1 | **Hora inicio:** | 02:00Pm |
| **Dirección de la Planta:** | Carrera 2 #3-285 Lote 22C-2F Parque Ind II | | N° CONTRATO OPERADOR | CO1.PCCNTR.8680192 | | **Hora de terminación:** | 04:00Pm |
| **Nombre de quien atiende la visita** | Edwin Gerson Montañez | | **Nombre de quien realiza la visita** | Pedro Nel Arevalo Diaz. | | | |
| **Cargo** | Jefe de Calidad | | **cargo** | Interventor de campo | | | |
| **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | | — | | **Visita de Verificación SPQR** | — |
| **Nombre de la empresa Proveedora** | Tropical Fress S.A. | | **Productos que elabora para el PAE** | leche en Polvo Avena instantanea | | | |
| **Representante Legal** | Paula Andrea Lizarazo | | **MARCAS QUE COMERCIALIZA:** | fortileche fortiavena. | | | |
| **CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA** | SI | X | **Número del registro, permiso o notificación.** | RSA-0016684-2021 - PSA-0003548-2022 | | | |
| | NO | — | | | | | |
| **CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE** | SI | X | **FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA** | 22/Enero/2026 | | | |
| | NO | — | **CONCEPTO:** | favorable | **CALIFICACIÓN:** | 93.88% | |

**OBJETIVO DE LA VISITA**: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial en las plantas proveedoras fabicantes de los operadores del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE Municipio de Piedecuesta

| PUNTAJE ESPERADO | 89 | PUNTAJE OBTENIDO | 89 | PORCENTAJE % | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

**CONCEPTO FINAL**

| <69% Deficiente | De 70-84% Aceptable | De 85-94% Bueno | De 95-100% Muy Bueno |
|---|---|---|---|

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación y sus accesos y alrededores se encuentran limpios (maleza, objetos en desuso, estancamiento de agua, basuras) y en buen estado de mantenimiento. *(numerales 1.1 y 1.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 2 | El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. *(numeral 1.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 3 | La edificación está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción y evita entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales domésticos u otros contaminantes. *(numerales 2.1 y 2.7 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 4 | La edificación está construida en proceso secuencial (recepción insumos hasta almacenamiento de producto terminado) y existe una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas, evitan la contaminación cruzada y se encuentran claramente señalizadas. *(numerales 2.2 y 2.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 5 | La edificación y sus instalaciones están construidas de manera que facilite las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas. *(numeral 2.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 6 | Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio. *(numeral 2.6 del artículo 6, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 7 | Existe un sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos y descanso de los empleados (área social). *(numeral 2.8 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

**ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 8 | Existe programa, procedimientos, análisis (fisicoquímicos y microbiológicos) sobre manejo y calidad del agua, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 4 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 9 | El agua utilizada en la planta es potable, existe control diario del cloro residual y se llevan registros. *(numeral 3.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 10 | El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones. *(numeral 3.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 11 | El agua no potable usada para actividades indirectas (vapor, refrigeración indirecta, u otras) se transporta por tuberías independientes e identificadas por colores. *(numeral 3.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 12 | Cuenta con tanque de almacenamiento de agua, construido con materiales resistentes, identificado, está protegido, es de capacidad suficiente para un día de trabajo, se limpia y desinfecta periódicamente y se llevan registros. *(numeral 3.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 13 | Se dispone de sistema sanitario adecuado para la recolección, tratamiento y disposición de aguas residuales. *(numeral 4.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 14 | El manejo de los residuos líquidos dentro de la planta no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos. *(numeral 4.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

HAVERHILL Educación Aprender

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

| | | | |
|---|---|---|---|
| 15 | Las trampas de grasas y/o sólidos (si se requieren) están bien ubicadas y diseñadas y permiten su limpieza. *(numeral 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS (BASURAS)**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 16 | Existe programa, procedimientos sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *(numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 17 | Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados recipientes para la recolección interna de los residuos sólidos o basuras y no presentan riesgo para la contaminación del alimento y del ambiente. *(numeral 5.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 18 | Son removidas las basuras con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores, molestias sanitarias, proliferación de plagas. *(numerales 5.2 y 5.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 19 | Existe local o instalación destinada exclusivamente para el depósito temporal de los residuos sólidos (cuarto refrigerado de requerirse), adecuadamente ubicado, identificado, protegido (contra la lluvia y el libre acceso de plagas, animales domésticos y personal no autorizado) y en perfecto estado de mantenimiento *(numerales 5.3 y 5.4 del artículo 6 - numeral 2 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 20 | De generarse residuos peligrosos, la planta cuenta con los mecanismos requeridos para manejo y disposición. *(numeral 5.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | N.A. | No se genera residuos Peligrosos en la operacion y Producción. |

**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 21 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para el control integrado de plagas con enfoque preventivo, se ejecutan conforme a lo previsto y se llevan los registros. *numeral 3 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 22 | No hay evidencia o huellas de la presencia o daños de plagas. (*numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 23 | Existen dispositivos en buen estado y bien ubicados, como medidas de control integral de plagas (electrocutadores, rejillas, coladeras, trampas, cebos, etc.). *(numeral 3 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 24 | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegidos, bajo llave y se encuentran debidamente identificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25 | Existe programa y procedimientos específicos para el establecimiento, para limpieza y desinfección de las diferentes áreas de la planta, equipos, superficies, manipuladores. (numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013) | 1 | |
| 26 | Se realiza inspección, limpieza y desinfección periódica de las diferentes áreas, equipos, superficies, utensilios, manipuladores y se llevan los registros diligenciados y actualizados . *(numeral 1 del artículo 26, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 27 | Se tienen claramente definidos los productos utilizados: fichas técnicas, hojas de seguridad, concentraciones, empleo y periodicidad de la limpieza y desinfección. *(numeral 1 del artículo 26, , Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 28 | Los productos utilizados se almacenan en un sitio adecuado, ventilado, identificado, protegido y bajo llave y se encuentran debidamente rotulados, organizados y clasificados. *(numeral 7 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 29 | Se dispone de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios. *(, numeral 6.5 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**INSTALACIONES SANITARIAS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 30 | La planta cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por género, en buen estado, en funcionamiento (lavamanos, inodoros), dotados con los elementos para la higiene personal (jabón desinfectante, toallas desechables o secador eléctrico, papel higiénico, caneca con tapa, etc.) y se encuentran limpios. *(numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 31 | Existen vestieres en número suficiente, separados por género, ventilados, en buen estado, alejados del área de proceso, dotados de casilleros (lockers) individuales, ventilados, en buen estado, de tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito. *(numeral 6.1 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 32 | La planta cuenta con lavamanos de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas, exclusivos para este propósito. *(numeral 6.3 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 33 | De ser requerido la planta cuenta con filtro sanitario (lava botas, pediluvio, estación de limpieza y desinfección de calzado, etc.) a la entrada de la sala de proceso, bien ubicados, dotados, y con la concentración de desinfectante requerida. *(numeral 6 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 34 | Son apropiados los avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o de cualquier cambio de actividad y a prácticas higiénicas. *(numeral 6.4 del artículo 6, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 26 | PUNTAJE OBTENIDO | 26 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

## III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

### PRACTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 35 | Se realiza control y reconocimiento médico a manipuladores y operarios (certificado médico de aptitud para manipular alimentos), por lo menos 1 vez al año y cuando se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. *(artículo 11, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 36 | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero, chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. *(numerales 2 y 9 del artículo 14. , Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita. |
| 37 | Los manipuladores y operarios no salen de la fábrica con el uniforme. *(numeral 3 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita |
| 38 | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso. *(numeral 4 Artículo 14 - numeral 3 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita |
| 39 | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje. *(numerales 5 y 6 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita |
| 40 | Las manos se encuentran limpias, sin joyas (cadena, aretes, piercing y demás), sin esmalte y con uñas cortas. *(numerales 7 y 8 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 41 | Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados y se ubican en un lugar donde se previene su contaminación. *(numeral 10 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita |
| 42 | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse etc. *(numerales 11 y 13 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la Visita |
| 43 | Los empleados que están en contacto directo con el producto, no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas. *(numeral 12 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observa Proceso el dia de la visita |
| 44 | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa. *(numeral 14 del artículo 14, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

### EDUCACION Y CAPACITACIÓN

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 45 | Cuentan con acreditación en formación en Educación sanitaria, principios básicos de Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos no mayor a 1 año. | 1 | |
| 46 | Existe un plan de capacitación continuo y permanente en manipulación de alimentos, que contenga al menos: metodología, duración, cronograma y temas específicos acorde con la empresa, el proceso tecnológico y al desempeño de los operarios, etc., para el personal nuevo y antiguo, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 1 – artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 47 | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos. *(Parágrafo 1 del artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 48 | Conocen y cumplen los manipuladores las prácticas higiénicas. *(Artículo 13, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

### TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

## VI. CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACION

### DISEÑO Y CONSTRUCCION

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 49 | Los pisos se encuentran limpios, en buen estado, sin grietas, perforaciones o roturas y tiene la inclinación adecuada para efectos de drenaje. *(numerales 1.1 y 1.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 50 | Los sifones están equipados con rejillas adecuadas. *(numerales 1.4 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 51 | Las paredes son de material resistente, de colores claros, no absorbentes, lisas y de fácil limpieza y desinfección, se encuentran limpias y en buen estado. *(numeral 2.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 52 | Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos son redondeadas, y están diseñadas de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad. *(numeral 2.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 53 | El techo es de fácil limpieza, desinfección y mantenimiento y se encuentra limpio. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 54 | No existe evidencia de condensación, formación de hongo y levaduras, desprendimiento superficial en techos o zonas altas. *(numeral 3.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 55 | De contar con techos falsos o doble techos estos se encuentran construidos de materiales impermeables, resistentes, lisos, cuentan con accesibilidad a la cámara superior, sus láminas no son de fácil remoción y permiten realizar labores de limpieza, desinfección y desinfestación. *(numerales 3.2 y 3.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No cuentan con techos falsos o doble techos. |
| 56 | Las ventanas, puertas y cortinas, se encuentran limpias, en buen estado, libres de corrosión o moho y bien ubicadas. *(numerales 4.2 y 5.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 57 | Las puertas se encuentran sin separación entre el borde inferior y el piso , asegurando el aislamiento con el exterior *Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 58 | Las ventanas que comunican al exterior están provistas de malla anti-insecto y los vidrios que están ubicados en áreas de proceso cuentan con la protección en caso de ruptura. *(numeral 4.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No se cuentan con ventanas que se comunican con el exterior. |
| 59 | La sala se encuentra con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial). *(numerales 7.1 y 7.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 60 | Las lámparas y accesorios son de seguridad, están protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias. *(numeral 7.3 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 61 | La ventilación de la sala de proceso es adecuada y no afecta la calidad del producto ni la comodidad de los operarios. *(numeral 8.1 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 62 | Los sistemas de ventilación filtran el aire y están proyectados y construidos de tal manera que no fluya el aire de zonas contaminadas a zonas limpias. *(numeral 8.2 del artículo 7, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**EQUIPOS Y UTENSILIOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 63 | Los equipos, superficies de contacto con alimentos (mesas, bandas transportadoras) y utensilios están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, libres de defectos y grietas, lisas, no absorbentes no recubiertas con pintura o materiales desprendibles, fácilmente accesibles o desmontables, fáciles de limpiar y desinfectar; garantizando la inocuidad de los alimentos. *(artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 64 | Todas las superficies de contacto con el alimento cumplen con las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012 *(numeral 2 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 65 | Las piezas o accesorios están asegurados para prevenir que caigan dentro del producto o equipo de proceso. *(numeral 6 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 66 | Los recipientes utilizados para materiales no comestibles y desechos son a prueba de fugas, debidamente identificados, de material impermeable, resistentes a la corrosión y de fácil limpieza; con el respectivo código de colores para la separación de los residuos sólidos (Verde: residuos orgánicos aprovechables; blanco: residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón; y Negro: residuos no aprovechables) (numeral 11 del artículo 9, Resolución 2674 de 2013) ( Artículo 4, Resolución 2184 de 2019) | 1 | |
| 67 | Las tuberías empleadas para la conducción de alimentos, no presentan fugas, son de material resistente, inertes, no porosos, impermeables, fácilmente desmontables para su limpieza y desinfección y están localizados en sitios donde no significan riesgo de contaminación del producto. *(numeral 12 del artículo 9 - numeral 4 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 68 | Los equipos están ubicados según la secuencia lógica del proceso tecnológico, evitan la contaminación cruzada y las áreas circundantes facilitan su inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección. *(numerales 1 y 2 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 69 | Los equipos en donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición y registro de variables del proceso (termómetros, termógrafos, pH-metros, etc.). *(numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 70 | Los cuartos fríos o los equipos de refrigeración están construidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables, se encuentran en buen estado y no presentan condensaciones y equipados con termómetro de precisión de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura. *(numerales 1.2 y 1.3 del artículo 7 - numeral 3 del artículo 10, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PROCESO Y FABRICACIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 20 | PUNTAJE OBTENIDO | 20 | PORCENTAJE % | 100% |

## V. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

**MATERIAS PRIMAS E INSUMOS**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 71 | Existen procedimientos y registros escritos para control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones de calidad (condiciones de conservación, rechazos). *(artículo 21, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 72 | Las materias primas e insumos están rotulados de conformidad con la normatividad sanitaria vigente, están dentro de su vida útil y las condiciones de recepción evitan la contaminación y proliferación microbiana. *(numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011)* | 1 | |

| HAVERHILL Educación Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | |
|---|---|---|---|
| 73 | Previo al uso las materias primas e insumos son inspeccionados y sometidos a los controles de calidad establecidos. *(numeral 3 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 74 | Las materias primas son conservadas y usadas en las condiciones requeridas por cada producto (temperatura, humedad) y se manipulan de manera que minimiza el riesgo de contaminación. *(numerales 1 y 5 del artículo 16 - numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 75 | Las materias primas e insumos se almacenan en condiciones sanitarias adecuadas, en áreas independientes y debidamente marcadas o etiquetadas. *(numerales 6 y 7 del artículo 16 - numerales 3 y 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **ENVASES Y EMBALAJES** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 76 | Los envases y embalajes están fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013. *(numeral 1 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 77 | Los materiales de envase y empaque son inspeccionados antes de su uso, están limpios, en perfectas condiciones y no han sido utilizados previamente para otro fin. *(numerales 2 y 4 del artículo 17, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 78 | Los envases son almacenados en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejados de focos de contaminación y debidamente protegidos. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 5 del artículo 17)* | 1 | |
| | **OPERACIONES DE FABRICACIÓN** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 79 | El proceso de fabricación del alimento se realiza en óptimas condiciones sanitarias que garantizan la protección y conservación del alimento. *(numeral 1 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 80 | Se realizan y registran los controles requeridos en las etapas críticas del proceso (tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo) para asegurar la inocuidad del producto. *(numerales 1 y 2 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 81 | Las operaciones de fabricación se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la proliferación de microorganismos o la contaminación del producto. Son suficientes y están validadas para las condiciones del proceso. *(numerales 4 y 5 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 82 | Los procedimientos mecánicos de manufactura (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar, entre otros) se realizan de manera que se protege el alimento de la contaminación. *(numeral 6 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 83 | El hielo utilizado en la planta (cuando se requiera), se elabora a partir de agua potable. *(numeral 7 Art. 18, Resolución 2674 de 2013)* | N.A | No se utiliza hielo en ninguno de los procesos. |
| 84 | La sala de proceso y los equipos son utilizados exclusivamente para la elaboración de alimentos para consumo humano. Se cuenta con mecanismos para proteger el alimento de la contaminación por metales u otros materiales extraños. *(numerales 8 y 9 del artículo 18, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 85 | Cuenta la planta con las diferentes áreas y secciones requeridas para el proceso y se toman las medidas para evitar la contaminación cruzada. *(numeral 1 del artículo 20, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **OPERACIONES DE ENVASADO Y EMPAQUE** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 86 | El envasado y/o empaque se realiza en condiciones que eliminan la posibilidad de contaminación del alimento y el área es exclusiva para este fin. *(numeral 1 del artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 87 | Los productos se encuentran rotulados de conformidad con las normas sanitarias (numeral 1 del artículo 16, Resolución 2674 de 2013), (Resolución 5109 de 2005 - Resolución 1506 de 2011) y (Resolución 333 de 2011) | 1 | |
| 88 | La planta garantiza la trazabilidad de los productos y materias primas en todas las etapas de proceso, cuenta con registros y se conservan el tiempo necesario. *(numerales 2 y 3 de artículo 19, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| | **ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO TERMINADO** | | |
| **ITEM** | **ASPECTO A EVALUAR** | **PUNTAJE** | **OBSERVACIONES** |
| 89 | Se llevan control de entrada, salida y rotación de los productos. *(numeral 1 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 90 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) y se llevan registros. *(numerales 2 y 3 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 91 | El almacenamiento del producto terminado se realiza en un sitio que reúne requisitos sanitarios, exclusivamente destinado para este propósito. *(Resolución 2674 de 2013, numeral 4 del artículo 28)* | 1 | |

| HAVERHILL | | | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA PLANTA Y PROVEEDORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 92 | El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente, en estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación de las paredes y del piso. *(numeral 4 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 93 | Los productos devueltos a la planta por fecha de vencimiento y por defectos de fabricación se almacenan en un área identificada, correctamente ubicada y exclusiva para este fin y se llevan registros de lote, cantidad de producto, fecha de vencimiento, causa de devolución y destino final. *(numeral 6 del artículo 28, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 94 | Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente. Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique. | N.O | No se observan vehiculos durante la visita |
| 95 | Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana y asegura la conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc., y se llevan los respectivos registros de control. Los productos no se disponen directamente sobre el piso. *(numerales 1, 2 y 3 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observan vehiculos durante la visita |
| 96 | Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo, mantenimiento y operación para el transporte de los productos, son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso "Transporte de Alimentos". *(numerales 3, 4, 7 y 9 del artículo 29, Resolución 2674 de 2013)* | N.O | No se observan vehiculos durante la visita |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 22 | PUNTAJE OBTENIDO | 22 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**

**SISTEMAS DE CONTROL**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 97 | Existen manuales, catálogos, guías o instrucciones escritas sobre equipos y procedimientos requeridos para elaborar los productos. *(numeral 2 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 98 | Se llevan fichas técnicas de las materias primas e insumos (procedencia, volumen, rotación, condiciones de conservación, etc.) y producto terminado. Se tienen criterios de aceptación, liberación y rechazo para los mismos. *(numeral 2 del artículo 16 - numeral 1 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 99 | Se cuenta con planes de muestreo. *(numeral 3 del artículo 22, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 100 | Los procesos de producción y control de calidad están bajo responsabilidad de profesionales o técnicos idóneos, durante el tiempo requerido para el proceso. *(Artículo 24, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 101 | Existen manuales de procedimiento para servicio y mantenimiento (preventivo y correctivo) de equipos, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 22 numeral 2 - Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |
| 102 | Se tiene programa y procedimientos escritos de calibración de equipos e instrumentos de medición, se ejecuta conforme a lo previsto y se llevan registros. *(Artículo 25, Resolución 2674 de 2013)* | 1 | |

**LABORATORIO**

| ITEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 103 | La planta tiene laboratorio propio (SI o NO) *(numeral 3 del artículo. 22 - Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | NO | No cuentan con laboratorio Propio |
| 104 | La planta tiene acceso o cuenta con los servicios de un laboratorio *(Artículo 23, Resolución 2674 de 2013)* | Si | Labalime |
| 105 | Se cuenta con los resultados microbiológicos por lote de los productos correspondientes al programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD**

| PUNTAJE ESPERADO | 7 | PUNTAJE OBTENIDO | 7 | PORCENTAJE % | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

Se realiza visita tecnica de la interventoria en la planta. Pulverizadora de la compañia tropical fress y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

Nota: se deja fiel copia de la visita en la planta.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORIA | | DATOS QUIEN RECIBE LA VISITA | |
|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Nel Arevalo Diaz | NOMBRE | Edwin Montañez |
| CÉDULA | 1094867974 | CÉDULA | 1094246979 |
| CARGO | Interventor de Campo | CARGO | Jefe Calidad |
| FIRMA | | FIRMA | Edwin Montañez |